



OLIVENÖLE AUS
SPANIEN



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE RESPECT
FOR THE ENVIRONMENT.



Tapas mit Freunden

Kulinarische Inspirationen mit Olivenölen aus Europa

Berlin/Madrid - XX.05.2023. Tapas sind originelle Spezialitäten aus der spanischen Küche, die gern gemeinsam mit Freunden geteilt werden. Ein wichtiger Bestandteil dabei: hochwertiges Olivenöl aus Europa. Bis heute ist das "flüssige Gold" eine unverzichtbare Komponente der Mittelmeerküche. Derzeit werden im Rahmen der "Olive Oil World Tour" Olivenöle aus Europa weltweit präsentiert, eine Kampagne, die von Olive Oils from Spain in Zusammenarbeit mit der EU zur Förderung der Vielseitigkeit von Olivenölen ins Leben gerufen wurde. Unter dem Claim "Lasst uns gemeinsam kochen! Mit europäischem Olivenöl wird alles besser" möchte die Kampagne ein Bewusstsein für die Vielfalt und Qualität von europäischen Olivenölen schaffen. Neben traditionellen bis modern interpretierten Rezepten erfahren Sie hier Spannendes zu typisch spanischen Spezialitäten - natürlich mit europäischem Olivenöl für den originellen Twist der Extraklasse.



Credit: Farhad Ibrahimzade

Olivenöl für Tapas

Hochwertiges, aromatisches Olivenöl aus Europa bereichert jedes Tapas-Menü. Sie gelten als mediterrane Klassiker, die für Tapas entweder pur gereicht werden oder Gerichte verfeinern. Die Qualität kann dabei stark variieren und bestimmt den Geschmack des Öls. Wer Olivenöl pur zu Tapas reichen möchte, wählt am besten die höchste Qualitätsstufe "extra nativ". Passend zur anstehenden Sommerzeit präsentiert die "Olive Oil World Tour"-Kampagne schnelle und originelle Tapas-Rezepte. Mit

LASST UNS GEMEINSAM KOCHEN. MIT EUROPÄISCHEM OLIVENÖL WIRD ALLES BESSER.

www.oliveoilworldtour.de

MIT OLIVENÖLEN AUS SPANIEN DEN TIEF VERWURZELTEN, GESUNDEN UND NATÜRLICHEN LEBENSSTIL ENTDECKEN.



diesen drei Kreationen werden gemütliche Dinner-Abende mit Freunden garantiert ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Natives Olivenöl extra bringt dabei eine besondere Note und Vielfalt mit ein.

Kanapee mit Feigenkonfitüre, Walnüssen und Arzúa-Ulloa-Käse

Zutaten für 4 Personen:

- Acht Scheiben Holzofenbrot
- 120 g Weichkäse, z.B. Arzua Ulloa-Käse oder ein anderer spanischer Weichkäse
- 50 g Walnüsse
- Natives Olivenöl extra
- Frische Petersilie

Für die Feigenkonfitüre:

- 1 kg reife Feigen
- 500 g Zucker
- 100 ml Wasser
- Saft aus 1 Zitrone
- 1/2 TL Zimt
- 1 Gewürznelke

Zubereitung:

Die Feigen waschen und vierteln. Zusammen mit Zitronensaft in eine Schüssel geben und zur Seite stellen.

Den Zucker und 100 ml Wasser in einem Kochtopf zum Kochen bringen. Wenn sich der gesamte Zucker aufgelöst hat, die Feigen hinzugeben und auf kleiner Flamme etwa 15 Minuten köcheln lassen und von Zeit zu Zeit umrühren. Vom Herd nehmen und abkühlen und erstarren lassen.

Die Brotscheiben toasten und jeweils mit etwas nativem Olivenöl extra beträufeln. Den Käse in acht Teile teilen, auf das Brot legen und mit einem Esslöffel Feigenkonfitüre bestreichen. Mit einer Walnuss und ein paar Blättern frischer Petersilie dekorieren.

“Patatas Bravas“ (Frittierte Kartoffeln mit scharfer Soße)

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Kartoffeln
- Natives Olivenöl extra
- Für die scharfe Soße:
- 300 g passierte Tomaten
- 1 TL Tabasco
- 1 Chilischote
- 1 EL natives Olivenöl extra
- 1 TL Weinessig
- Schwarzer Pfeffer
- Salz



Zubereitung:

Die gewaschenen, ungeschälten Kartoffeln in einem Topf in reichlich Wasser und ein wenig Salz auf großer Flamme kochen. Wenn sie weich gekocht sind, vom Herd nehmen und bei Raumtemperatur zum Abkühlen zur Seite stellen. Danach schälen und in gleich große Stücke schneiden. Die Kartoffeln in einer Pfanne in sehr heißem Olivenöl drei Minuten goldgelb frittieren.

Für die scharfe Soße:

Passierte Tomaten, Chilischote, etwas Tabasco, natives Olivenöl extra, Essig, Salz und Pfeffer in einem Topf vermengen. Aufkochen und zur Seite stellen.

Serviervorschlag:

Die Kartoffeln aus der Pfanne nehmen, gut abtropfen lassen, auf einem Teller servieren und mit der scharfen Soße anrichten.

