

## Inés Rosales präsentiert die neue Ingwer-Olivenöl-Torta in limitierter Auflage

Das Unternehmen fügt eine süße Sorte mit einem Hauch von Zimt hinzu

Ingwer-Olivenöl Torta wird von Inés Rosales als neue süße Geschmacksrichtung für die Wintersaison präsentiert. Dieser neue Inhaltsstoff hat antioxidative Bestandteile und trägt zum Wohlergehen der Verbraucher bei.

Das Unternehmen setzt sich für Innovation und die Entwicklung neuer Produkte ein, die den immer anspruchsvolleren Verbrauchertrends entsprechen. Die Familie Inés Rosales ist erwachsen geworden und hat neben der Ingwer-Olivenöl-Torta auch neue süße Sorten eingeführt. Einige dieser Produkte sind Zimt, Olivenöl, Tortas und andere, wie die Zitrone und die Orange, traditionelle andalusische Produkte.

Die Olivenöl-Tortas-Sorten werden mit den gleichen natürlichen Zutaten wie die Original Torta hergestellt. Darüber hinaus beschloss das spanische Unternehmen, innovativ zu sein und herzhaftere Sorten anzubieten, und so wurde die Rosmarin-Thymian-Olivenöl-Torta geboren. Inés Rosales hört, was der Verbraucher braucht, und unternimmt alle Anstrengungen, um dies zu erreichen.

Die Original Olivenöl Torta wird aus natürlichen Zutaten wie Anis und Sesam hergestellt und in der Regel in gemütlichen Momenten mit heißen Getränken wie Kaffee oder Tee konsumiert. Die Original Torta gilt als die Spezialität des Unternehmens und ist von der Europäischen Union (TSG) als legitimes und akkreditiertes Produkt anerkannt. Darüber hinaus setzt sich Inés Rosales für SDG und verantwortungsvollen Konsum ein, um Abfall zu vermeiden.

Die Original Olivenöl Torta wurde 1910 von Inés Rosales nach einem Familienrezept in Sevilla kreiert. Inés Rosales, eine Unternehmerin, begann mit dem Verkauf am Bahnhof von Sevilla, um ihre Familie zu unterstützen. Das Originalrezept enthält nur natürliche Zutaten wie hochwertiges natives Olivenöl extra und andere klassische Zutaten aus der mediterranen Ernährung.

Heutzutage wird die Original Olivenöl Torta seit 1910 mit den gleichen Zutaten hergestellt und behält die handwerkliche Verarbeitung bei. Inés Rosales stellt derzeit 300.000 Olivenöl-Tortas pro Tag her und hat industrielle Prozesse integriert, um eine hohe Qualität zu erreichen.