SABOREANDO ANDALUCÍA

Noviembre 2021

SUPLEMENTO
PROMOCIONAL
DE ABC

Horno LaParra Desde 1866
hornolaparra.com

Panes hechos con masa madre activa de cultivo propio.
¡Pídelos en tu panadería, te van a enamorar!

BUSCA ESTE DISTINTIVO EN TU PANADERÍA
PIDE PAN CON
MASA MADRE Activa
Horno la Parra

Nature integral 100%

"Estoy pan comerme"

TENGO MÁS SABOR, ME CONSERVO MEJOR, CRUJO MÁS Y SOY DE MÁS CALIDAD Y BENEFICIOSO

Todos nuestros panes se elaboran con masa madre activa.

AND

04 **En tu mesa, Andalucía**
Por Carmen Crespo, consejera de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía

08 **Goya España:** calidad, tradición y origen

10 **Antojo del Sur:** arraigo y orgullo andaluz
Sustineri, un elixir de ángeles

11 **Aceitunas Excelencia,** el acompañante perfecto

12 **Aceites Maeva,** uno de los mejores AOVE según la OCU

14 **Magnum de Dcoop,** el aceite para dar la bienvenida a la cosecha

15 **Ybarra,** las auténticas salsas de navidad

18 **12 PB,** productos selección gourmet cordobeses
La Batalla de Barrosa, un vino de la Bodega Manuel Aragón

19 Beta Sur, el vino espumoso de **Barbadillo**

20 Nueva Vibrant Yuzu zero de **Royal Bliss**

22 Cápsulas de café Blue de **Catunambú**

24 **Anís La Raza,** para gustos exigentes

25 Navidad con **La Colchona**

27 **Jamones Moñino,** especialistas del ibérico
Ruta del Jabugo con **Jamones Eíriz**

28 **Abuela Carmen,** sinónimo de calidad e innovación

30 Revolución en la comida saludable de la mano del **Huevo Ovoplus**

32 **El Guiso,** cocina tradicional de alta calidad
CorSevilla, más de 500 familias unidas

34 **Carrefour** y su contribución al reconocimiento de la labor de los productores andaluces

35 **Mercasevilla,** unión de profesionalidad y calidad
Frutas Masol, una tradición de excelencia y buen hacer

36 **Mariscos Castellar,** especialistas en marisco cocido
El tesoro verde de las Aceitunas de mesa **Manzanilla y Gordal de Sevilla**

38 **Balanzas del Sur,** a la vanguardia en sistemas de pesaje

40 Descubre la **provincia de Córdoba**

42 **Mazapanes de Montoro** La Logroñesa, artesanía y tradición

Junta de Andalucía
Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible

Contenido ofrecido con la colaboración de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible. Junta de Andalucía

ABC SABOREANDO

Comercializa:
ABC Sevilla. C/ Albert Einstein, 10. 954 488 600

Redacción:
Nereida Domínguez Márquez

Diseño y maquetación:
M.ª José Torres- Ternero Álvarez

EN TU MESA, ANDALUCÍA

Carmen Crespo
Consejera de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía

Andalucía, una extensa región con más de 87.500 kilómetros cuadrados y casi 8,5 millones de habitantes, es una región diversa en su orografía, en su paisaje y en sus ciudades. Su rica historia y patrimonio la convierten en un **crisol de civilizaciones y pueblos** y, en la actualidad, en uno de los grandes atractivos turísticos, cuestión en la que interviene poderosamente su clima, su extenso litoral, su infraestructura turística y su exquisita gastronomía.

Tras los peores momentos de la Covid-19, Andalucía se prepara ahora para recuperar su **lugar de privilegio en cuanto al turismo** se refiere. No hay que pasar por alto que esta comunidad batió récords de visitantes en 2019 con más de 32,5 millones de turistas. Las actuaciones de **reactivación de la economía andaluza** por parte de la Junta de Andalucía permitirán, sin duda, volver por estos derroteros y recupera así a los sectores más afectados por la crisis que ha ocasionado esta pandemia.

En cualquier caso, durante este difícil periodo, nuestros hombres y mujeres del **sector agrario, pesquero y agroalimentario** han sido auténticos héroes a la hora de posibilitar mercados absolutamente abastecidos, con una gran producción y de una gran calidad y sostenibilidad.

En este sentido, no hay que perder de vista el **liderazgo andaluz en sistemas de producción** cada vez más demandados por los consumidores, como es el caso de los **productos ecológicos.** La superficie ecológica de Andalucía tiene ya una extensión de 1,1 millones de hectáreas.

A todo ello sumen el compromiso que nos permite ser de alguna manera la **gran huerta de Europa,** el ser los **mayores productores del mejor aceite de oliva,** disponer en todos los **gourmets** las mejores referencias de **jamones y paletas ibéricas,** o contar también con **vinos y caldos** caracterizados por su singularidad.

Andalucía cuenta en la actualidad con **67 figuras de calidad diferenciada en los mercados exteriores más exigentes,** en donde en 2020, y pese a la crisis, se exportaron productos por un total de 11.300 millones de euros.

Con todo esto, ¿por qué llenar nuestra mesa de Andalucía en Navidad? Lo tenemos claro: por nuestro **Gusto del Sur.**

EL ORO DEL SUR

Si por algo se distingue el olivar andaluz es **por su calidad y reconocimiento a nivel internacional.** Al alzar nuestra vista, el cultivo del olivar recorre los campos andaluces. No en vano, este ocupa más del **30% de superficie agraria de Andalucía.** Jaén y Córdoba son las principales provincias olivareras, concentrando el 60% de la superficie del olivar de nuestra comunidad autónoma, seguidas de Sevilla, Granada y Málaga. Su influencia en el terreno económico en Andalucía es innegable, siendo el sector que más empleo agrario genera, pero a su vez también lo es en el ámbito medioambiental, social y cultural.

El olivar es la principal actividad de más de 300 pueblos andaluces y la industria asociada al olivar vertebra y cohesiona el medio rural donde se asienta. Es **parte indisoluble de las gentes de nuestra tierra, saber hacer de muchas generaciones y** que está muy presente en los platos y recetas de nuestra gastronomía, **marca de identidad** de la comunidad.

Además, el cultivo del olivo posee **un alto valor ambiental** y puede convertirse en un referente dentro del sector agrario en la **lucha contra el cambio climático,** ya que las empresas andaluzas de este sector apuestan por el desarrollo de **sistemas sostenibles.**

El olivar andaluz ha sabido posicionarse en un momento crucial poniendo en valor su calidad. Y una de las claves ha sido la **diferenciación** ofreciendo **estándares de calidad superiores** a la competencia.

Destacan la producción integrada o la ecológica como sistemas respetuosos con el medio ambiente. O bien, a través de la comercialización de aceites con características específicas que lo hacen único, como la recolección temprana, la elección de variedades o la regulación en el proceso de extracción. Se busca **la singularidad de los aceites andaluces.**

Muestra de ello, son los **aceites de oliva** que el lector podrá encontrar en estas páginas, además de las excelentes **aceitunas de mesa** que se producen en nuestra comunidad, y que, a buen seguro, serán un acierto si decidimos que estos **productos de alta calidad** nos acompañen en nuestras mesas de cara a estas fechas tan señaladas.

LA APUESTA DE GOYA ESPAÑA: CALIDAD, TRADICIÓN Y ORIGEN

Los Aceites de Oliva Virgen Extra Goya están situados entre los mejores aceites vírgenes extra del mundo. Además, su fábrica en Sevilla se encuentra en el **segundo puesto de las mejores envasadoras de aceite a nivel internacional,** según el ranking World´s Best Oils 2020/2021.

Asimismo, el aceite de Oliva Virgen Extra Goya cuenta con **22 premios internacionales** y, en total, sus cuatro aceites de oliva vírgenes extra han sido galardonados con más de 230 premios en concursos internacionales.

La calidad de los Aceites de Oliva Goya está avalada por el más alto nivel de consecución de las **mejores certificaciones internacionales** que garantizan no sólo su calidad, sino también la seguridad alimentaria en todos sus aspectos.

SABOR Y TRADICIÓN

En Goya envasan y comercializan desde hace casi medio siglo aceitunas y aceites de oliva virgen extra de origen 100% español, asegurándose que ofrecen al consumidor productos de gran calidad y un sabor incomparable. En Goya realizan «coupages», mezclas de aceites procedentes de distintas variedades de aceitunas, con el fin de elaborar aceites con mucha riqueza aromática en nariz, muy equilibrados en boca y consistentes en su sabor para mayor disfrute del consumidor.

