



900

novecientos
aceites aromatizados

Con la intención de facilitar el uso del aceite de oliva virgen extra (AOVE) y aportar a los platos un valor adicional en originalidad y sorpresa al paladar, te mostramos algunas ideas para triunfar en la mesa.

MARIDAJES



MARIDAJES **aove** 900

novecientos

TRUFA BLANCA

Saltea cualquier pasta una vez cocida con AOVE 900 TRUFA BLANCA. Añade los demás ingredientes seleccionados según tus preferencias, verduras, hierbas aromáticas, trocitos de pescado al gusto o pollo. Un salteado de cebolla, calabacín y zanahoria será estupendo. Si además añades unas tiras de pollo o pavo a la plancha conseguirás un plato increíblemente sabroso y nutritivo con alimentos sanos.

Puedes utilizar el AOVE 900 TRUFA BLANCA para marcar cualquier carne o pescado a la plancha.

AHUMADO

El ahumado ha sido una técnica de conservación de alimentos utilizada desde la antigüedad. Cualquier plato de carne o pescado cocinado con este aceite resultará delicioso.

Aunque el AOVE 900 AHUMADO tiene infinidad de aplicaciones con el único límite de tu imaginación, es el ideal acompañante de cualquier pescado a la plancha, merluza, aguja, salmón, etc. Añade una hierba aromática al gusto, a ser posible fresca, como cilantro, eneldo, salvia o perejil. Un plato sencillo que te ahorrará tiempo sin renunciar al paladar y que le dará un toque singular que lo hará apetitoso.

JAMÓN SERRANO

El jamón serrano es uno de los alimentos más valiosos de España y está totalmente integrado en nuestra cultura, al igual que el aceite de oliva virgen extra.

La mejor forma y más saludable de tomar AOVE 900 JAMÓN SERRANO es como aderezo de ensaladas. Exaltará su delicioso paladar, sin duda. Un chorreón generoso de AOVE 900 JAMÓN SERRANO, puede hacer que la tostada del desayuno, un sándwich o un bocadillo, no sean simplemente un alimento importante del día, sino un momento para disfrutar de un capricho.

Adereza el salmorejo, una vez terminado, con un chorreón de este aceite y huevo cocido picado. Delicioso.

NARANJA

Quizá el más versátil en la cocina. Potencia el sabor de cualquier plato tanto dulce o salado, carne o pescado. Sea cual sea la elección, el AOVE 900 NARANJA, dará a tus platos un succulento y agradable aroma y paladar. La naranja aporta un sabor fresco a los alimentos cocinados en el horno.

Si te decantas por un plato dulce, te proponemos el bizcocho de naranja como plato sencillo. Sustituye cualquier otra grasa por AOVE 900 NARANJA y lo convertirás en un plato exquisito, esponjoso y más beneficioso para la salud. Puedes utilizarlo para repostería en general.

ALBAHACA

La albahaca es el ingrediente principal de la salsa pesto para pastas. Para conseguir un plato perfecto, saltea la pasta con AOVE 900 ALBAHACA.

Añade este aceite a la sartén para dar un sabor sofisticado a los alimentos cocinados a la plancha, ya sean pescados o carnes. Aliña verduras cocidas al vapor con un chorreón de AOVE 900 ALBAHACA y acompaña con ella otros platos en el almuerzo o la cena. Un tomate troceado con queso fresco, nueces y este aceite, es una cena perfecta.

CURRY

Sabor de origen asiático pero mundialmente utilizado para aderezar pastas y carnes. Sus aplicaciones son infinitas y puedes probarlo con casi todo. Como plato tradicional sugerimos el kus-kus con verduras pero realmente puedes aliñar con AOVE 900 CURRY cualquiera de tus recetas preferidas.

CHOCOLATE

Un desayuno original: pan rústico, tu fruta favorita troceada (naranja o plátano por ejemplo) y un chorreón de AOVE 900 CHOCOLATE. Posiblemente te lleven a recordar tu infancia.

Puedes utilizarlo como sustituto de otras grasas para el bizcocho o galletas. En repostería se usa para hacer cremas y acompañar frutas como la piña. También te recomendamos su utilización para el pollo al chocolate o para saltear otras carnes a la plancha.

En nuestra web encontrarás ideas fáciles pero originales para el día a día. Estaríamos encantados de que nos contaras en que recetas lo has utilizado. Puedes ponerte en contacto con nosotros y sorprendernos.

www.900foods.com