

ELAYO PRESENTA SUS NOVEDADES EN ALIMENTACIÓN EN LA FERIA SIAL DE PARIS OBTENIENDO 7 NOMINACIONES Y EL PREMIO A LA INNOVACIÓN DENTRO DE LA CATEGORÍA FOOD INGREDIENTS PARA LA HARINA DE SEMILLA DE ACEITUNA.

Productos seleccionados y premiados: Semilla de Aceituna, Harina de Semilla de Aceituna, Sal de Olivo, Caviar de Aceite de Oliva, Miniolivas de Aceituna, Miniolivas de Aceituna con Limón, Miniolivas de Aceituna con Anchoa y Espaguetis de Aceituna.

Jaén, España – 18 de Octubre del 2018 – Elayo siempre ha apostado por introducir la innovación tecnológica en un sector tan tradicional como es el del olivar, considerando a este como un todo que va mucho más allá del apreciado aceite de oliva. Este esfuerzo en investigación y desarrollo ha dado por resultado una serie de productos únicos en el mercado. Así nuestras principales líneas de actividad son las siguientes:

- **Productos obtenidos del Hueso de la Aceituna**

Elayo ha desarrollado y construido la única planta industrial en el mundo que extrae semillas de olivo del Hueso de la Aceituna. Las semillas contienen una alta concentración de polifenoles y antioxidantes, con un aporte extra de fibra dietética de alta calidad. La semilla se puede consumir como “*topping*” en productos horneados dulces y salados, en la masa de pan e incluso tostada y caramelizada para enriquecer un succulento helado o una saludable ensalada.

- **Otros productos obtenidos de la Semilla de Aceituna.**

La harina y el aceite de semilla de aceituna se obtienen mediante un proceso de prensado en frío. Debido a su sorprendente e intenso sabor y los beneficios saludables (ricos en proteínas, fibra y ácidos Omega-3), la harina de semilla de aceituna se utiliza en: panadería, mezclada con especias o sal, confitería, salsas, etc. El aceite de semilla de aceituna se agrega como aroma e ingrediente funcional y debido a sus grandes beneficios para la piel se utiliza también en cosmética.

- **Encapsulación De Aceites (Caviar De Aceite De Oliva)**

Perlas de Aceite de Oliva Virgen Extra elaboradas con una nueva tecnología en la que el aceite de oliva se encapsula en una fina capa de alginato vegano y natural. Es un producto gourmet especial que crea una explosión de sabor y aroma al liberar el contenido. Otros lanzamientos que se presentarán en SIAL son el Espagueti de Aceitunas y las encapsulaciones de Vinagres, Frutas, Aceite de Oliva Virgen Extra con Sabores, etc.

- **Untable de Aceite de Oliva Virgen Extra y Mermelada de Aceite de Oliva Virgen Extra con Stevia:**

Elaborados con un 90% de Aceite de Oliva Virgen Extra libre de grasas *trans* y apto para veganos. También existe una versión dulce en forma de Mermelada de Aceite de Oliva Virgen Extra sin azúcar y todos los beneficios del aceite de oliva.

- **Aceites con aromas:**

Aceites de Oliva Virgen Extra con aromas elaborados con una tecnología especial que permite mantener el aroma por más tiempo y mejorar el sabor.

Nuestras instalaciones están ubicadas en Jaén, Andalucía (España), una de las regiones de cultivo de olivos más importantes del mundo.

Para más información, puede ponerse en contacto con:

Raschid Stoffel
Business Development Director
contact@elayo.es

Síguenos en:

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/grupo-elayo/>

Twitter: @elayo_