DEGUSTACIÓN Y MARIDAJE

El Aceite de Oliva Virgen Extra Goya está elaborado a partir de **aceitunas cuidadosamente seleccionadas** y cultivadas en Andalucía.

Extraído principalmente de las variedades Hojiblanca, Lechín, Picual, Arbequina y Manzanilla, este aceite tiene aromas muy pronunciados a hierba recién cortada, tomate, frutas verdes como manzana, frutas maduras como el plátano y destaca por su delicado sabor a almendras.

El Aceite de Oliva Virgen Extra Goya es **ideal para consumir en el día a día** con tostadas, ensaladas, aliños, guisos, pescados, carnes, verduras, pizzas o aperitivos aportando, un toque especial a tus platos.

www.aceitedeolivagoya.es

GOYA
ESPAÑA
Aceite de Oliva Virgen Extra
SABOR Y TRADICIÓN
¡Si es GOYA ...tiene que ser bueno!®
www.aceitedeolivagoya.es

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO, ARRAIGO Y ORGULLO ANDALUZ

Antojo del Sur es una empresa familiar dedicada a la producción y elaboración de aceite de oliva virgen extra ecológico. Se moltura en su propia fábrica enclavada en la **Sierra Sur de Sevilla.** Las variedades que se cultivan son hojiblanca y picual. Empiezan la recolección a finales de octubre o principios de noviembre y solo recogen las **aceitunas de vuelo,** es decir, las del árbol cogidas con paraguas para que no tengan contacto con el suelo. Así, el emplazamiento de la finca, la recolección temprana y mecanizada y la aceituna de vuelo son elementos que propician que Antojo del Sur sea uno de los mejores aceites virgen extra con un sabor único.
Por otro lado, Antojo del Sur solo vende aceite de la campaña en curso, envía a toda España y envasa únicamente bajo pedido para que el aceite llegue con todas sus cualidades nutricionales.

T. de pedidos: 955 143 038 / 633 690 784. Promoción gastos de envío gratis.
www.antojodelsur.com

SUSTINERI, UN ELIXIR DE ÁNGELES

La cooperativa Nuestra Señora de Los Ángeles de la localidad sevillana de Montellano, conocida por la producción de aceites de Oliva Virgen Extra en la Sierra Sur de las provincias de Sevilla y este de Cádiz, inició en el año 2017 un proyecto piloto en varias parcelas de olivar para producir de manera convencional un **aceite de altísima calidad sustentado en la sostenibilidad y el respeto al medio ambiente.**
Fruto de este propósito nace su marca «Los Ángeles Sustineri», una gama de aceites de Oliva Virgen Extra de producción sin ningún tipo de residuo de fitosanitarios, sostenible y respetuoso con el medio ambiente, certificados bajo la norma de calidad ZERYA y con un modelo de medición de la sostenibilidad acreditado por esta misma norma.

ESTA COOPERATIVA SEVILLANA PRODUCE UN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA SIN RESIDUOS, SOSTENIBLE Y RESPETUOSO CON EL MEDIO AMBIENTE

S.C.A. Ntra. Sra. de los Ángeles. C/ Ronda, 34. Montellano (Sevilla)
T. 954 875 335 / 954 875 116 / 665 513 857 admon@oleoangeles.com
www.oleoangeles.com

ACEITUNAS EXCELENCIA
EL ACOMPAÑANTE PERFECTO PARA CUALQUIER OCASIÓN

La aceituna es el aperitivo universal; sano, con propiedades organolépticas, natural y beneficioso para el organismo. Asimismo, lo consideramos el **aperitivo feliz** pues siempre está presente en los momentos de celebración y encuentros, ya sea con familiares o amigos.
Aceitunas Excelencia ofrece una amplia variedad de presentaciones para todos los gustos; verdes, negras, rellenas y aliñadas. Las **aceitunas verdes y negras** se preparan enteras, deshuesadas y en rodajas. Las **aceitunas rellenas,** son cada vez las más demandadas en el aperitivo, y entre ellas, las que destacan por su tamaño y sabor, son las de anchoa y pimiento, una de sus especialidades.
En aliños, Excelencia cuenta con un gran abanico de posibilidades y estilos: campero, tradicional, chupadedos, camporreal… un sinfín de preparados, todos elaborados con ingredientes naturales, que nos trasladan a los **sabores más auténticos de nuestra tierra.**

EXCELENCIA OFRECE UNA AMPLIA GAMA DE VARIEDADES Y PRESENTACIONES QUE NOS HARÁN DISFRUTAR EN CADA APERITIVO DE LA MEJOR COMPAÑÍA

C/ Vereda de la Alcoba, 2A, 41530,
Morón de la Frontera (Sevilla)
T.: 95 585 47 10 / info@agolives.com
www.agolives.com

Maeva

Aceite de Oliva Virgen Extra

ocu

84/100
MUY BUENA CALIDAD

www.aceitesmaeva.com | info@aceitesmaeva.com | 958 99 10 33 · Escúzar · Granada

LA OCU SITÚA A ACEITES MAEVA ENTRE LOS MEJORES ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA DEL MERCADO

Aceites Maeva es una empresa familiar fundada en 1930 y una de las líderes en envasado para **las principales cadenas a nivel mundial.**

Comprometida con el medio ambiente, mejora día a día sus procesos de producción para **minimizar el impacto medioambiental** y, sin duda, seguirá trabajando para que el aceite de oliva virgen extra español esté en lo más alto.

La OCU nuevamente sitúa a Aceites Maeva entre los mejores aceites de oliva virgen extra del mercado en su formato 1L PET, destacándolo como **compra maestra gracias a su magnífica relación calidad-precio.** Con una puntuación de 84 sobre 100, encabeza la lista del análisis de este año donde se han tomado muestras de los 39 AOVES principales del mercado.

El éxito de Aceites Maeva radica en la calidad de todos sus productos que, desde hace años, **se pueden encontrar en las principales superficies comerciales de todo el mundo.** Su aceite de oliva virgen extra es la estrella de la compañía y uno de los productos más demandados por los consumidores.

INNOVACIÓN

En línea con la creación de nuevos productos, cuentan con una **gama de 9 sabores diferentes en formato spray.**

Un aceite de oliva virgen extra con aromas que no utiliza ningún tipo de gas, únicamente aire a presión, gracias a esto, **mantiene todas las cualidades del AOVE intactas.**

Estos nuevos formatos presentan diferentes sabores que son: ajo, trufa, vinagre balsámico, curry, jalapeño, wasabi, virgen extra, virgen extra biológico y barbacoa. Además, cuenta con múltiples beneficios. Por ejemplo, un segundo de spray equivale a tan solo 15 kcal. y con este sistema se pueden controlar mucho mejor las cantidades que utilizamos en nuestros platos

RECONOCIMIENTO INTERNACIONAL

Las modernas instalaciones de Aceites Maeva es otra de las ventajas de esta empresa. Cuenta con las últimas tecnologías y los procesos más avanzados para la producción de su aceite de oliva virgen extra. También cabe destacar sus relaciones comerciales con el extranjero, ya que cuenta con **varias oficinas comerciales en todo el mundo,** en concreto, en China, Japón, USA, Francia y una planta de envasado en México.. Además de la central en España.

Aceites Maeva acumula **premios y reconocimientos a nivel mundial** llegando a estar recientemente en el TOP10 de la prestigiosa guía **EVOOLEUM 2021.**

Sin lugar a duda, la demanda de su materia prima es muy alta a nivel nacional e internacional y, en la actualidad, **exporta sus productos a más de 40 países.**

MAGNUM DE DCOOP
EL PRIMER ACEITE PARA DAR LA BIENVENIDA A LA COSECHA

Aceite virgen extra **seleccionado cuidadosamente** entre los primeros aceites tempranos que elaboran las **cooperativas de Dcoop** en el mes de octubre. Magnum de Dcoop Casería de Pereda es un aceite virgen extra que rinde homenaje a las a**ntiguas caserías de olivar tradicional** que había repartidas por toda Andalucía en el siglo XVIII. Allí, cada año, al principio de la cosecha, se elaboraba un primer **aceite para tomar en familia** y dar la bienvenida a la nueva cosecha.

LA CATA, UN ANÁLISIS SENSORIAL

Magnum de Dcoop Casería de Pereda es un aceite con frutado verde medio que recuerda a plátano y manzana, hierba recién cortada y almendra. La entrada en boca es dulce y de ligero a medio en amargo y picante. En definitiva, un aceite caracterizado por su intenso aroma herbáceo, color verde y sabor frutado.

