



WORLD #1 SELLER



CAMPAIGN FINANCED  
WITH AID FROM  
THE EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE  
A HEALTHY LIFESTYLE.

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE



A TASTY MESSAGE FROM EUROPE

HAVE AN OLIVE DAY  
WITH OLIVES FROM SPAIN

## Olives from Spain, la alternativa mediterránea para la cena de San Valentín

Todos los meses de febrero, las parejas tienen la oportunidad de revivir su lado más romántico gracias a las celebraciones propias del día 14. Comprar un regalo que suponga una muestra de amor o elaborar una cena especial son algunas de las formas de hacer de San Valentín el día más romántico del año.

(Feb.2018) El 14 de febrero lleva siglos siendo un día dedicado al amor y a los enamorados. Muchos apuestan por las colonias, las corbatas o los complementos para regalar a su pareja en una fecha tan señalada. El mejor acompañamiento para estos regalos está en la cocina. Allí podremos elaborar un menú romántico que será, además, muy sorprendente si no somos los cocineros domésticos habituales. En este apartado, las aceitunas tienen mucho que aportar.

Si nuestro propósito es elaborar un menú lleno de color y sabor, algo que seduzca a los sentidos y sea, en sí mismo, un regalo de San Valentín, las aceitunas nos dan la clave. Se trata de un producto con miles de años de historia a sus espaldas, que trae hasta las mesas de los estadounidenses la posibilidad de realizar platos sencillos a la vez que espectaculares, pero llenos de sabor y personalidad. Un homenaje al amor en forma de festín gastronómico sin necesidad de tener grandes conocimientos en la cocina.

Con Olives from Spain podemos desarrollar todas las partes de un menú completo para dejar con la boca abierta a nuestra pareja. En la web [www.haveanoliveday.eu](http://www.haveanoliveday.eu) encontraremos lo necesario para pisar sobre seguro en la cocina. Podemos confeccionar nuestro menú empezando con un *appetizer*, lleno de sabor, seguido de una deliciosa ensalada que haremos en un momento, para continuar con un espectacular plato de

PRESS RELEASE



cordero y sorprender con unas increíbles piruletas, que pondrán la guinda dulce y divertida a nuestro menú de San Valentín.

- **The Little Japanese pincho**

<http://www.haveanoliveday.eu/index.php/videorecipes/tapas/78-the-little-japanese-pincho>

- **Olives fresh salad**

<http://www.haveanoliveday.eu/index.php/videorecipes/salads/101-olives-fresh-salad>

- **Principal, Cordero especiado con aceitunas**

<http://www.haveanoliveday.eu/index.php/recipes/others-recipes/134-merino-lamb-and-manzanilla-olives-tart>

- **Postre, Piruletas de chocolate blanco y aceitunas**

<http://www.haveanoliveday.eu/index.php/videorecipes/sweet-bites/112-chocolate-lollipop-with-olives>

En [www.haveanoliveday.eu](http://www.haveanoliveday.eu) podemos encontrar muchas más maneras de solucionar con Olives From Spain el desafío del menú más romántico del año.

**Have a Valetin Day. Have an Olive Day.**

**Sobre INTERACEITUNA y Olives from Spain**

INTERACEITUNA es la Organización Interprofesional de Aceituna de Mesa reconocida por el Ministerio de Agricultura, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente que representa a todo el sector productor, transformación y comercialización de aceitunas de mesa. Creado para implementar diferentes programas y actividades de interés general, INTERACEITUNA promueve el conocimiento de la aceituna de mesa española y realiza investigación y desarrollo relacionados con la producción y las técnicas de

**PRESS RELEASE**





WORLD #1 SELLER



CAMPAIGN FINANCED  
WITH AID FROM  
THE EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE  
A HEALTHY LIFESTYLE.

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE



A TASTY MESSAGE FROM EUROPE

HAVE AN OLIVE DAY  
WITH OLIVES FROM SPAIN

producción. INTERACEITUNA y la Unión Europea se han asociado para promover este producto.

@HaveanOliveDay  
haveanoliveday  
[www.haveanoliveday.eu](http://www.haveanoliveday.eu)

Más información:  
[Gabriela.Fernandez@tactics.es](mailto:Gabriela.Fernandez@tactics.es)  
[Ramon.Arias@tactics.es](mailto:Ramon.Arias@tactics.es)

PRESS RELEASE

