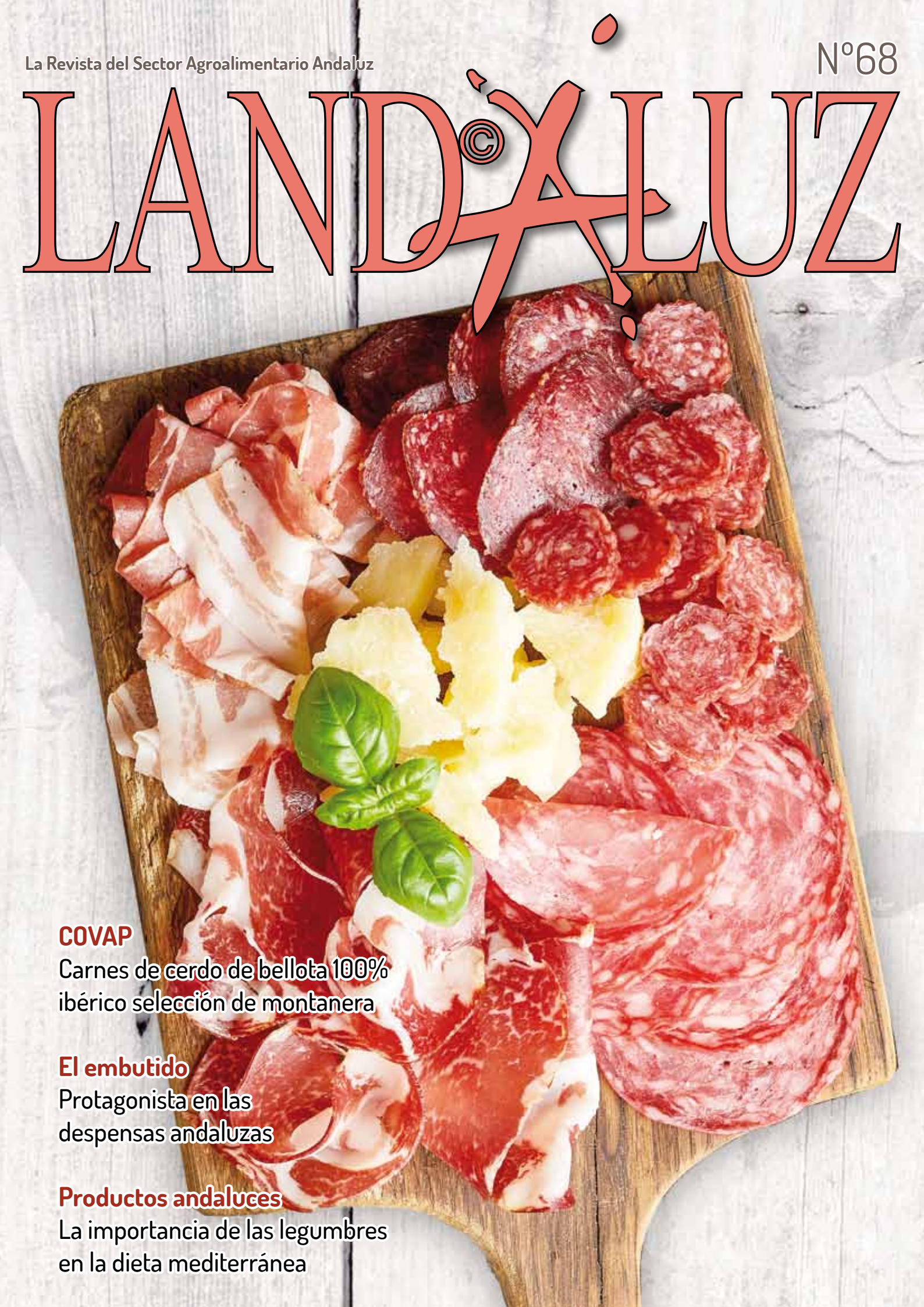
La Revista del Sector Agroalimentario Andaluz

Nº68

LAND©ALUZ



COVAP
Carnes de cerdo de bellota 100% ibérico selección de montanera

El embutido
Protagonista en las despensas andaluzas

Productos andaluces
La importancia de las legumbres en la dieta mediterránea

MAJAO

Lo natural engancha

Compra en nuestra web
www.majao.es

EDITORIAL

PRESIDENTE

Estimados amigos

Es para mí un verdadero placer poder presentaros una nueva edición de nuestra revista corporativa que, en este 2018 da un giro hacia la principal razón de existir de nuestra asociación, que no es otra que la promoción de las marcas y de sus alimentos.