Está disponible en botella de vidrio de 750ml. con dosificador especial retráctil a través de las cooperativas de Dcoop, en la tienda online **www.dcoop.es** y en Amazon.

ESTE ACEITE SE PRESENTA EN UNA EDICIÓN ESPECIAL, EXCLUSIVA Y LIMITADA Y BRINDA LA POSIBILIDAD DE CATAR LOS PRIMEROS ACEITES TEMPRANOS ELABORADOS EN OCTUBRE

UNA HISTORIA DE ESFUERZO Y ENTREGA DE 75.000 FAMILIAS

La historia de Dcoop es la de miles de pequeños agricultores y ganaderos que han aunado esfuerzos para ofrecerte directamente todo aquello que producen. Dcoop, como unión de agricultores y ganaderos, trabaja para generar riqueza y empleo en aquellas zonas en las que está presente, apostando por el medio rural para garantizar su futuro a largo plazo.

DCOOP
Tierras con Alma

Síguenos: www.dcoop.es Visita nuestra Tienda Online tienda.dcoop.es

LA MAYONESA Y LA SALSA COCKTAIL YBARRA, LAS AUTÉNTICAS SALSAS DE LA NAVIDAD

Ybarra, empresa andaluza fundada en 1842, acumula una experiencia de casi 180 años en el sector de la producción, envasado y comercialización de mayonesas, salsas, aceites de oliva, vinagres, verduras y aceitunas basados en la selección, unos modernos sistemas de elaboración y unos estrictos controles de calidad.

Fue pionera en 1965 en la elaboración de mayonesas y salsas, siendo hoy un referente a nivel nacional e internacional. De ellas, destacan **las auténticas salsas de la Navidad: la mayonesa y la salsa Cocktail Ybarra.**

La mayonesa con el sabor casero, el de toda la vida, y su receta única que gusta a toda la familia. Elaborada con ingredientes naturales, sin gluten e ideal para acompañar o ser protagonista de todo tipo de platos navideños: ensaladilla, pasteles salados, espárragos y aperitivos.

Y **la salsa Cocktail es una de las salsas más utilizadas en Navidad.** También sin gluten, su base de tomate natural, huevo y aceite **combina especialmente con cócteles de marisco, la receta estrella de la Navidad,** pero también en una amplia variedad de platos fríos como ensaladas, mariscos y aperitivos.

Natural

YBARRA ES TODO UN REFERENTE NACIONAL E INTERNACIONAL EN LA ELABORACIÓN DE MAYONESAS Y SALSAS

EL ELIXIR DE NUESTRAS VIÑAS

Es momento de calmar nuestra sed y para hacerlo, no hay mejor oportunidad que acercarnos a los **frutos de las viñas andaluzas** y probar sus caldos. El **cultivo de la vid y la elaboración de vinos se remonta a las grandes civilizaciones** que se asentaron en nuestra tierra y gozan de gran prestigio y fama mundial. En la actualidad, tal y como destaca la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía, el sector vitivinícola andaluz tiene una enorme relevancia por el **valor económico** que genera, la población que ocupa y por su papel en la **conservación medioambiental.** «La orientación de este sector hacia la producción de vinos de calidad y su enorme diversidad dentro de un estilo propio es una de las características actuales en su producción», señala dicha Consejería.

El clima de Andalucía, con inviernos suaves y veranos muy calurosos y secos, hacen de esta tierra un lugar idóneo para la producción de unos **vinos con unas particularidades muy singulares y de magnífica calidad, parte indisoluble de la identidad y cultura andaluza.** A estas características climáticas se le suma la orografía y su posición estratégica entre el Mar Mediterráneo y el Océano Atlántico lo que otorga unas influencias en la maduración de la uva muy particulares que hacen de los caldos andaluces unos vinos únicos.

Tal y como manifiesta la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía, esta notoriedad y prestigio a nivel internacional le han valido a nuestros vinos el reconocimiento a través de **ocho denominaciones de Origen Protegidas** (siete Denominaciones de Origen y un Vino de Calidad), distribuidas en seis zonas de producción y **dieciséis vinos con Indicación Geográfica Protegida,** también denominados ***Vinos de la Tierra,*** distribuidos por varias provincias. Asimismo, en el año 2011 fue reconocida una **Denominación de Origen de vino aromatizado,** la primera de este producto existente en España.

Esta navidad derrama sobre tus copas estos frutos de las viñas andaluzas dándole calor a tus manteles.

PRODUCTOS SELECCIÓN GOURMET PROCEDENTES DE TIERRAS CORDOBESAS

La marca 12 PB comercializa vinos, vinagres y aceites exclusivos gourmet de producción limitada ofreciendo al mercado una selección de manjares elaborados en Córdoba y su provincia, bajo la **marca gourmet 12 PB.**

Su producto estrella es el **Tinto Crianza 12 PB** Uva Syrah, la uva que mejor se ha adaptado a los suelos calizos y al clima cálido de la campiña cordobesa. Actualmente se está distribuyendo la cosecha del 2018, un tinto crianza envejecido 12 meses en barrica y 12 meses más reposando en botella, siendo su producción únicamente de 1.752 botellas, de ahí su exclusividad. También disponen de una **segunda variedad de tinto, crianza de 6 meses,** con producción limitada y denominado 6 PB.

Asimismo, ofrecen **vinos generosos,** 12PB, de la D.O Montilla-Moriles en cinco variedades: vino de tinaja, amontillado, oloroso, fino y Pedro Ximénez. Se suman los **vinagres ecológicos** en dos variedades: crianza de vino y balsámico. Tampoco falta en el catálogo un aceite de oliva virgen extra (**AOVE) 12 PB** Gran Sabor.

T. 628 918 979 / info@12pb.es
www.12pb.es

LA BATALLA DE LA BARROSA, UN VINO QUE HARÁ HISTORIA

Hacer historia no es fácil, pero cuando **el empeño, el trabajo y el talento se unen,** quizá solo en ese momento, se produzca eso que permanecerá en el tiempo. La Torre del Puerco en Chiclana asiste impávida a pesar de que el viento, la sal y la humedad la golpea constantemente desde hace siglos. Sin embargo, puede presumir de haber sido **testigo histórico** de hechos tan importantes, como la batalla que enfrentó a las tropas de Napoleón contra españoles y sus aliados británicos y portugueses.

De ahí que, en ocasiones muy especiales, podamos conmemorar de la mano de un vino como el de **«La Batalla de la Barrosa»,** que ya su etiqueta identifica el hecho histórico, coronado además por un ave como la Espátula que surca los cielos de la playa chiclanera. Ese momento histórico se ha querido inmortalizar en este vino de la **Bodega Manuel Aragón.**

ESTE VINO ES PERFECTO PARA DISFRUTARLO CON MARISCOS, PESCADOS, PASTAS, CARNES LIGERAS, ACEITUNAS, SALAZONES O ALGÚN QUESO CREMOSO SUAVE

www.bodegamanuelaragon.com

BETA SUR, EL VINO ESPUMOSO DE BARBADILLO

Las Bodegas Barbadillo poseen 500 hectáreas de viñedos en las **tierras albarizas de Cádiz** donde junto a la uva Palomino Fina, propia de los vinos blancos, manzanillas y jereces, crece también la uva Chardonnay, bajo la luz única del sol gaditano.

Estas dos uvas fueron combinadas por los enólogos de Barbadillo para crear un **vino espumoso de calidad elaborado con el método tradicional,** y así, nació Beta Sur, un Brut Nature que sigue el mismo método tradicional y al que se añade una crianza de 20 meses sobre lías.

EL SUR ES UNA ACTITUD, UN ESTILO DE VIDA. BETA SUR DE BARBADILLO CONSIGUE TRASLADARNOS AL SUR DEL SUR

PARA MARIDAR CON BETA SUR

Por su alta acidez, Beta Sur es **ideal para maridar con mariscos y pescados** como ostras, salmón y atún, **carnes a la plancha o salteados de verduras.**

En cuanto a postres, es el perfecto aliado para acompañar **con frutos secos, pastas o chocolate.** Como innovación, te aconsejamos probarlo con platos exóticos como el sushi.

Lo ideal es **servirlo en copa de cristal** blanco y transparente, alta y, preferentemente en forma de tulipa, con boca estrecha para una mejor concentración de aromas y evitar que se escapen las burbujas.

