



Aceite de oliva

Ciudad de México a 17 de junio de 2019. Además de ser conocido por sus beneficios para la salud, el aceite de oliva es uno de los alimentos más reconocido en la cocina, ya que sus propiedades organolépticas resaltan el aroma de la oliva y ofrecen una textura cremosa y delicada.

Los aceites de oliva se conocen cómo: **extra virgen, virgen y convencional**. A la hora de comprar un buen aceite lo más importante es el considerar sabor y la calidad, la calidad, depende de la aceituna y de la rapidez del proceso de elaboración.

Históricamente la producción mexicana de aceite de oliva ha sido muy baja, de 2002 a 2005 se produjeron tan solo 2500 toneladas. Ello ha llevado a México a recurrir a las importaciones para satisfacer esta demanda, donde destaca España como principal proveedor con un 70% de las importaciones.

Son múltiples las propiedades saludables. Cuanto más virgen sea el aceite mayor es la concentración de sustancias como la vitamina E, el ácido oleico y los polifenoles.

La diferencia que existe entre variantes es la calidad de las olivas y el grado de acidez. El tipo **extra virgen** se utiliza para comer con pan, ensaladas, charcutería y humus o aderezos italianos. Mientras que el **virgen** se puede utilizar para cocinar, verduras, carnes, pescados o para preparar aderezos.

Entre los distintos aceites vegetales, el aceite de oliva es el único que se obtiene de un fruto fresco, la aceituna, fruto del olivo. Se obtiene de la primera extracción en frío de las olivas. Su color es verdoso intenso y su textura densa.

La ingesta diaria recomendada de aceite de oliva es de 3 a 6 cucharadas soperas, ya sea como ingrediente al cocinar, en ensaladas o por sí solo.

Del 29 al 31 de agosto los mejores aceites y vinagres; vinos, destilados y licores; carnes, pescados y mariscos; quesos; aderezos, salsas, condimentos, especias, conservas, mermeladas y jaleas; pan; chocolate, bombonería, dulces y repostería; café y té; accesorios y utensilios gourmet; recetarios y publicaciones especializadas se presentarán en el Salón Mexica del WTC de la Ciudad de México para la 13ª edición de **Gourmet Show**.

Acerca de Gourmet Show

Gourmet Show es un evento con 13 años de experiencia promoviendo la cultura del buen comer en México. Reúne por tres días consecutivos a todos los actores comprometidos con alimentos, bebida, accesorios de calidad e ingredientes esenciales para la cocina Gourmet. Cuenta con los siguientes pabellones especializados: Wine Room, Agave Fest y Veganautas. En la exposición podrás encontrar vinos y licores, carnes, pescados y mariscos, quesos, charcutería, aceites y vinagres, pan artesanal, chocolate, conservas, mermeladas y productos orgánicos, entre otros.

Para mayor información visita la página: www.tradex.mx/gourmet/

Acerca de Tradex Exposiciones Internacionales

Tradex Exposiciones, con más de 30 años de experiencia en la organización de exposiciones y eventos especiales, manejando principalmente cinco nichos: alimentos y bebidas, diseño e interiorismo, decoración, belleza y manualidades. Además, ofrece consultoría en producción de exposiciones y congresos: desarrollo de concepto, diseño de imagen, y promoción, así como telemarketing, operación y logística. La misión de Tradex Exposiciones es fortalecer industrias y abrir nuevos mercados en sectores especializados.

Para mayor información visita la página: <http://www.tradex.mx/home/>

Contacto de prensa

Claudia Orozco

Relaciones Públicas Tradex Exposiciones

corozco@tradex.com.mx

Tel: 56044900 Ext. 159 Cel: 5548115322