Esta nueva revista, que hoy tienes entre tus manos, tiene el objetivo de poner en valor la calidad de nuestros productos, y no hay mejor escaparate para su presentación que el Salón Internacional de Alimentación y Bebidas & Food Service, Alimentaria 2018.

Este número es de especial alegría también por lo que se puede reflejar en la sección de las nuevas incorporaciones, donde contamos con diez empresas nuevas en la asociación, poniendo de manifiesto la buena salud de la que goza nuestro colectivo. Además, sirvan estas líneas para darle la bienvenida a Aceites 1881, La Loncha, Majao, Único Vinagres y Salsas, Sherry Beer, Vicasol, Marismas de Lebrija, Infugintonic, Marqués de Villalúa y Bodegas Dios Baco.

A partir de ahora, abrimos una nueva vía de comunicación que conecte a las empresas y a sus alimentos con sus clientes y que sirva para reforzar, entre todos, la visibilidad que tienen los productos andaluces en las cadenas de distribución, profesionales del sector HORECA, etc. Algo que, sin duda, nos hace seguir apostando por el trabajo conjunto que suponga unos mejores resultados para todos.

Comentar también que gozamos de una salud excelente no sólo a nivel nacional, donde la calidad de los productos andaluces es ampliamente reconocida, sino también a nivel internacional, donde nuestros alimentos van ganando cuota de mercados en los ya consolidados y abriendo nuevas puertas para llegar más lejos, los que nos pone, por segundo año consecutivo, a la cabeza de regiones exportadoras de alimentos de España.

Un abrazo..

Álvaro Guillén Benjumea
Presidente

STAFF

EDICIÓN
LANDALUZ
Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía

CONSEJO EDITORIAL
LANDALUZ
Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía

D. Álvaro Guillén Benjumea
D. Ángel Camacho Perea
D. José Argudo López de Carrizosa
D. Jorge Paradela Gutiérrez
D. José Luis Armenteros Sánchez

Secretaría General
D. Miguel Ángel Jiménez Segador
D. Luis Gómez de las Cortinas Hortigón
Dña. Mariella Cingolani Coronel
Dña. Isabel Peralta Fuentes
D. Esteban Yáñez Mira
D. Francisco José Manrique de Lara Quirós
D. Miguel Ángel Puyuelo Tejero
Dña. María luisa Hurtado Urdiain
Dña. Cristina Jiménez Contreras
Dña. Rocío Osuna Pulido

Contacto
info@landaluz.es

LANDALUZ
Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía
Hacienda de Quinto.
C/ Viena s/n. Montequinto
41089 Dos Hermanas (Sevilla)
Teléfono: 954 234 849
e-mail: info@landaluz.es
www.landaluz.es

Producción y Publicidad

IBERPRESS
Marketing y Comunicación
Avenida de Jerez, 9, Blq. 4 · 2° D
41013·Sevilla
Móvil: 609 248 474
amuniz@iberpresscomunicacion.com
www.iberpresscomunicacion.com

SUMARIO

CALIDAD 28

EL EMBUTIDO

Protagonista en las despensas andaluzas

INCORPORACIONES 22

NUEVOS SOCIOS

Más empresas siguen apostando por LANDALUZ

ENTREVISTA 40

JAVIER ABASCAL

Chef de Lalola Taberna Gourmet

LANDALUZ**VINOS**

UNA FAMILIA DEL VINO

GALA BENÉFICA 42

ANDALUCES COMPARTIENDO

Una iniciativa de la Fundación Cajasol y LANDALUZ

CONSEJOS 46

LEGUMBRES

La importancia de las legumbres en la dieta mediterránea

Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía
LANDALUZ

Los editores de esta publicación no se hacen responsables de las opiniones de sus colaboradores.