Un aperitivo ideal para abrir boca en estas fiestas repletas de celebraciones.

www.barbadillo.com

OLVIDAR EL AZÚCAR SIN RENUNCIAR AL SABOR

Royal Bliss amplía su gama de tónicas con la nueva Vibrant Yuzu zero azúcar en lata

Royal Bliss sigue sorprendiendo e innovando y ahora lanza al mercado una **nueva variedad con cero calorías** que está conquistando a los consumidores por la intensidad de su sabor, similar al de la versión clásica. Además, este nuevo mixer mantiene los toques ácidos y amargos más tradicionales, su cuerpo fuerte y nos sumerge en un viaje de **matices exóticos.**

Con el lanzamiento de Royal Bliss Vibrant Yuzu Zero Azúcar, Coca-Cola sigue avanzando en su compromiso de **reducir el contenido de azúcares** en sus bebidas y apuesta por las opciones sin o bajas en calorías, en línea con la demanda de los consumidores, ya que, en 2020, el 63% de sus ventas en nuestro país correspondieron a este tipo de opciones.

Esta tónica llega al mercado en un **nuevo formato lata Slim de aluminio de 250 ml.** con el que la marca apuesta por liderar el consumo en los hogares. Para ello, además de esta nueva variedad, Royal Bliss lanza en formato lata Royal Bliss Vibrant Yuzu Tonic Water clásico, Royal Bliss Bohemian Berry Sensation y Royal Bliss Ironic Lemon. Nacida en España en 2017, Royal Bliss alcanza ya en su portafolio las diez variedades, agrupadas en cuatro familias de mixers: **tónicas contemporáneas,** con sabores que equilibran y complementan la pureza de cualquier alcohol; **mixers aromáticos,** con una alta carga aromática y versátil; **legacy mixers,** clásicos con un toque de renovación y modernidad que proporciona versatilidad a la mezcla; y **mixers cítricos,** que aportan frescura y naturalidad a la mezcla con un toque cítrico y fresco.

«Desde su nacimiento, Royal Bliss se ha consolidado como una referencia en el sector premium. Con estos nuevos lanzamientos, apostamos por seguir creciendo y lo hacemos llegando directamente a los hogares de nuestros consumidores, invitándoles a que creen sus propias combinaciones o se diviertan replicando las de nuestros mixólogos», señala Elena Baz, Senior Brand Manager de la marca en España.

Con el lanzamiento de este nuevo producto, la campaña refuerza el **espíritu Royal Bliss de Freedom To Mix** invitando a los consumidores a que aprovechen las infinitas posibilidades de mezclas que ofrecen estas bebidas para sacar su vena más artística, es decir, que modelen su copa como un lienzo en blanco, como si de una obra de arte se tratase.

CATUNAMBÚ PRESENTA SUS NUEVAS CÁPSULAS DE CAFÉ BLUE

Esta empresa andaluza ha cumplido **más de 120 años en el mercado.** Una trayectoria que siempre ha venido marcada por el propósito de lograr el mejor café **para deleitar a los andaluces** y en **acompañar a los profesionales de la hostelería.**

En este empeño, en su labor diaria, desde Catunambú promueven la cercanía con sus clientes para que estos puedan servir el mejor café. Para ello, seleccionan los más sobresalientes granos para elaborar el blend y una de sus principales prioridades es el servicio que ofrecen a sus clientes. Este **compromiso con la calidad y el buen servicio** les ha posicionado como líderes del mercado de la hostelería en la comunidad andaluza.

A ello se suma que, desde sus orígenes, siempre han tenido claro que su objetivo era conseguir el **mejor café, con calidad, aroma y frescor únicos** en tierras andaluzas. De ahí su eslogan: Catunambú, el café de Andalucía.

CÁPSULAS DE CAFÉ DESCAFEINADO, ECOLÓGICO Y EXPRESSO

Para seguir ofreciendo nuevos productos innovadores y acordes con las exigencias del mercado, desde Catunambú han presentado un nuevo formato a sus clientes. Se trata de las **cápsulas de café Blue** destinadas a los negocios y superando limitaciones de espacio o disponibilidad de red. Estas cápsulas se comercializan bajo tres variedades: descafeinado, ecológico y expresso.

Asimismo, continúan ofreciendo su espectacular **café en grano:** natural, mezcla, descafeinado o en lata. Todos ellos con sus peculiaridades característicos, con el mejor sabor para los paladares más exquisitos y exigentes.

Catunambú ofrece también su variedad de **café molido** que fácilmente se puede encontrar en las superficies comerciales, además del **Catucao,** una mezcla de cacao en polvo elaborado con materias primas de primera calidad y con el que disfrutar de un rico desayuno o merienda.

ORÍGENES

Maestros tostadores desde 1897, en la actualidad cuentan con **más de 10.000 establecimientos por todo el mundo** donde se sirven productos de Catunambú. Todo se inició en una tienda del centro de la capital hispalense y desde allí, han ido expandiéndose no solo por Andalucía, sino también creando una importante red de cafeterías fuera de la comunidad andaluza, además de tener presencia en los lineales de las grandes cadenas de supermercados.

HAZ UN PARÉNTESIS Y DISFRUTA DE TU MOMENTO DE RELAX CON CATUNAMBÚ

www.catunambu.es
T. 956 34 15 95
contacto@catunambu.es

ANÍS LA RAZA, UN SABOR ARTESANAL PARA LOS GUSTOS MÁS EXIGENTES

LA CLAVE DE SU ÉXITO RESIDE EN LA ALTA CALIDAD DE SUS PRODUCTOS ELABORADOS DE FORMA TOTALMENTE ARTESANAL

Con más de un siglo de existencia, pues son fabricantes desde 1876, **Destilerías Raza** es una empresa familiar que, en la actualidad, es dirigida por la **quinta generación de fabricantes.** La clave de su éxito reside en la **alta calidad de sus productos elaborados de forma totalmente artesanal** en alambiques de cobre a fuego lento con leña de olivo, mezclando agua, alcohol y matalahúga.

Esto unido a su capacidad de adaptación a las demandas del mercado, ha convertido a Anís Raza en **una de las empresas de referencia en el sector,** propiciando que la localidad cordobesa de Rute se posicione en el panorama internacional como sinónimo de calidad en la producción de anís.

AMPLIA GAMA DE PRODUCTOS

Su producto estrella, junto al anís dulce, **es el Anís Extra-Seco bidestilado.** Además, su gama se incrementa con más variedades como el Anís Semidulce, la Crema de Anís o el Anisette. Una colección de **sabores para deleitar a todos los paladares.** En su clara apuesta por la innovación, recientemente están elaborando el Anisette con sabor a limón y naranja, ideales para combinar.

También Anís Raza ofrece licores de hierbas, café, menta, ponche o el rosoli, un licor de almendra, canela, café y anís con una gran aceptación entre el público.

www.anisraza.com

Destilerías
RAZA
Rute

Garantizan su calidad cinco generaciones de fabricantes

Hijo de Diego Molina Reyes, s.l.
Ronda de Priego, 7 - Rute (Córdoba) - ESPAÑA - Teléfono 957 53 86 50
www.anisraza.com anís de raza anis_raza_rute e-mail: administracion@anisraza.com