Warmer Olivenölschaum, Jamon Iberico, Brokkoli, Erbse und Mandarinenessenz

Zutaten für 4 Personen:

Warmer Olivenölschaum

- 200ml Geflügelfond
- Thymian
- 1 Schalotte
- 100ml Sahne
- 1g Agar
- 70ml natives Olivenöl extra
- Salz

Erbsencreme

- 500g Erbsen (tiefgekühlt)
- 20ml natives Olivenöl extra
- Salz
- Cayennepfeffer
- Muskat

Brokkoli

- 1 Kopf Brokkoli
- 20ml natives Olivenöl extra
- 10g Rauchmandeln
- Salz
- Zitrone

Anrichten

- 3 Scheiben Ibericoschinken
- kandierte Oliven
- Afilakresse und Rapsblüten

LASST UNS GEMEINSAM KOCHEN. MIT EUROPÄISCHEM OLIVENÖL WIRD ALLES BESSER.

www.oliveoilworldtour.de

MIT OLIVENÖLEN AUS SPANIEN DEN TIEF VERWURZELTEN, GESUNDEN UND NATÜRLICHEN LEBENSSTIL ENTDECKEN.



- Tomatenmüsli
- Gepoppter Fregola
- Mandarinenpüree

Zubereitung

Warmer Olivenölschaum

Für den Olivenölschaum Schalotten und Thymian anschwitzen, mit Geflügelfond ablöschen und auf die Hälfte reduzieren. Mit Sahne auffüllen und abschmecken, dann mit etwas Stärke und dem Agar abbinden. natives Olivenöl extra einmontieren, in eine Isi-Flasche füllen und mit 2 Patronen befüllen. Im Wasserbad auf 65 Grad warmstellen.

Erbsencreme

Die Erbsen auftauen und in einem Sieb gut ausdrücken. Flüssige Butter, natives Olivenöl extra und Gewürze dazugeben und im Pacojetbecher einfrieren. Mehrmals durchlassen und kurz vor dem Anrichten erwärmen.

Brokkoli

Die grünen Spitzen des Brokkolis abhobeln und in natives Olivenöl extra braten. Mit Salz, Pfeffer und zerstoßenen Rauchmandeln abschmecken. Die Strünke in schöne Stücke zuschneiden, leicht salzen und mit natives Olivenöl extra einvakuumieren. Bei 75 Grad ca. 30 Min. garen.

Über die Olive Oil World Tour

Die Olive Oil World Tour ist eine Werbekampagne, die von Olivenölen aus Spanien und der Europäischen Union ins Leben gerufen wurde, um europäische Olivenöle auf verschiedenen Märkten zu bewerben. Diese Kampagne wurde bereits auf drei Kontinenten gemeinsam durchgeführt: Europa, Asien und Amerika. Nun kommt sie nach Deutschland und hat eine Laufzeit von drei Jahren, um mit deutschen Verbrauchern in Kontakt zu treten, die daran interessiert sind, gesunde Elemente in ihre tägliche Ernährung einzubauen, die auch Lebensmittelsicherheit und Nachhaltigkeit gewährleisten. Denn Europäisches Olivenöl ist eines dieser pflanzlichen Produkte, die zur Erhöhung der Artenvielfalt beitragen und alle Voraussetzungen erfüllen, um als umweltfreundliches Produkt zu gelten, das zur nachhaltigen Landwirtschaft und zur Erreichung des Green Deal beiträgt.

In den nächsten drei Jahren wird die Olive Oil World Tour eine Strategie verfolgen, die die Erstellung einer Website, soziale Profile und den ständigen Kontakt mit lokalen Medien und Meinungsbildnern sowie die Schaffung von Erlebnisinitiativen an Schlüsselpunkten mit hohem Fußgängeraufkommen wie Buslinien, Straßenbahnen und sogar U-Bahn-Bildschirmen in verschiedenen deutschen Städten wie Hamburg, Berlin und München und natürlich einen ehrgeizigen Medienplan umfasst.

Über Olive Oils from Spain

Olivenöle aus Spanien ist die Werbemarke der Spanish Olive Oil Interprofessional, einer gemeinnützigen Organisation, die von allen repräsentativen Verbänden des spanischen Olivenölsektors gegründet wurde und deren Hauptziel die internationale



OLIVENÖLE AUS
SPANIEN



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE RESPECT
FOR THE ENVIRONMENT.



Verbreitung des gesunden Produkts ist. Mit der Kampagne "Olive Oil World Tour" hat sie vorgeschlagen, die Welt zu einem Ort mit mehr Geschmack zu machen und fordert die Verbraucher auf, sich der europäischen Lebensweise anzuschließen: "Join the European Healthy Lifestyle with Olive Oils from Spain".

Weitere Informationen finden Sie unter: <https://www.oliveoilworldtour.de> oder scannen Sie den folgenden QR-Code:



Folgen Sie uns auf:

<https://www.facebook.com/oliveoilworldtourde>
https://www.instagram.com/oliveoilworldtour_de/
<https://cookpad.com/de/profil/31857966>

Der Inhalt dieser Werbekampagne gibt ausschließlich die Meinung des Autors wieder und liegt in dessen alleiniger Verantwortung. Die Europäische Kommission und die Exekutivagentur für Verbraucher, Gesundheit, Landwirtschaft und Lebensmittel (CHAFEA) übernehmen keine Verantwortung für die Verwendung der darin enthaltenen Informationen.

Pressekontakt:

Pressebüro Olive Oil World Tour
c/o public link GmbH
Louise Kalusa
T: +49 30 4431 88 24
E: oliveoil@publiclink.de