

## Las aceitunas cobran más protagonismo en bares y restaurantes

### **Estepa Oliva se hace eco de la información lanzada por Elle sobre el nuevo protagonismo de la aceituna en menús de bares y restaurantes**

Estepa Oliva, una empresa dedicada a la venta de aceituna hojiblanca a granel y con aceitunas en rodajas, se hace eco de la noticia lanzada por la revista Elle sobre el nuevo protagonismo de la aceituna en menús de los mejores bares y restaurantes.

La Aceituna de Carta ha conquistado los corazones de los amantes de la gastronomía en bares y restaurantes de toda España. Pequeña, brillante y sabrosa, es una joya culinaria que se ha convertido en el manjar que todos quieren probar. La aceituna es conocida por ser ofrecida con bebidas como algo gratuito. Hay muchas variedades de aceitunas que han ido cobrando más protagonismo hasta ganarse el puesto de ser el ingrediente principal en algún menú de restaurante.

La aceituna de carta tiene un encanto especial por diferentes factores. Estos factores la convierten en un alimento característico de la gastronomía española. Están cultivadas con paciencia en todas sus variedades. Las aceitunas son frutos que requieren hasta tres años para madurar en los olivos. Su sabor y textura son inigualables, y ahora han ascendido a un nuevo estatus: la aceituna de carta. Ahora, estas delicias saltan de la barra a la mesa, enriqueciendo las experiencias gastronómicas.

Grandes chefs como Paco Roncero, Toño Pérez, Begoña Rodrigo y Mario Sandoval han puesto los ojos en la Aceituna de Carta para crear platos de alta cocina. En sus restaurantes, crean platos donde la aceituna es la protagonista, desde tapas imaginativas hasta combinaciones sorprendentes.

Con más de 200 variedades, como la Manzanilla, la Negra cacereña, la Hojiblanca y la Gordal, la aceituna es una joya gastronómica muy patria. La aceituna se reinventa constantemente con nuevos sabores, como las aceitunas rellenas de trufa o queso.

#### **Datos de contacto:**

Estepa Oliva  
Estepa Oliva  
955 913 001

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

Categorías: [Gastronomía](#) [Andalucía](#) [Industria Alimentaria](#) [Restauración](#) [Otras Industrias](#)