

## Los Maestros Aceituneros de Jolca presentan las nuevas salsaliñadas

Como muestra de su afán por adaptarse a los nuevos tiempos y ofrecer todo tipo de soluciones para cualquier hábito de consumo, Jolca lanza las nuevas salsaliñadas, una nueva familia de aliños, con identidad propia, inspirados en salsas de la gastronomía mundial. Las Salsaliñadas Jolca llegan como un nuevo concepto de aliños 2.0, convirtiéndose en el aperitivo perfecto para maridar los momentos más especiales Manzanilla Gordal Verdial Picual: verdes rellegas aliñadas pegras. Resulta difícil enumerar toda la

Manzanilla, Gordal, Verdial, Picual; verdes, rellenas, aliñadas, negras... Resulta difícil enumerar toda la variedad de aceitunas que hoy en día se pueden encontrar en el mercado para acompañar los aperitivos. De hecho, la Aceituna es un producto estrella muy presente en la mayoría de los hogares españoles.

Según el último Informe de consumo alimentario en España elaborado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, su consumo medio es de aproximadamente 2,33 kilos por persona.

Como respuesta a esta demanda, Jolca, marca pionera y referente en el mercado de las aceitunas, cuenta con un amplio portfolio de productos enfocados a cada ocasión.

Sin embargo, su incesante búsqueda de nuevos públicos y, como muestra de su afán por adaptarse a todos los paladares y ofrecer todo tipo de soluciones para los nuevos hábitos de consumo,

Jolca lanza las nuevas salsaliñadas, una nueva familia de aliños con identidad propia inspirados en salsas de la gastronomía mundial. Recetas únicas con un sabor sorprendente a base de ingredientes naturales.

Ha llegado la era de los Aliños 2.0

Ideales para un público activo e inquieto, las Salsaliñadas Jolca llegan como un nuevo concepto: Aliños inspirados en salsas de la gastronomía mundial con sabores reconocidos y reconocibles por el público, convirtiéndose en el aperitivo perfecto y saludable para maridar los momentos más especiales.

Cabe destacar que la protagonista de sus tres nuevas variedades es la aceituna Manzanilla Fina de Sevilla, pero esta vez, con tres toques distintos:

Salsaliñadas Pesto: Su apuesta ganadora. Un aperitivo al más puro estilo italiano. Pesto es tendencia, actitud, frescura. Y además adictiva

Salsaliñadas Piri-Piri: Un sabor explosivo inspirado en el auténtico Piri-Piri portugués. Una combinación spicy. Perfecta para los más atrevidos

Salsaliñadas Agridulce: Inspiradas en sabores orientales, con el equilibro perfecto entre dulce y salado. Para dar un toque exótico al aperitivo

El impulso por mejorar constantemente, así como el esfuerzo por ofrecer la mejor experiencia a sus consumidores y lograr la excelencia de la materia prima que cultivan de forma propia, ha llevado a Jolca a apostar de nuevo por la innovación y el desarrollo, cimientos indispensables de su actividad.

Por consiguiente, la marca sigue lanzando aperitivos que complementen perfectamente con un estilo de vida saludable mientras evoluciona hacia los nuevos hábitos de consumo.

Jolca ofrece snacks que permitan disfrutar sin remordimientos del momento aperitivo: antioxidantes, naturales y sostenibles, que encajan a la perfección con quienes desean permitirse pequeños placeres sin renunciar a cuidar de su salud.

## Datos de contacto:

Lucia Duran Trescom 914 11 58 68

Nota de prensa publicada en: Sevilla

Categorías: Gastronomía Sociedad Andalucia Industria Alimentaria Actualidad Empresarial