LADESPENSA

BODEGAS DELGADO REJUVENECE CON UN VINO BLANCO MONOVARIETAL CHARDONNAY CON LA MARCA LEMONIER

Bodegas Delgado, centenaria bodega de la ribera del Genil, rejuvenece con un vino blanco monovarietal Chardonnay con la marca LEMONIER.

Con esta marca rinde un merecido homenaje a Leopoldo Lemonier Renault, arquitecto francés discípulo del famoso Eiffel y contemporáneo a los inicios de la Bodega en 1874.

Este monovarietal se presenta con un hermoso color dorado y en nariz nos sorprende con elegantes aromas frutales. Nos encontramos ante un vino fresco con una sensación aterciopelada en boca. Ideal acompañante de pescados, mariscos, pastas y verduras.

www.bodegasdelgado.com

LA MASÍA PRESENTA SU NUEVA BOTELLA DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA "EXCELENCIA"

La Masía lanza al mercado su nueva botella de aceite de oliva Virgen Extra Excelencia en formato PET de 1 litro. Se trata de un packaging con novedosas líneas de diseño que tiene como objetivo cuidar y mejorar cada día la experiencia del consumidor y ser fiel reflejo de la calidad de un magnífico Virgen Extra, fruto de un exhaustivo control en el proceso de elaboración. Este aceite presenta un nuevo y exclusivo envase más resistente y más fácil de usar -se adapta a la mano- y un nuevo y exclusivo diseño de etiqueta.

www.lamasia.es

1970, LA NUEVA GAMA DE GINEBRAS EXCLUSIVAS DE BODEGAS DIOS BACO

La bodega jerezana, Dios Baco, ha lanzado al mercado una nueva línea de ginebras de enebro de triple destilación con toques botánicos, cítricos y florales.

A su versión más clásica, se unen otras dos variedades: fresa y lima. Dos ginebras diferentes para los amantes de lo exótico.

www.bodegasdiosbaco.com

COOSUR LANZA SU ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA SIN FILTRAR

Coosur lanza al mercado un aceite de oliva virgen extra sin filtrar en su tradicional botella octogonal pero en formato de cristal 750 ml. De aspecto algo más denso y turbio, este es un aceite de sabor fuerte, ligeramente picante, frutado, aromático e intenso.

Un aceite de oliva virgen extra perfecto para tostadas, ensaladas o pastas, ya que marca la diferencia cuando se consume en crudo.

www.acesur.com

IPA SHERRY CASK MADURADA EN BOTA DE OLOROSO SHERRY, ELABORACIÓN ARTESANA

Cerveza artesana lupulada en fresco con dos lúpulos y elaborada con 5 maltas. Ingredientes 100% naturales, sin aditivos, colorantes o conservantes. No filtrada ni clarificada. Fermentada a temperatura de bodega y al igual que las IPAs originales, madurada en bota de roble previamente envejecido con vino Oloroso de Jerez.

www.sherrybeer.com

NUEVOS MIEMBROS EN LA FAMILIA SALSAS MONTEALBOR

Montealbor amplía su gama de salsas con las nuevas Salsa Alioli con Perejil, Salsa Chimichurri con Miel y Salsa Brava con Ají, para que puedes acompañar tus platos preferidos con estos nuevos y atractivos sabores.

Para la elaboración de sus productos, como de costumbre, Montealbor selecciona las mejores materias primas, buscando siempre elaborar una salsa tan natural como si la hubieras preparado en casa. Sus recetas y procesos productivos se orientan a elaborar salsas sin conservantes, colorantes u otros aditivos, estando libres de gluten o lactosa.

Estos tres nuevos sabores completan por lo tanto un amplio repertorio que se suman a las que ya conocíamos: Mojo Picón, Salsa Verde, al Whisky, al Jerez y Criollo.

www.montealbor.com

"COLECCIÓN DESCUBRIMIENTO", EDICIÓN ESPECIAL DE MARQUÉS DE VILLALÚA PARA LA BOTADURA DE LA NAO VICTORIA

De la 'Colección Descubrimiento', un vino elaborado al cien por cien con uva de la variedad zalema, se ha elaborado una edición especial con 4.000 botellas. El presidente de la Diputación de Huelva, Ignacio Caraballo, junto al delegado territorial de Agricultura y Pesca de la Junta, Pedro Pascual; el presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Condado de Huelva, Manuel Infante, y el alcalde de Villalba del Alcor, Sebastián Fernández, ha visitado las bodegas Marqués de Villalúa para conocer la forma en la que trabajan y elaboran sus vinos, pertenecientes a la D.O. Condado de Huelva.

