



## 5 ta. Edición 6 de noviembre 2019

Hotel Cottage Carrasco Miraflores 1360 esq. Rambla  
Montevideo - Uruguay





## PORQUÉ SABOR OLIVA

Sabor Oliva cumple 5 años de ser la 1era muestra y Salón del Aceite de Oliva Virgen Extra que se produce en Uruguay.

Un Salón donde se conjugan las mejores empresas de productos Gourmet de Uruguay que complementan el Salón.

**Sabor Oliva** refuerza el **POSICIONAMIENTO** de las empresas vinculadas al rubro, generando nuevos canales de venta, distribución y comercialización.

**Sabor Oliva** es un **PUNTO DE ENCUENTRO** entre profesionales del sector y un público objetivo elegido al ser sólo por invitación, propiciando de esa forma un ámbito de intercambio de conocimiento y aplicaciones de la industria olivícola.

**Sabor Oliva** es **LA PLATAFORMA** en nuestro país, entre profesionales del sector y un público segmentado orientado a la calidad y los negocios.

- **Sabor Oliva** es un **ESCENARIO ESPECIFICO** para abrir nuevas opciones a empresas y profesionales, así promover contactos dentro de nuestro mercado y en el exterior.
- **Sabor Oliva** es **EL LUGAR DE CONTACTO** con los actores vinculados a la salud (médicos, nutricionistas y dietistas), que avalan las múltiples propiedades que tiene el **Aceite de Oliva Virgen Extra** para la salud.

Este año se cuenta con un grupo de **“NOTABLES”**, figuras destacadas de diferentes ámbitos, que son **Padrinos y Madrin**as del evento.



## ¿PORQUÉ EXPONER?

- Para dar a conocer su marca.
- Para la búsqueda de nuevos mercados, tanto en el medio local, como en el exterior.
- Para dar a conocer las virtudes y beneficios en el consumo humano del Aceite de Oliva Virgen Extra.
- Reforzar la imagen de Uruguay como marca país.
- Afianzar a Uruguay como país productor de Aceite de Oliva Virgen Extra de alta gama.

5ta Edición 6 de noviembre 2019







**5ta. Edición 6 de noviembre 2019**  
**Hotel Cottage Carrasco**

## **OBJETIVOS GENERALES SABOR OLIVA**

**Reunir a todas las empresas e instituciones nacionales comercializadoras de aceite de oliva virgen extra, en torno a un valioso intercambio comercial.**

**Dar a conocer las diferentes virtudes y beneficios del Aceite de Oliva Virgen Extra.**

**Dar a conocer la situación comercial y el posicionamiento del Uruguay, como país productor de Aceite de Oliva Virgen Extra.**

**Charlas previas vinculadas al sector y su evolución.**





## PÚBLICO OBJETIVO

La convocatoria estará dirigida a:

Directores y Compradores de la categoría de las grandes superficies

Directores y Gerentes de otros puntos de comercialización (Retail, Licorerías, Catering, Hotelería y Restaurantes.

Los mejores Chefs de nuestro país.

Sommeliers, Directores y Profesores de los Institutos de Gastronomía del país.

Médicos, Dietistas y Nutricionistas.

Representantes Diplomáticos de aquellos destinos a los que los productores uruguayos desean ingresar

