SolFrut, de la mano de Oliovita, se expande a nuevas categorías con el lanzamiento de sus aceitunas de mesa: un nuevo placer saludable que enriquece la dieta mediterránea de los argentinos

SolFrut, empresa argentina con 30 años de trayectoria en la producción, industrialización y comercialización de alimentos, anuncia el lanzamiento de su nueva línea de aceitunas de mesa Oliovita. Esta expansión en su portafolio refleja su compromiso con los consumidores argentinos, acercándoles la esencia del Mediterráneo a través de un producto que es sinónimo de calidad, sabor y tradición.

Las nuevas aceitunas Oliovita son el resultado de un proceso de producción completamente integrado, que abarca desde el cultivo en las fincas hasta su envasado. Cada etapa de este proceso está cuidadosamente controlada para garantizar un producto final de excelencia, fresco y natural para el consumidor.

"Estamos orgullosos de ampliar nuestra oferta con un producto que no solo es un complemento saludable para la dieta mediterránea, sino también un verdadero placer para los sentidos. Nuestras aceitunas se cultivan y procesan con el mismo cuidado y atención que han caracterizado a nuestros aceites de oliva durante más de 25 años. Este es solo el comienzo de un camino de crecimiento, en el que seguimos apostando por la calidad, la sostenibilidad y la tradición, del campo a la mesa", expresó José Chediack, presidente de SolFrut.

Con el objetivo de ofrecer una experiencia completa y variada, las aceitunas Oliovita se presentan en tres formatos: enteras, descaroizadas y en rodajas, en envases prácticos de 220 g y 300 g.

Acerca de Oliovita

Oliovita, marca insignia de SolFrut, es líder en innovación en el mercado de aceites de oliva virgen extra en Argentina, representa el 12% del consumo nacional y se encuentra entre las tres marcas más vendidas.

Con más de 220 premios, es la marca argentina más galardonada en concursos nacionales e internacionales, donde compite con las mejores de la región y del mundo, ante jurados objetivos y altamente calificados que valoran su calidad, aroma y sabor. Algunos de los certámenes más prestigiosos incluyen Expoliva (España), TerraOlivo (Israel), EVO International Olive Oil Contest® EVO-IOOC (Italia), Cuyoliva (Mendoza) y Argoliva (San Juan), además del reconocimiento de la Asociación de Profesionales de la Salud y Alimentos, entre otros.

Oliovita ofrece tres líneas de productos: los blends Clásico, Mediterráneo y Gourmet; los varietales Arbequina, Changlot y Coratina; y los blends premium Edición Limitada (orgánico) y Aprile, una edición exclusiva elaborada con la mejor variedad del año.

Acerca de SolFrut

SolFrut es una empresa argentina que desde hace 30 años produce, industrializa y comercializa alimentos. Sus cuatro divisiones —Agro, Aceites, Vinos y Alimentos— integran procesos productivos

de excelencia con prácticas sostenibles y rigurosos estándares de calidad, asegurando el cuidado de las materias primas desde el origen hasta la mesa.

Con más de 3.000 hectáreas cultivadas, abarca tres fincas, dos en San Juan y una en La Rioja, donde se producen pistachos, olivos y vides. Además, cuenta con una bodega, una planta de alimentos saludables y una de aceite de oliva, donde se elaboran más de 3.000 tn de aceite de oliva virgen extra al año y se procesan más de 45.000.000 kg de fruta. Su capacidad de molienda supera los 750.000 kg diarios, permitiendo procesar hasta 40 camiones por día. Actualmente, se envasan 3.850.000 de botellas al año en distintos formatos, que se comercializan en el mercado interno y de exportación. También provee de graneles a los mercados más importantes del mundo y envasa aceite de oliva virgen extra para marcas de terceros, alcanzando más del 20% del mercado de envasados en Argentina, lo que significa que una de cada cinco botellas de aceite de oliva consumidas en el país es producida por SolFrut.

Desde hace 25 años, su marca insignia, Oliovita, se ha posicionado como una de las más elegidas por consumidores, chefs y restaurantes en Argentina, representando el 12% del consumo nacional de aceite de oliva virgen extra y formando parte del top tres de las marcas más vendidas.

A lo largo de tres décadas, SolFrut ha invertido más de 100.000.000 de dólares en la región cuyana, con un plan de expansión que incluirá una nueva planta de fraccionado que quintuplicará su capacidad actual y sumará 700 ha adicionales de pistachos.

SolFrut mantiene estrictos controles de calidad en toda la cadena productiva, desde la recepción de materias primas hasta el despacho de mercadería. Cuenta con un Sistema de Gestión de Calidad Integrado con certificaciones en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y la norma FSSC 22.000, asegurando el cumplimiento del Código Alimentario Argentino y estándares internacionales.

SolFrut es una empresa de capitales argentinos y forma parte del Grupo PHRÓNESIS.