www.marquesdevillalua.com

ESENCIA ÚNICA COVAP LANZA SUS CARNES DE CERDO DE BELLOTA 100% IBÉRICO SELECCIÓN DE MONTANERA

La Cooperativa Ganadera del Valle de los Pedroches, COVAP ha reunido una selección única de cuatro cortes de cerdo de bellota 100% ibérico: solomillo, presa, secreto y pluma. Las carnes frescas, se presentan envasadas al vacío que conservando todas sus propiedades; el solomillo y la presa se pueden adquirir también congelados para disfrutar todo el año de estas piezas. Durante la época de montanera, los cerdos se alimentan de bellotas y hierbas de la dehesa que dotan a la carne de unas cualidades organolépticas únicas.

www.covap.es

MERMELADA DE CEREZAS Y GROSELLA NEGRA. DOS NUEVOS SABORES DE LA VIEJA FABRICA COCINA SELECTA

La Vieja Fábrica Cocina Selecta acaba de ampliar su gama con el lanzamiento de la mermelada de cerezas y la mermelada de grosella negra. Dos nuevos sabores, que son perfectos para innovar en tus platos y darles un toque único.

Estos deliciosos productos son ideales en tostadas, como acompañamiento de carnes y quesos o como ingredientes de pasteles y tartaletas. Se presenta en el característico y cómodo tarro de 280g y completa una gama compuesta de otras cinco especialidades. Ya se encuentra disponible tanto en las principales cadenas de distribución como en la tienda online de Amazon y Ulabox.

LOS NUEVOS TACOS DE ALOE: MIEL Y PEDRO XIMÉNEZ

Aloe Vera Las Coronas continúa expandiendo su surtido de productos para sacar lo mejor de una de las plantas más reconocidas por sus múltiples beneficios para la salud: el aloe vera.

En esta ocasión, a sus clásicos tacos de Aloe Vera, se ha unido la variedad que contiene miel y Pedro Ximénez, una combinación sorprende para endulzar postres, ensaladas, guisos y mil recetas más.

www.aloeveralascoronas.es

NUEVA CREMOSA DE CACAO Y AVELLANA LA VIEJA FÁBRICA SIN ACEITE DE PALMA

La Vieja Fábrica acaba de lanzar su nueva crema de cacao y avellana sin aceite de palma, como respuesta a los cambios en los hábitos de consumo y a la preocupación de muchos de sus consumidores por un estilo de vida más saludable.

La Vieja Fábrica Cremosa cacao y avellana, se elabora con avellanas de la mejor calidad, para lograr un sabor único y una textura realmente cremosa. Es muy fácil de untar e ideal para degustar en la merienda, el desayuno y picoteo o como topping de postres. En su elaboración se utiliza cacao con certificado UTZ (que certifica la seguridad de una producción agrícola sostenible) apoyando así la agricultura sostenible de cacao.

www.laviejafabrica.com

SAN MARTÍN DE PORRES LANZA UN PACK DE 3 UNIDADES DE CORTADILLOS

Los cortadillos son los protagonistas del último lanzamiento de San Martín de Porres, que apuesta por un nuevo formato en pack de tres unidades, de 126 gramos. La composición de este nuevo producto es sin azúcar y sin aceite de palma.

www.smporres.com

BRANDY IMPERIAL DE BACO SOLERA

Es un Brandy realmente singular, destilado a partir de vinos seleccionados y madurado en barricas de roble, las cuales han envejecido vino de Jerez. Tiene un espléndido aroma a madera y un profundo y complejo sabor satinado. Botella 0,70 lt., 36% Alc. Vol, cajas de 6 botellas.

www.bodegasdiosbaco.com

LA GUITA SE CONSOLIDA COMO LA MEJOR OPCIÓN PARA PICOTEAR

La Guita, se afianza como líder en el momento de consumo más habitual en los hogares y bares españoles: el picoteo. Un consumo informal y ameno en el que junto a unas botellas de La Guita, se disfruta absolutamente de todo: jamón ibérico, queso, chacinas, aceitunas, conservas, salazones, embutidos. Además, este picoteo se puede dar en cualquier compañía: en familia, con amigos, en pareja; y en cualquier ocasión: viendo una película, una serie o un partido de fútbol, en una barbacoa, en una reunión familiar, etc.