Estudiantes de las diferentes carreras de gastronomía

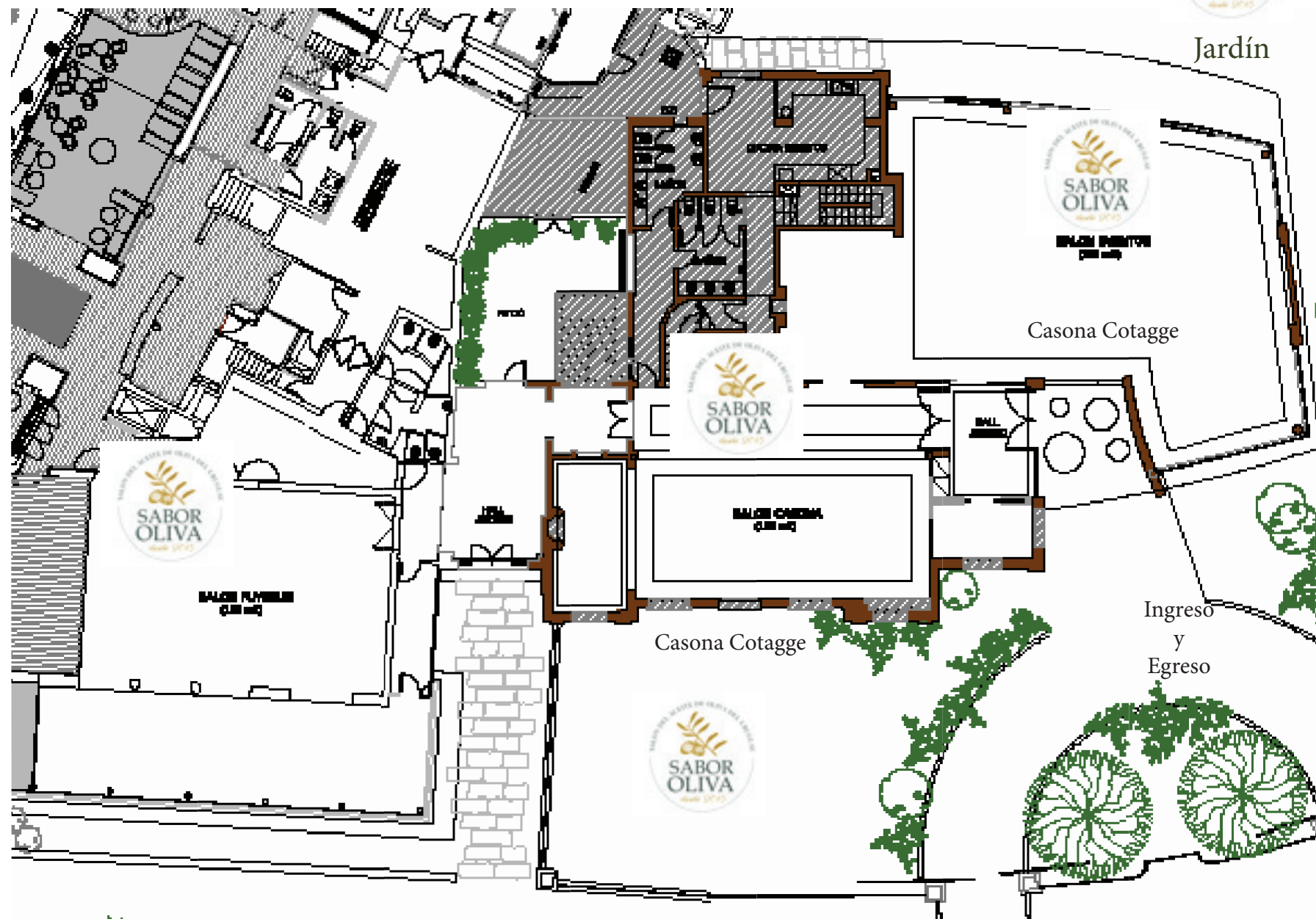
Autoridades nacionales



## Hotel Cottage Carrasco 6 de noviembre 2019



Jardín



Calle Miraflores

Rambla Rambla República de México

Rambla Rambla República de México

**Hotel Cottage Carrasco**  
**6 de noviembre 2019**



Ingreso y Egreso  
Sabor Oliva 2018







Sabor Oliva cuenta con el apoyo de:

- \* Americando
- \* Canal 12
- \* Radio Sarandí
- \* Diario El País
- \* Blog Delicatessen
- \* Revista Azeites y Olivos Brazil
- \* Redes Facultad de Química de Uruguay
- \* Comer y Beber Uruguay

Sabor Oliva 5ta Edición  
6 de noviembre 2019  
Hotel Cottage Carrasco



Apoyan





Organizan



**Sabor Oliva es un evento y una marca de:** Lic. Darwin Marigliani

[www.saboroliva.com](http://www.saboroliva.com) / [info@saboroliva.com](mailto:info@saboroliva.com)  sabor oliva

Contacto: 095 695222 / 097131905