



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



THE CONTENT OF THE PRESENT ARTICLE SOLELY REPRESENTS THE OPINION OF THE AUTHOR AND IS THE EXCLUSIVE RESPONSIBILITY OF THE SAME. THE EUROPEAN COMMISSION ASSUMES NO RESPONSIBILITY FOR THE USE THAT MAY BE MADE OF THE INFORMATION CONTAINED THEREIN.

A TASTY MESSAGE FROM EUROPE

HAVE AN OLIVE DAY  
WITH OLIVES FROM SPAIN

Olives from Spain introduce nuevas recetas para el verano y promociona la campaña “Have an Olive Day”

## UN PLACER GASTRONÓMICO PARA ESTE VERANO

Manzanilla, Hojiblanca, “with pimiento” o “Queen olives”... Las vacaciones invitan a utilizar la aceituna como ingrediente estrella de ensaladas, pizzas, hamburguesas, perritos calientes, platos al estilo europeo o ‘snack’. Un alimento nutritivo y saludable que nos transporta al Mediterráneo.

¿Cómo disfrutar de un verano mediterráneo? **Olives From Spain** pone a disposición de los consumidores norteamericanos recetas con este ingrediente milenario de la Dieta Mediterránea -**Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad**-, ideal para estas fechas de altas temperaturas tanto en casa como en destinos vacacionales.

La oferta de aceitunas -Europa es el primer productor mundial- es amplísima, con numerosos formatos (enteras, deshuesadas, en rodajas, gajos, cuartos, mitades, aderezadas...) y más de ochenta tipos de rellenos. Incluirlas en la dieta aporta beneficios saludables sin olvidar que 15 gramos (cinco unidades) apenas tienen 37 calorías.

De sobra es conocida la versatilidad de las aceitunas españolas, que pueden utilizarse en cualquier receta gracias a que aúnan los cuatro sabores clásicos: ácido, amargo, dulce y salado. Los antioxidantes también mantienen la integridad celular; y las aceitunas son una fuente natural de **vitamina E** antioxidante.

### Recetas para “chuparse los dedos”

**Olives from Spain** te propone hoy dos platos mediterráneos para disfrutar del buen tiempo estival: una refrescante **ensalada de judías verdes, huevo y aceitunas Hojiblanca**; y el afamado “ajoblanco” español, con coco y aceitunas Manzanilla.

- Green beans, egg and olives salad

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

<http://www.haveanoliveday.eu/index.php/videorecipes/salad/156-green-beans-egg-and-olives-salad>

- Spanish ajoblanco with coconut and Manzanilla olives

<http://www.haveanoliveday.eu/index.php/videorecipes/latin-food/153-spanish-ajoblanco-with-olives>

Muchas más ideas para un verano “mediterráneo” en [www.haveanoliveday.eu](http://www.haveanoliveday.eu)  
Have a Sunny Day. Have an Olive Day.

### Sobre INTERACEITUNA y aceitunas de España

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 de producción, procesamiento y comercialización de aceitunas de mesa. Creado para implementar diferentes programas y actividades de interés general, INTERACEITUNA promueve el conocimiento de las aceitunas de mesa españolas y lleva a cabo actividades de investigación y desarrollo relacionadas con las técnicas de producción y producción. INTERACEITUNA y la Unión Europea se han asociado para promocionar este producto.

@HaveanOliveDay  
haveanoliveday

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

Más información:

[gabriela.fernandez@tactics.es](mailto:gabriela.fernandez@tactics.es)

[gines.mena@tactics.es](mailto:gines.mena@tactics.es)

PRESS RELEASE