La Guita continua apostando por la exitosa acción co-branding 'Kit de Picoteo' en la que participan las principales marcas de alimentación del país con cuyos productos se han realizado más de 7.000 Kits de Picoteo compuestos por marcas líderes de gastronomía. Jamón ibérico, quesos, aceitunas, conservas o picos que acompañados de dos botellas de La Guita, han llegado a más de 30.000 consumidores de toda España.

www.grupoestevez.es

COVAP, EL CORAZÓN QUE DA VIDA A LOS PEDROCHES

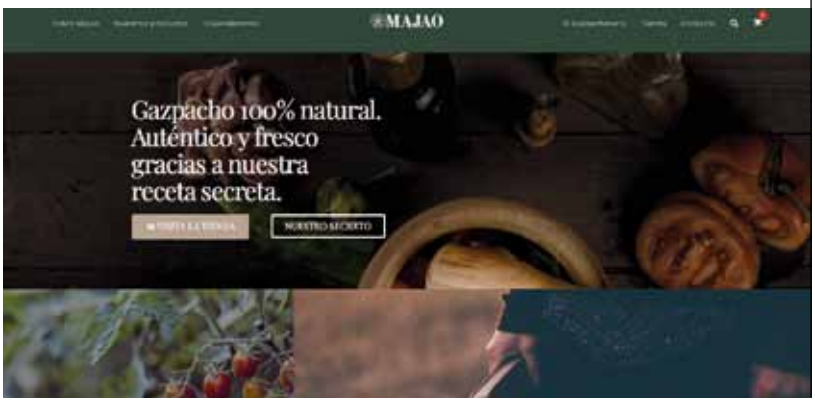
Cooperativa Ganadera del Valle de los Pedroches, que ése es su nombre completo, recibió el IV Premio Innovación Agroalimentaria que otorgan Grupo Joly y Banco Santander. Se suma así a un ramillete de personas y empresas excelentes que han contribuido a la pujanza, cada vez mayor, sector agroalimentario en Andalucía: Antonio Hernández Callejas, presidente de Ebro Foods; la gaditana González Byass y la sevillana Ybarra Alimentación.

www.covap.es

MAJAO RENUEVA SU WEB, CON UN DISEÑO RESPONSIVE, MÁS VISUAL Y ATRACTIVO

Majao celebra el lanzamiento de su nueva página web. Una web moderna y actual, a la altura de su empresa y donde se podrá encontrar toda la información acerca de su actividad, así como adquirir cada uno de sus productos. Además, cuenta con diseño responsive adaptado a los dispositivos móviles para que pueda consultarse desde cualquier lugar.

www.majao.es



PYME INNOVADORA

Válido hasta el 22 de noviembre de 2020

PÉREZ BARQUERO RECIBE EL SELLO PYME INNOVADORA DEL MINISTERIO DE ECONOMÍA, INDUSTRIA Y COMPETITIVIDAD

La Bodega Pérez Barquero ha sido reconocida con el Sello Pyme Innovadora que concede la Dirección General de Innovación y Competitividad dependiente del Ministerio de Economía, Industria y Competitividad. Tal distinción demuestra que la I+D+i también es posible en el sector vitivinícola.