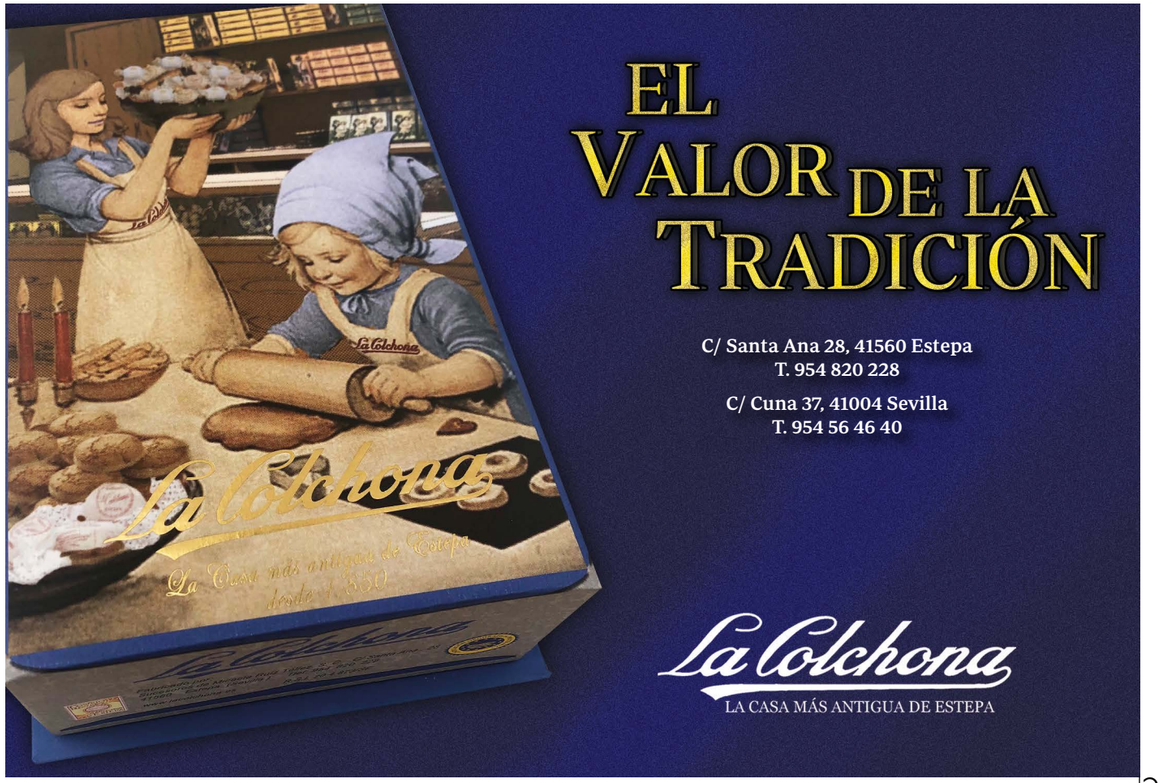
LA NAVIDAD SABE A LA COLCHONA

Este año, **la casa de mantecados más antigua de Estepa está de aniversario.** Era en 1821 cuando nacía su fundadora, Micaela Ruiz Téllez, apodada de forma cariñosa como La Colchona. Ella empleaba la manteca sobrante de las matanzas de cerdo que realizaba para las casas señoriales y elaboraba un dulce parecido a los mantecados de hoy, conocidos entonces como «mantecates». Para que este producto tuviera más durabilidad, la gran aportación de Micaela fue emplear el resecado de la harina. Así, aprovechando que su marido era cosario y realizaba la ruta hasta Córdoba, en sus viajes él empieza a vender los dulces de su señora. De esta forma, comienzan a comercializarse estos **productos tan genuinos y de alta calidad** por los que se distingue la localidad sevillana.

Después de cinco generaciones, La Colchona sigue permaneciendo en pleno centro de Estepa. Una empresa de **gran tradición familiar** que, tras más de 180 años de existencia, sigue fabricando sus **mantecados de forma manual,** tanto en la forma como en la envoltura, a excepción de la mezcla mecánica de los ingredientes. Además, la cocción sigue siendo en horno de leña, único existente de este estilo.

LA COCCIÓN DE SUS MANTECADOS EN HORNO DE LEÑA LOGRA QUE TENGAN UN SABOR INIGUALABLE

www.lacolchona.es



EL DELICIOSO PLACER SENSORIAL

Probar el **jamón andaluz** es **despertar nuestros sentidos.** Seduce a todo aquel que lo prueba, siempre destaca en nuestras mesas y satisface hasta a los paladares más exigentes.

Su calidad es de sobra conocida y avalada por los organismos reguladores de las prestigiosas **Denominaciones de Origen** existentes en Andalucía y los rigurosos controles establecidos por **certificaciones internacionales.**

Una **experiencia gastronómica imborrable** que comienza en las dehesas andaluzas donde se cuida con mimo la crianza del cerdo hasta la elaboración y conservación de los productos, respetando la tradición, pero también siguiendo exhaustivos procesos de calidad.Y así llega a nuestras mesas donde podemos descubrir los **secretos del corte** y, por último, **disfrutar de un sabor único y delicioso** que no nos dejará indiferente. Saborear el jamón de Andalucía es sinónimo de volver a él una y otra vez.

JAMONES MOÑINO, ESPECIALISTAS DEL IBÉRICO CON MÁS DE 25 AÑOS DE EXPERIENCIA

Sus más de 25 años de experiencia en el sector del ibérico los avalan como verdaderos profesionales del jamón. Actualmente, esta empresa gourmet ofrece sus productos en dos establecimientos especializados de Dos Hermanas y Sevilla capital. Podemos encontrar **jamones, paletas, chacinas y carnes de cerdos ibéricos propios,** así como una **gran variedad de quesos, conservas y todo tipo de carnes maduradas en seco** como vaca de rubia gallega y vaca frisona. Otro de los manjares que se puede comprar en sus espacios es un producto tan sevillano como el bacalao. Además, disponen de tienda online para poder realizar las compras cómodamente a través de internet. Cortan y envasan al vacío jamones y paletas, además de preparar todo tipo de loncheados por los mayores expertos sin ningún coste adicional para el cliente. La mejor calidad y siempre al mejor precio es la máxima de Jamones Moñino.

www.jamonesmoñino.es

DESCUBRE LA RUTA DEL JABUGO CON JAMONES EÍRIZ

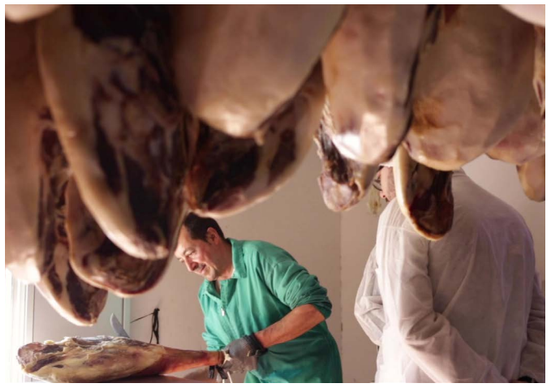
Jamones Eíriz ofrece visitas gastronómicas a su dehesa y secadero natural ubicado en la localidad onubense de Corteconcepción, dentro de la Ruta del Jabugo.

Primero se conoce la **dehesa** donde se cría el cerdo ibérico en libertad en el entorno del Parque Natural y Reserva de la Biosfera, Sierra de Aracena de Huelva. Podrás entender qué es la montanera, las arrobas y todas aquellas cuestiones relativas al trabajo en el campo con los cerdos ibéricos.

Después, en el secadero se puede ver con detenimiento la elaboración de los productos y descubrir cómo es el **tratamiento de salado de los jamones,** el aliño manual de los embutidos y el proceso de la curación al natural que practican y que marca la diferencia con otros métodos más industrializados.

Para finalizar queda lo mejor: disfrutar de la cata con los embutidos y **jamón de bellota 100% ibérico** DOP Jabugo cortado a cuchillo en ese mismo momento y maridado con vinos D.O. Condado de Huelva.

AUTÉNTICOS ARTESANOS DEL JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO DOP JABUGO



Reserva previa: www.rutadeljamondejabugo.com

LA ABUELA CARMEN, SINÓNIMO DE CALIDAD E INNOVACIÓN

La **Abuela Carmen** es la empresa que ostenta el título de ser la **primera exportadora de Ajo Negro en Europa,** un logro hecho realidad gracias al trabajo desarrollado durante más de 20 años por parte de la familia Vaquero, propietaria de esta compañía andaluza. La firma, afincada en Montalbán, al sur de la provincia de Córdoba, tiene muy claro que las siglas I+D no son una simple fachada publicitaria, pues gracias a este incansable departamento, **su Ajo Negro es conocido en todo el mundo,** incluso en Japón, de donde surgió hace cientos de años y que, en la actualidad, es distribuido por una importante empresa de alimentación nipona.

Además de su internacional Ajo Negro, la firma cordobesa desarrolló en su momento la **Cebolla Negra,** que, como en el caso del ajo, el proceso al que es sometida logra un alimento sabroso que potencia todas sus propiedades positivas para nuestro organismo. A ello hay que añadirle que, como el Ajo Negro, no produce picor ni mal aliento.

NOVEDADES

Junto a la Cebolla Negra, La Abuela Carmen también ha creado nuevos productos como el **Limón y la Mandarina Negros,** el **Chile Chiplote** o las **Chips de Ajo,** lo que a su vez ha ayudado en el desarrollo de su reconocida línea Gourmet.

Las instalaciones de la empresa son otro ejemplo de calidad puesta al día, pasando **continuos y rigurosos controles** de diversos estamentos nacionales y europeos en materia de Industria y Sanidad.

