






Tipos de aceitunas

Variedad	País de origen	Descripción	Sabor	Usos
Calamata 	<ul style="list-style-type: none"> • Grecia 	<ul style="list-style-type: none"> • Negra • Tamaño medio 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutal • Carnosa 	<ul style="list-style-type: none"> • Ensaladas • Pizza • Pan
Cerignola 	<ul style="list-style-type: none"> • Italia 	<ul style="list-style-type: none"> • Firme • Crujiente • Verde, roja o negra 	<ul style="list-style-type: none"> • Sutil • Dulce • Frutal • Suave • Limpio 	<ul style="list-style-type: none"> • Refrigerio • Bandejas de fiesta • Antipasto (entremés)
Manzanilla 	<ul style="list-style-type: none"> • España 	<ul style="list-style-type: none"> • Verde • tamaño pequeño a mediano • A menudo rellenas con pimienta 	<ul style="list-style-type: none"> • Ahumado • Fuerte • Salado • Penetrante 	<ul style="list-style-type: none"> • Refrigerio • Con pollo o pescado • Martinis
Niçoise 	<ul style="list-style-type: none"> • Francia 	<ul style="list-style-type: none"> • Marrón morado oscuro • Diminutas • A menudo se venden con el tallo 	<ul style="list-style-type: none"> • Con sabor a nuez • Con un toque agri dulce 	<ul style="list-style-type: none"> • Refrigerio • Ensalada Niçoise
Picholine 	<ul style="list-style-type: none"> • Francia 	<ul style="list-style-type: none"> • Verde • Larga • Delgada 	<ul style="list-style-type: none"> • Ácida • Dulce • Cremosa • Con sabor a nuez • Masticable • Refrescante 	<ul style="list-style-type: none"> • Refrigerio • Martinis