



Nota de Prensa

Una propuesta gastronómica que nace de la tradición y apuesta por la sencillez

A cada Pan, su Aceite de Oliva Virgen Extra

- **La proliferación de tipos de panes abre un mundo de posibilidades a la hora de degustarlos con Aceites de Oliva Virgen Extra: Muchas más formas de darle al “toma pan y moja”**
- **El Embajador de los Aceites de Oliva, Juan Pozuelo, nos ofrece sus consejos para un nuevo tipo de maridaje**

(Jul, 2015) Aceite de Oliva Virgen Extra y pan, dos de los pilares de la Dieta Mediterránea. Al igual que ocurre con el olivo, del que podemos encontrar más de 260 variedades distintas y sus correspondientes vírgenes extra, el pan también ha multiplicado la oferta en los últimos años. Se acabó la monotonía a la hora de degustar el pan. Cada vez son más los puntos de venta que han ampliado su oferta, circunscrita hace pocos años al blanco o integral.

El lujo de la sencillez

Muchos cereales, muchos formatos, muchos panes... para muchos Aceites de Oliva Virgen Extra. Una de las mejores formas de apreciar todas las propiedades de ambos alimentos. Un nuevo tipo de maridaje para en el que nos podemos iniciar siguiendo las indicaciones del Embajador de los Aceites de Oliva, Juan Pozuelo.

- **Aceite de Oliva Virgen Extra de la variedad Arbequina**

Por la suavidad característica de este Aceite de Oliva Virgen Extra, su sabor dulce combina a la perfección con panes delicados y aromáticos. Toda una Experiencia con pan de **pasas y naranja**, pan de **miel** o de **higos**, que también se disfruta plenamente con los panes elaborados de forma tradicional. De entre ellos, algunos de los que más



potencian las propiedades de la Arbequina son el Pa de Pagès Català, la tradicional barra, el pan de Escanda o el pan de Ronyó

- **Aceite de Oliva Virgen Extra de la variedad Cornicabra**

La pujanza y el ligero amargor de estos Aceites de Oliva Virgen Extra hacen de ellos los más apropiados para disfrutar con panes de **miel**, de **orejones** y pan de **frutos secos**. Esta variedad también resulta ideal para ser degustada en compañía de panes tradicionales españoles como el Pan de Cea, el de Valladolid (lechuguino) o la chapata.

- **Aceite de Oliva Virgen Extra de la variedad Hojiblanca**

La suavidad de los Aceites de Oliva Virgen Extra Hojiblanca marida con prácticamente cualquier tipo de pan, sobre todo aquellos con aromas más sutiles como los de **especias**, de **hierbas**, de **espelta** o los de **centeno**. Entre los panes comercializados en España, los que mejor maridan con los virgen extra de Hojiblanca son los de Alfacar, el bollo Sevillano o la Rosca Gallega.

- **Aceite de Oliva Virgen Extra de la variedad Picual**

Por su intensa personalidad, los Aceites de Oliva de esta variedad nos animan a disfrutarlos en compañía de panes de miga contundente y de sabores potentes. Tanto los **candeales** como los panes de **cebolla y tomate**, y los de **queso**, resultan idóneos con esta variedad. Lo mismo sucede con los panes de la IGP Pan de Cruz de Ciudad o con otros como la Hogaza de León, el Pan de Pintera y el de Moña. Todos ellos presentan un perfil organoléptico que se disfruta plenamente en compañía de un Picual.

www.experienciasaceitesdeoliva.com

En Facebook *Experiencias Aceites de Oliva*

[Twitter @experienciasAO](https://twitter.com/experienciasAO)

YouTube: www.youtube.com/user/experienciasAO