Innovación y producción van de la mano, razón por la que La Abuela Carmen cultiva la mayoría de los productos que procesa, controlando, de esta forma, toda la cadena de producción, desde el punto en que la materia prima surge del campo, hasta que es procesado, envasado y distribuido, logrando de esta forma un **mayor control sobre la calidad de sus productos.**

LA ABUELA CARMEN TE DESCUBRE NUEVOS SABORES PARA TUS RECETAS CON ALIMENTOS MUY SALUDABLES

La Abuela Carmen

NUEVOS PRODUCTOS
Gourmet

Saludables

Madurados de forma natural para potenciar sus propiedades

Polígono Ind. El Horcajo, C/ La Vega S/N 14548 Montalbán, Córdoba
TEL: 957 310 452 - info@laabuelacarmen.com - www.laabuelacarmen.com

REVOLUCIÓN EN LA COMIDA SALUDABLE DE LA MANO DEL HUEVO OVOPLUS

Afirmar que un alimento tan nutritivo como es el huevo se puede mejorar hace pensar que es ciencia ficción, pero la realidad suele superar a la ficción y, desde Andalucía, ha sido posible.

Existe un debate sobre el número de huevos que se pueden tomar cada día con divergencias importantes, mientras AESAN recomienda un máximo de 3-4 huevos, algún nutricionista aconseja un huevo diario sin consecuencias.

Este debate ha hecho que la clara de huevo triunfe entre deportistas y personas que quieren mantener la dieta, con supermercados que llegan a superar los 6 millones de unidades vendidas en un año.

Con OvoPlus, **huevo líquido con 70% menos de colesterol y 45% menos de calorías,** ese debate no existe y podemos seguir el consejo de cualquier nutricionista: tomar las proteínas de un huevo diario sin eliminar los componentes sanos y de sabor de la yema.

COCINAR SALUDABLE Y MÁS SABROSO ES POSIBLE

SIN CONSERVANTES, NI COLORANTES

La porosidad de la cáscara del huevo permite el paso del oxígeno y hace que este rico producto pierda frescura porque su contenido se oxida. OvoPlus, sin conservantes, ni colorantes, tan solo huevo, está envasado en aséptico (ausencia de oxígeno) el mismo día de su puesta. Así, al abrir el recipiente **encontramos un huevo sin oxidar, fresco como el primer día.**

OvoPlus permite cocinar **más saludable y con mucho más sabor,** de manera muy cómoda y esto ha llamado la atención de empresas de todo el mundo, motivo por el cual **se ha premiado este concepto en la feria internacional de alimentación más importante del mundo, Anuga.**

Además de que se puede congelar sin ningún tipo de problema, manteniendo su caducidad después de la congelación, sumando muchas más ventajas como la higiene, la rapidez en su uso, el ahorro, etc.

PRODUCTOS OVOPLUS

De hecho, **OvoPlus también presenta sus tortillas de patatas,** no ultraprocesadas, sabrosas como hechas en casa, sin conservantes y con algo que las hace únicas: Nutriscore A en lugar del habitual C de todas las demás. También los **pasteis de nata, dulces típicos portugueses** se han beneficiado de estas ventajas, con un dulce más sabroso y con Nutriscore C en lugar del E habitual.

Los productos OvoPlus se encuentran en Grupo Mas, Supermercados El Jamón, El Corte Inglés y Amazon, además de en muchos cátering, restaurantes y hoteles que apuestan por productos de calidad y saludables.

www.alvarezcamacho.com

EL GUISO, COCINA TRADICIONAL DE LA MÁS ALTA CALIDAD

Productos El Guiso vuelve a revolucionar el mercado siendo pioneros en una categoría de producto. Igual que ya hicieron hace más de 40 años cuando crearon el primer vino especial para cocinar en España, ahora la empresa de la localidad cordobesa de Cabra lanza al mercado una **novedosa línea de sofritos naturales** que ya cuenta con los condimentos incluidos **para hacer patatas guisadas, lentejas y arroces y paellas.**

Se trata de un **producto natural** que evita la parte más entretenida y pesada de la elaboración de un guiso como es lavar, trocear y pochar las verduras. **Ahorra mucho tiempo y dinero,** ya que se evita tener verduras frescas que se acaban estropeando, minimiza el consumo de energía en la cocina y elimina el gasto en aceite, ya que **contiene un 8% de Aceite de Oliva Virgen Extra.** Además, al incorporar las especias, solo tienes que poner el ingrediente principal sin pensar si te falta algo para elaborar el guiso. Se trata de un sofrito por lo que el «punto» se lo da cada uno al guiso, no es como un plato preparado. Como siempre El Guiso elabora **recetas tradicionales,** pero **con los medios más modernos.** Sus productos no tienen conservantes, para la esterilización solamente se utilizan tratamientos térmicos, por lo que **no solo son productos ricos, sino que también son sanos.**

www.elguiso.es

CORSEVILLA, MÁS DE 500 FAMILIAS UNIDAS

Las amplias dehesas de encinas y alcornoques de la **Sierra Norte de Sevilla** son el origen de los productos únicos de CorSevilla. Una cooperativa formada por más de 500 familias de ganaderos que a partir de la ganadería extensiva producen unos excelentes **quesos de cabra, un cordero asado jugoso y jamones y embutidos ibéricos de primera.**

El entorno natural determina la calidad de sus alimentos. Sus quesos de cabra son artesanos y van desde el fresco al curado o incluso sin lactosa. Han innovado ofreciendo el cordero ya horneado, una excelente opción para disfrutar de un asado delicioso en pocos minutos. Y el gusto del ibérico está muy presente en sus jamones, paletas y embutidos.

CON LOS PRODUCTOS DE CORSEVILLA DESCUBRIRÁS EL AUTÉNTICO SABOR DE LO NATURAL

Tienda online: www.corsevilla.es T. 954 88 94 00 / 660 489 463

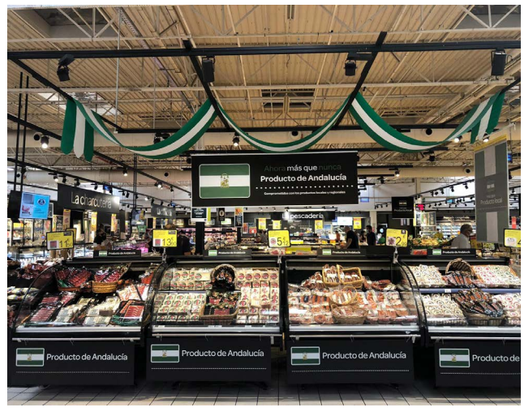
PLATOS DE ALTURA EN LA COCINA ANDALUZA

Su patrimonio enamora, su cultura y sus gentes, pero si hay algo que tampoco podemos dejar atrás cuando hablamos de **Andalucía es conocer y deleitarse con su gastronomía.** Una visita gastronómica es de obligado cumplimiento en el Sur. Es **imposible olvidarse de los sabores de esta tierra;** unos sabores propios de las civilizaciones que han dejado huella a su paso por esta comunidad autónoma. Unas recetas que han pasado de generación en generación, auténticas y tradicionales y que conquistan a todos los paladares.

A estos platos de toda la vida, idiosincrasia de Andalucía, se le unen los **toques innovadores,** la cocina original que con estos mimbres tradicionales crea unas recetas novedosas con un alto grado de perfeccionamiento, sinónimo de excelencia y calidad.

Y lo mejor: estos platos pueden llegar a tu mesa. A lo largo de estas páginas, el lector podrá encontrar empresas especializadas en productos gourmet para **dejarse seducir por los sabores del Sur.**

CARREFOUR
CONTRIBUYE AL RECONOCIMIENTO DE LA LABOR DE LOS PRODUCTORES ANDALUCES



Carrefour desarrolla de manera permanente un **intenso programa de apoyo a la industria agroalimentaria andaluza** con la presencia destacada, cada día, en los lineales de sus tiendas. También, a través de la celebración de acciones y promociones especiales en las que desarrolla un conjunto de medidas dirigidas a **destacar el sabor, la calidad y la tradición de los productos andaluces.**

Para Carrefour este decidido **apoyo al tejido económico andaluz,** que tanto empleo genera en Andalucía, es un eje estratégico que recibe una muy alta valoración por parte de los clientes y le otorga una clara ventaja competitiva y diferenciadora con otros operadores del sector de la distribución moderna.

En Andalucía, Carrefour mantiene **relación comercial con más de 1.000 proveedores, en su mayoría pymes andaluzas,** a las que le compra más de 690 millones de €, lo que supone 90.400 toneladas de productos del campo andaluz y 3.200 toneladas de las lonjas andaluzas.