El vino es un producto de nuestra tierra que forma parte de la vida, de la cultura y de la alimentación mediterránea desde tiempos inmemoriales. La elaboración del vino es un arte intemporal y una ciencia que ha ido evolucionando y perfeccionándose, en Pérez Barquero, durante más de un siglo de historia.

www.perezbarquero.com

EL CULTIVO DE ARROZÚA EN LAS MARISMAS DEL GUADALQUIVIR

El arrozal de las marismas del Guadalquivir se halla situado en la zona suroccidental de la provincia de Sevilla, ocupando parte de varios términos municipales sevillanos, entre los que se encuentra Isla Mayor, población que abarca dentro de sus límites el 25% del mismo. Un 80% de la superficie total del arrozal, se encuentra dentro de los límites de lo que se considera el entorno inmediato del Parque Nacional de Doñana. El cultivo del arroz en la Marisma manifiesta un fuerte dinamismo y una clara tendencia a la expansión.

www.arrozua.com

ARROZÚA

El sabor de la tradición

MÁS DE
30 años
DEDICADOS AL
cultivo
del arroz

www.arrozua.com
+34 954 777 564 | arrozua@arrozua.com

Arrozúa S.C.A. Finca Veta la Mora s/n
41140 Isla Mayor - Sevilla

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA 1881, GANADOR EN LA I EDICIÓN DE LOS GALARDONES WOOE

Flor de Esgueva y Aceite de Oliva Virgen Extra 1881 han resultado ganadores en la mayor feria internacional dedicada en exclusiva al sector del aceite de oliva. En esta primera edición de los Galardones WOOE (World Olive Oil Exhibition) se quiere destacar el trabajo de profesionales, empresas, proyectos y productos del sector oleícola y, a su vez, se les ofrece la oportunidad de darse a conocer.

Queso y Aceite de Oliva Virgen Extra se convierten en la combinación ganadora en la categoría de 'Mejor Alimento Industrial elaborado con aceite de oliva como atmósfera de conservación o ingrediente principal'. En ésta se premia a alimentos que emplee el aceite de oliva como medio de conservación o como ingrediente principal, y que son consumidos de forma independiente, sin adición de más alimentos.

Estos premios son otorgados por el Comité Consultivo de la WOOE, órgano compuesto por destacados empresarios y profesionales del sector.

www.aceite1881.com

OLEOESTEPA PROTAGONISTA DE NUEVO EN LOS RECONOCIMIENTOS A LOS MEJORES ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE SEVILLA

El pasado 16 de febrero de 2018 se hicieron públicos en la Diputación de Sevilla los premios a los mejores aceites de oliva virgen extra producidos en la provincia de Sevilla, copando de nuevo Oleoestepa todos los reconocimientos. La vigésima edición de los Premios al mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la Provincia de Sevilla ratifica a Oleoestepa como el productor de aceite de oliva virgen extra de mayor calidad, al ser premiado en las últimas dieciocho ediciones de modo consecutivo.

El premio al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la provincia de Sevilla recae concretamente en la cooperativa de La Purísima de Herrera SCA, mientras que el Accésit de finalista lo ha recibido la cooperativa de La Inmaculada Concepción SCA de la Roda de Andalucía (Sevilla). En la categoría de Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de las Sierras Sevillanas el premio ha sido para la cooperativa de San Juan Bautista de Villanueva de San Juan. Las tres cooperativas galardonadas están asociadas al proyecto cooperativo de Oleoestepa.

El mejor aceite de oliva virgen extra es comercializado bajo la marca Oleoestepa Selección. Se trata un coupage de variedades cultivadas en la comarca, recolectada de forma temprana y elaboración en frío. Asimismo, el premiado de las Sierras Sevillanas se comercializa bajo la marca Maestro Oleario Selección, perteneciente a Oleoestepa.

www.oleoestepa.com

SORPRENDENTE ÉXITO DE PARTICIPACIÓN EN LA SEGUNDA EDICIÓN DE LOS PREMIOS BARBADILLO DE NARRATIVA BREVE VERSOS 1891

Además de España, la procedencia de los relatos ha sido muy diversa destacando Argentina (18), Venezuela (14), Cuba (11), Colombia (11) o México (10) pero también de EE.UU., Italia, Canadá, Portugal, Brasil o Israel, entre otros.

Se ha cerrado la convocatoria de la II Edición de los Premios de Narrativa Breve Barbadillo Versos 1891 que se celebran en honor del escritor y poeta Manuel Barbadillo, coetáneo de la Generación del 27 y antiguo presidente de la Bodega Sanluqueña, en el 126º aniversario de su nacimiento.

