

Oleoestepa refuerza la calidad de la restauración de paradores



Noticias

Los aceites de oliva virgen extra más premiados de la campaña 2014-2015 estarán presentes en los servicios de cocina y de mesa de la cadena hotelera

La sociedad cooperativa Oleoestepa, principal productora y comercializadora de virgen extra, se alía con Paradores para llevar la máxima calidad culinaria a los 94 establecimientos de su red hotelera, ya que los virgen extra de la cooperativa de Estepa han sido premiados por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, y cuenta en la presente campaña con más de 16 reconocimientos a nivel nacional e internacional.

A través de esta colaboración, Oleoestepa suministrará tres variedades de virgen extra: selección, hojiblanca y arbequino, tanto para los servicios de cocina, desde donde sus chefs podrán diseñar creaciones que mariden con estas monovarietales, como para los servicios de mesa, donde su selecta clientela podrá aliñar sus platos y potenciar su sabor. Al mismo tiempo, Paradores reafirma su compromiso con la calidad mediante la incorporación de uno de los mejores virgen extra de España.

“Con esta iniciativa pretendemos seguir acercándonos a los amantes de la alta calidad conjugando el placer de viajar y la buena gastronomía, para que tengan una experiencia inolvidable”, ha manifestado el director de Marketing de Oleoestepa, Óscar Rodríguez. Además, “a través de acciones especiales con la clientela de Paradores queremos fomentar la divulgación de la cultura del aceite”, ha asegurado.

Redacción