Además, **genera más de 9.200 empleos en Andalucía,** siendo el 85% empleo indefinido e invirtiendo en formación, en el desarrollo profesional, la promoción interna, el empleo para los jóvenes y la integración laboral de personas con discapacidad.

Todo ello, con una atención especial al cuidado del medio ambiente, luchando contra el despilfarro energético y alimenticio, con el desarrollo del **Plan Integral de Gestión de Residuos,** protegiendo la biodiversidad y potenciando el conocimiento y consumo de los productos de la **agricultura y ganadería ecológica,** sectores donde Andalucía se ha convertido en la región de mayor producción de Europa.

www.carrefour.es

MERCASEVILLA, UNIÓN DE PROFESIONALIDAD Y CALIDAD

Cincuenta años cumple Mercasevilla ofreciendo desde entonces el mejor servicio de calidad a la ciudad de Sevilla. Más de 170 empresas se localizan en cerca de 40 hectáreas de esta **lonja de productos frescos** para abastecer a una población que supera los 2,5 millones de personas.

La actividad y el esfuerzo diario de Mercasevilla se orientan para ser **referentes del sector.** Para lograrlo, se apoyan en el fomento de las prácticas saludables, el respeto por el medio ambiente, la seguridad alimentaria y de las personas y, sobre todo, en su vocación de servicio público, basado en la transparencia y el buen gobierno.

Su objetivo es consolidarse como una empresa tractora del sector y en un **pilar estratégico de la cadena de suministro de alimentación** apostando siempre por el desarrollo sostenible, invirtiendo, creciendo e innovando. Un ecosistema de más de 4.000 personas que trabajan por y para el abastecimiento de productos alimenticios en Sevilla y su área de influencia.

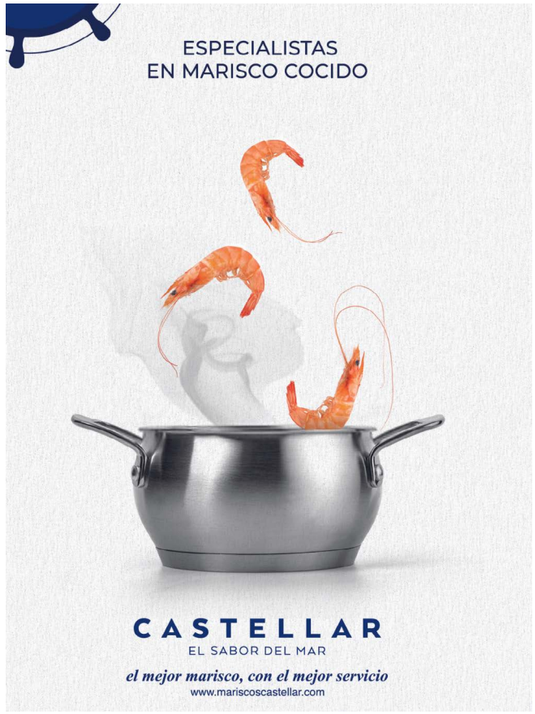
FRUTAS MASOL, UNA TRADICIÓN DE EXCELENCIA Y BUEN HACER

Ahora que las restricciones de movilidad quedan en el olvido, lo de hacer la cesta de la compra desde casa parece olvidado, pero por un segundo imagina cruzar una venta, una puerta o simplemente abrir la nevera de casa y poder trasladarnos a la **huerta sevillana,** coger una naranja o un tomate rosa, de esos jugosos que huelen y saben a tomate.

Ahora imagínate que esto mismo lo puedes hacer con tan solo un clic, que además **te lo mandan de forma gratuita y en 24 horas.** Tan solo tienes que abrir tu buscador y entrar en www.frutasmasol.com y esta **familia sevillana de cuarta generación de agricultores** te llevará a casa todos los productos de la huerta, recién cogidos y respetando el medio ambiente. Ya no tienes excusa.

FRUTAS Y VERDURAS CON EL AUTÉNTICO SABOR DE SIEMPRE Y QUE PONEN EN VALOR AL HUERTO Y AL PEQUEÑO AGRICULTOR, ORGULLO DE NUESTRA TIERRA

www.frutasmasol.com
T. 669 297 736 / info@frutasmasol.com



MARISCOS CASTELLAR, ESPECIALISTAS EN MARISCO COCIDO

Mariscos Castellar atesora más de medio siglo en la elaboración y distribución de **productos del mar de primera calidad,** especialmente marisco recién cocido y ultracongelados, pescados, preparados y precocinados.

La empresa mantiene como valores fundacionales la exquisitez en la calidad del producto y la mayor exigencia de profesionalidad, lo que les ha llevado a alcanzar la **fortaleza y solidez empresarial** que la distinguen.

Dentro de la gama de marisco cocido, especialidad de la compañía, destaca el **langostino cocido Serie Oro.** Un producto de máxima calidad, seleccionado bajo los más exigentes estándares, cocido en su propio cocedero y preparado para su distribución con todas las garantías de preservación. Con un renovado packaging en estuches de uno y de dos kilos y adaptado a la variedad de tallas según necesidades del cliente. El langostino cocido Serie Oro de Mariscos Castellar está preparado para descongelar y poder disfrutar directamente del sabor del mar.

www.mariscoscastellar.com

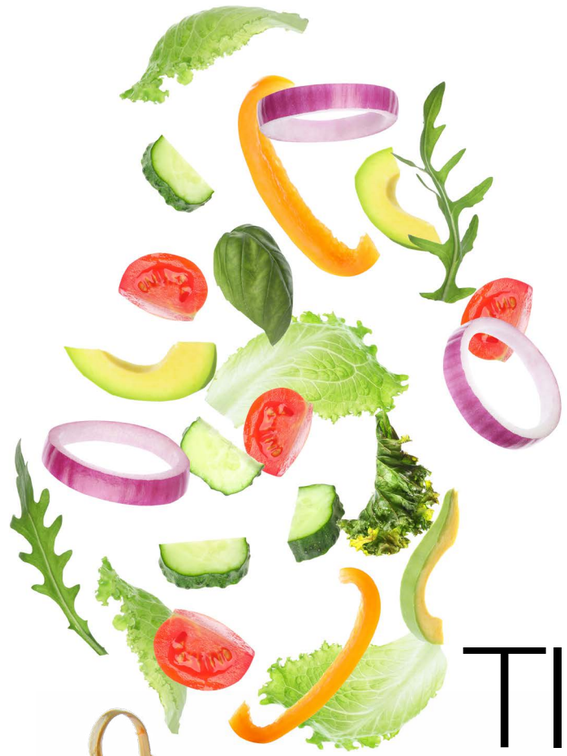
EL TESORO VERDE DE LAS ACEITUNAS DE MESA MANZANILLA Y GORDAL DE SEVILLA

MANZANILLA Y GORDAL, UN LEGADO CARGADO DE FUTURO, UN SABOR TRADICIONAL Y UNA CALIDAD RECONOCIDA, DESDE SEVILLA PARA TODO EL MUNDO.

El **Consejo Regulador de las Indicaciones Geográficas Protegidas Aceitunas Manzanilla y Gordal de Sevilla** preserva el legado de este manjar sevillano y garantiza la calidad de un producto único, valorado en todo el mundo por su naturaleza saludable, **máximo exponente de la dieta mediterránea,** por su intenso sabor y su frescura y que forma parte de las gastronomías más clásicas o de las más innovadoras.

El cultivo tradicional de estas variedades es referente de biodiversidad y de sostenibilidad ambiental. **Aceitunas recogidas,** de manera experta y cuidadosa, siempre **a mano para preservar su calidad.**

La aceituna de mesa Manzanilla y Gordal de Sevilla llega a nuestra mesa repleta de cultura, en equilibrio con el medio natural, generando miles de empleos, tanto en el campo como en una industria de la que Sevilla es máximo exponente mundial.



DEL MAR Y LA TIERRA

Aceites, aceitunas, vinos, ibéricos, frutas, hortalizas, y un sinfín de productos del mar y de la tierra que hacen de **Andalucía una tierra rica en sabor, texturas y aromas.** Un sector agrario, pesquero y agroalimentario que demuestra con su compromiso y calidad su liderazgo y su reconocimiento internacional.

Las empresas que recorren las páginas de este especial nos permiten **Saborear Andalucía** con sus propuestas y llenar despensas y neveras con lo mejor de nuestra tierra. Estos productos conquistarán nuestras mesas y te acompañarán en las próximas citas señaladas con los tuyos.

