

Las aceitunas españolas son las más demandadas de todo el mundo

España ocupa el primer lugar en producción y exportación de olivas. Sus numerosas y ricas variantes, entre las que destacan las aceitunas Campo Real, son apreciadas por los amantes de la buena gastronomía

Antonio Machado pedía a Dios que los olivos tuviesen eneros de aguaceros, agostos de agua al pie, vientos primaverales, sus flores racimadas y lluvias otoñales para sus olivas moradas. No se sabe si esa petición se habrá cumplido o si tendrá algo que ver, pero la realidad es que España ocupa el primer lugar en el ranking mundial de producción y exportación de aceitunas.

Los amantes de las aceitunas aprecian, sin duda, los productos de calidad. Es el caso de las aceitunas Campo Real. Para conseguir un producto que satisfaga las demandas de los clientes es necesario seguir un proceso que culminará con el envasado de la aceituna. Para empezar, las olivas deben ser de color rojizo o dorado (envero) durante su proceso de maduración. Después de la recogida, son trasladadas a la fábrica, donde se cuecen y lavan para, a continuación, seguir con la salmuera y su fermentación. Este proceso, unido a la calidad del producto y a la oxidación del mismo (solo en el caso de las verdes), será clave para conseguir para transmitir todo el sabor del olivo. Solo entonces será cuando se lleve a cabo el envasado.

Una aceituna diferente que cambia de color

Las aceitunas Campo Real de Aceitunas Guerra, son una de las variedades más peculiares que existen debido a su característico tono verde y, sobre todo, por su sabor. El ajo y las especias, además de su piel dura y el olor de su aderezo, hacen de esta aceituna un producto muy apetecible para los amantes de la buena gastronomía. Igualmente, son una opción estupenda para aquellas personas que necesitan llevar una dieta baja en sal.

También llaman la atención sus cambios de color, los cuales se producen cuando se sacan del envase y entran en contacto con el aire. Ello se debe al proceso de oxidación, del cual solo se libran las aceitunas negras.

Aceitunas Guerra, 60 años de experiencia

Aceitunas Guerra es una empresa familiar que cuenta con más de 60 años de experiencia en la elaboración de aceitunas y todo tipo de encurtidos. Desde entonces, han destacado por la utilización de procesos artesanales de aderezo adaptados a los nuevos tiempos mediante una importante inversión tecnológica y por su compromiso con la calidad de sus productos. En su carta de productos pueden encontrarse, además de aceitunas, altramuces, banderillas, guindillas, ajos, berenjenas, pepinillos, alcaparras y cebollitas. Todos ellos, de primera calidad.

Datos de contacto:

Aceitunas Guerra

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Industria Alimentaria](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>