Esta nueva edición ha vuelto a superar las expectativas de la organización con un notable éxito de participación al aceptarse 290 candidaturas válidas, número muy superior a las 117 de la primera edición, en concreto un 150% de incremento.

www.barbadillo.com

ACESUR LIDERA LAS VENTAS EN TODAS LAS CALIDADES DE ACEITE DE OLIVA EN ESPAÑA

De acuerdo con las ventas globales de 2017 facilitadas por las dos asociaciones sectoriales -Anierac y Asoliva-, Acesur, con Coosur y La Española como principales marcas, es el líder en ventas en todas las categorías de aceite de oliva: vírgenes, suaves, intensos y aceites de orujo de oliva, con una cuota de mercado del 21% del total de los aceites comercializados en España, es decir, una de cada cinco botellas de aceite de oliva que se vende en España es de Acesur.

Acesur ha realizado ventas en más de 100 países, consolidando con su principal marca, La Española, su liderato en muchos de ellos, destacando que por primera vez esta marca se ha situado como la marca líder de aceite de oliva español en Reino Unido

www.acesur.com

GONZÁLEZ BYASS LOGRA DOS MEDALLAS DE ORO EN EL CONCURSO INTERNACIONAL DE VINOS BACCHUS

El XVI Concurso Internacional de Vinos Bacchus ha otorgado dos medallas de oro a la Familia de Vino González Byass. Beronia Selección 198 Barricas 2009 y Noé Pedro Ximénez Muy Viejo V.O.R.S han sido reconocidos en la última edición de este certamen, que ha contado con la participación de 1.735 muestras procedentes de 21 países.

www.gonzalezbyass.es

Concha Cantarero de Artacho, socia fundadora de Laboratorios BIO-DIS recibe el Certificado de Buenas Prácticas de Fabricación de manos de Juan Ignacio Herranz, director comercial de la consultora Internacional SGS.

LABORATORIOS BIO-DIS SE ADELANTA A LA NORMA CON EL CERTIFICADO DE BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN (GMP)

La empresa sevillana Laboratorios BIO-DIS, dedicada al desarrollo, fabricación, distribución y exportación de complementos alimenticios desde hace más de veinticinco años, ha ratificado una vez más su decidida Política de Calidad, superando el difícil proceso de Auditoría de la Consultora internacional SGS, para la obtención del Certificado de Buenas Prácticas de Fabricación (GMP).

Laboratorios BIO-DIS se ha convertido en un referente de empresa exportadora que, desde Andalucía, comercializa sus productos en más de 40 países. Esta empresa familiar, fundada por los hermanos Cantarero Artacho ha perseguido, con éxito, alcanzar los más altos parámetros de calidad. El Certificado de Buenas Prácticas de Fabricación ofrece unas garantías mundiales que extienden su validación a la "producción, envasado, etiquetado, almacenamiento y comercialización de complementos alimenticios", y es conocido internacionalmente por sus siglas en inglés, GMP-Codex.

El Codex Alimentario garantiza la inocuidad y la calidad de los alimentos a todas las personas y en cualquier lugar, a través de normas y códigos de prácticas alimentarias aceptadas por el 99% de los países del mundo. La FAO y la OMS respaldan estos principios que sirven de base a la legislación de las naciones adscritas, facilitando la expansión internacional de Laboratorios BIO-DIS en los mercados más competitivos.

BIO-DIS protege la salud de sus consumidores más allá de las normas.
El Certificado de Buenas Prácticas de Fabricación (GMP) responde a una normativa de aplicación voluntaria que otorga prestigio a la empresa que sigue sus directrices con el objetivo de ofrecer a sus clientes la máxima confianza, a través calidad de los productos, adelantándose a los requerimientos obligatorios sobre el control de complementos alimenticios. Una muestra fehaciente de los niveles de auto exigencia de los Laboratorios BIO-DIS.