Déjate cautivar por los **placeres gastronómicos de Andalucía** y no dejes pasar la oportunidad de sorprenderte con sus manjares.

BALANZAS DEL SUR,

A LA VANGUARDIA EN SISTEMAS DE PESAJE

Desde hace 15 años, esta empresa andaluza especializada en sistemas de pesaje y control adapta estos sistemas automatizados y los procesos de envasado y producción en sistemas digitales.

Su fortaleza es el **control de procesos de producción** en empresas hortofrutícolas, pesqueras y elaborados cárnicos y de jamones, adaptándolas a las **nuevas normativas de etiquetado y envasado.** Son especialistas en metrología y en todos aquellos sistemas donde el pesaje es fundamental y esencial para los procesos de estas empresas.

Son un referente en este sector por su eficacia a la hora de buscar soluciones a los clientes y especialmente porque cuentan con un **servicio técnico propio** y acreditado por los principales fabricantes nacionales. Este servicio técnico ofrece tanto la instalación de sistemas como servicio postventa.

DIGITALIZACIÓN

Asimismo, su sistema de control de peso y etiquetado transforma el producto en una secuencia de procesos como, por ejemplo, el peso continuo y la detección de los metales en la cadena continua de producción. Así, las empresas hortofrutícolas pueden beneficiarse de este sistema, ideal para el pesado de la producción con muchos operarios en serie y en cadena.

A través de la digitalización, **Balanzas del Sur ofrece al cliente que controle toda su producción** por zonas u operarios e incluso, puede sacar informes desde el software que lo integra. De esta forma, el cliente puede saber cuál es la situación de su fábrica desde su ordenador en cualquier momento.

Además, todos sus sistemas, fácilmente integrables con sus aplicaciones informáticas y sistemas ERP, garantizan el control de la producción, contribuyen a la automatización y optimización de los procesos, reducen los tiempos y costes de elaboración y aseguran una calidad uniforme en el producto final.

Este sistema también incorpora KPIS mediante los que se puede visualizar dónde se produce un «cuello de botella» o dónde se paraliza la producción. En las industrias pesqueras o conserveras los procesos son muy similares y, por tanto, este sistema es muy eficaz para que los clientes puedan adquirir todo el control a través de la digitalización de estos procesos.

RESPUESTAS ADAPTADAS A CADA CLIENTE

El departamento comercial de Balanzas del Sur asesora y **busca soluciones adaptadas a las necesidades de cada cliente** puesto que, para esta empresa andaluza, el reto es buscar soluciones a los problemas que le plantean sus clientes para garantizarles la producción plena. Con el esfuerzo y trabajo diario, Balanzas del Sur propicia que los clientes dispongan de todos los recursos disponibles y completamente actualizados para que sus procesos de etiquetado y envasado no le supongan ningún problema.

BALANZAS DEL SUR CUENTA CON PROFESIONALES QUE TRABAJAN MINUCIOSAMENTE CON LOS CLIENTES PARA DISEÑAR, DESARROLLAR Y FABRICAR SOLUCIONES PERSONALIZADAS A SUS NECESIDADES

ESPECIALISTAS EN SOLUCIONES DE PESAJE Y ETIQUETADO INDUSTRIAL

CADA PROYECTO ES ÚNICO Y TRABAJAMOS PARA DAR LA RESPUESTA MÁS EFICIENTE A NUESTROS CLIENTES

Pesaje y Etiquetado

Clasificación y Control por Peso

Ispección y Control

www.balanzasdelsur.es

BALANZAS DEL SUR

Diputación de Córdoba

IPRODECO
Instituto Provincial de Desarrollo Económico de Córdoba

LLENAR DE COLOR TU MESA

CÓRDOBA / ANDALUCÍA

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA

Los Pedroches DENOMINACIÓN DE ORIGEN
MONTILLA-MORILES DENOMINACIÓN DE ORIGEN
VINAGRE MONTILLA-MORILES DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Denominación de Origen BAENA Consejo Regulador
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PRIEGO DE CÓRDOBA
Denominación de Origen Protegida Aceite de Lucena LUCENA Consejo Regulador

DESCUBRIR LA PROVINCIA DE CÓRDOBA A TRAVÉS DE SABORES MILENARIOS

«LLENA DE COLOR TU MESA», LA PROPUESTA DE LA DIPUTACIÓN CON LA QUE PROFUNDIZAR EN LA CULTURA Y LA HISTORIA DE LOS PUEBLOS

Es por todos conocido la incalculable **riqueza patrimonial** que esconde la provincia de Córdoba, fruto del paso por sus tierras de culturas tan dispares como la árabe, la judía y la cristina. Una herencia que ha dejado huella no sólo a nivel arquitectónico sino también en la idiosincrasia propia de sus pueblos, siendo su gastronomía donde esas pinceladas multiculturales lucen con más solera.

La provincia de Córdoba ha sabido conservar sabores de antaño a los que ha ido sumando toques de innovación y tecnología alimentaria. Los sabores propios de la Córdoba de convivencia han encontrado en las **Denominaciones de Origen Protegido** un paraguas sobre el que trabajar, respetando las tradiciones que hicieron a estos productos conocidos más allá de sus fronteras, respetando procesos de crianza y conservación, consiguiendo unos parámetros de calidad y excelencia inigualables.

Hoy estas denominaciones de origen protegido trabajan de la mano de la Diputación de Córdoba y se presentan bajo el eslogan «Llena de color tu mesa» para redescubrirse ante el consumidor, haciendo patentes la **combinación de sabores que se mezclan en la cocina cordobesa,** habiéndose convertido esta cocina en uno de los principales atractivos del turismo en la provincia. Pocos territorios cuentan con siete denominaciones de origen, cuatro de ellas de aceite de oliva virgen extra, vinos y vinagres y los ibéricos, productos únicos al paladar que ofrecen a la gastronomía cordobesa todo lo necesario para poner sobre la mesa una amalgama de colores que hacen de esta cocina un producto por si solo reconocible.

Además, estos productos agroalimentarios han generado a su alrededor innumerables propuestas que permiten al visitante adentrarse en rutas gastronómicas que le llevarán por toda la geografía cordobesa, de Norte a Sur y de Este a Oeste. Un recorrido por la provincia de Córdoba que dejará al visitante un paladar cuidado en el que se entremezclarán **sabores propios de una tierra que respeta el producto,** que se entretiene en el proceso de producción y que ofrece a todo aquel que la visita lo mejor de cada rincón, de sus gentes, de su historia, generando la necesidad de volver a una tierra en cuyas mesas prima el color y el sabor.

www.dipucordoba.es

MAZAPANES DE MONTORO LA LOGROÑESA, ARTESANÍA Y TRADICIÓN

ESTOS APRECIADOS Y EXQUISITOS DULCES NAVIDEÑOS SE PUEDEN ADQUIRIR TAMBIÉN A TRAVÉS DE SU TIENDA ONLINE EN www.lalogroñesa.com

Desde 1953, esta empresa familiar especializada en la fabricación de mazapán de Soto comercializa desde la localidad cordobesa de Montoro su afamado **Mazapán de Montoro,** del que distribuye más de **150 toneladas a nivel nacional cada campaña navideña,** únicamente de esta referencia.

El éxito se debe principalmente a la **artesana elaboración de este producto,** que cuenta con un maestro en el oficio, miembro de la familia, que se desplaza año tras año junto a los suyos desde La Rioja, comunidad originaria de esta variedad de mazapán, conservando inalterable una fórmula maestra que ha permanecido en esta familia de artesanos generación tras generación, manteniendo así esta tradición que se remonta a los orígenes de la empresa y que hace que este producto sea tan artesano y exclusivo.

En 2010, lanzaron el **Bombón de Mazapán,** una pequeña pieza de mazapán tipo Soto bañada en chocolate con leche, con la idea de acercar su mazapán a un público más joven, y ampliar así su surtido de mazapán.

La última apuesta de Mazapanes de Montoro La Logroñesa se produjo en 2019 con el **lanzamiento de una línea de turrones,** ampliando nuevamente su surtido navideño.

Patios de Córdoba
Centenario Concurso Municipal

1921 | 2021

El día, este día, es nuestro.
Ricardo Molina

celebramos
100 años de patios

100

centenariopatioscordoba.com

AYUNTAMIENTO DE CÓRDOBA

Fiesta de los Patios de Córdoba

CON ACEITE
DE OLIVA
VIRGEN
EXTRA

SABOR A TUS PLATOS, SALUD A TU VIDA

gusto del Sur

Junta de Andalucía