El intenso proceso de certificación de la reconocida consultora SGS ha consistido en dos fases consecutivas: una pre auditoría de análisis para la observación de los procesos existentes y sus modificaciones, y una auditoria final en la que se superaron todas las pruebas de inspección y de aplicación de la Norma. El Certificado de Buenas Prácticas de Fabricación (GMP) otorgado a Laboratorios BIO-DIS será válido hasta el 2021, y se suma al reciente Certificado de Calidad UNE-EN-ISO 9001:2008, conseguido por primera vez hace catorce años.

www.bio-dis.com

Confortflex® Articulaciones

La **Vitamina C** contribuye a la **formación normal** de **colágeno** para el **funcionamiento normal** de los **cartílagos**

con CÚRCUMA

Colágeno líquido hidrolizado

Colágeno polvo hidrolizado

Ingredientes con marcas registradas: FORTIGEL The Joint Health Revolution® · CURSOL™

Ingredientes de las marcas: Colpropur · OptiMSM®

SABOR NARANJA

Nature Essential®

articulaciones

Complemento Alimenticio

De venta en **herbolarios, parafarmacias y tiendas de dietética**

Tlf.: 954 900 690
comercial@bio-dis.com

Laboratorios BIO-DIS ESPAÑA®
Cuidamos de ti desde 1992.

www.bio-dis.com

BARBADILLO CELEBRA LOS 95 AÑOS DE SU MARCA EVA DURANTE EL CARNAVAL DE CÁDIZ

Barbadillo, bodega bicentenaria de Sanlúcar de Barrameda, registró en 1923 la marca "Eva" y ha decidido celebrar su 95 cumpleaños con una serie de actividades ligadas al Carnaval de Cádiz.

Con el título de "Eva y el Carnaval" se ha lanzado una original campaña que ha pasado por varias fases.

En la primera fase, que comenzó las pasadas Navidades, los consumidores pudieron votar para elegir el diseño de una etiqueta personalizada para Eva Cream edición Carnaval 2018 y poder asistir a la final del Falla en Cádiz. En la segunda fase se sortearon estas botellas y se dedicó al Carnaval de Cádiz un capítulo de la serie 'Cosas de Mar' patrocinada por la bodega sanluqueña. La campaña puso su punto y final en Sevilla ofreciendo la posibilidad de conseguir dobles entradas para asistir a "El Falla en Sevilla".

www.barbadillo.com

LAS XXV JORNADAS TÉCNICAS DE COVAP AVANZAN LAS CLAVES DEL CAMBIO PRODUCTIVO QUE SUPONDRÁ LA IMPLANTACIÓN DE LA ECONOMÍA CIRCULAR

Los ponentes en las Jornadas Técnicas de Covap han destacado que la implantación de los criterios de la economía circular plantean un cambio de época, una "revolución" en el concepto de consumo porque la sociedad en conjunto tiene que desterrar la mentalidad del "usar y tirar" para propiciar la máxima extensión del uso de los productos y de las materias primas. Con el título 'La Economía Circular: Reducción, reutilización y reciclaje', la XXV edición de las jornadas se ha centrado en la necesidad de modificar los paradigmas actuales de forma transversal: consumidores, instituciones y en los distintos sectores productivos, entre los que encuentran en un lugar preferente la agricultura, la ganadería y la industria agroalimentaria. Distintos foros Europeos como la Cumbre de París de 2015, han puesto de manifiesto que debemos avanzar hacia el concepto de cero residuos si queremos hacer sostenibles los crecientes niveles de consumo como los que ya se están apreciando y que irán a más en las próximas décadas.

www.covap.es

INÉS ROSALES PRESENTA EN WINTER FANCY FOOD 2018 SU IMAGEN MÁS UNIVERSAL

Se trata de la exposición de productos gourmet y delicatessen más relevante y de mayores dimensiones de la Costa Oeste de los Estados Unidos.

Del 21 al 23 de enero Inés Rosales presentó su nueva imagen más universal para todos los mercados y con formatos adaptados a los nuevos universos de consumidores. Inés Rosales ha conquistado más de 35 paises y ahora apuesta por una identidad de marca global siendo un producto étnico, elaborado en Sevilla y apostando por la marca España.

Una nueva edición de la Feria Winter Fancy Food, que tuvo lugar en el Moscone Center, en la ciudad de San Francisco.

www.inesrosales.com

PANADERÍA OBANDO, PROTAGONISTA DE EXCEPCIÓN EN FITUR

Como no podía ser de otra manera, la amplia gama de picos gourmet, artesanos y tradicionales de Panadería Obando, estuvo presente en FITUR, la Feria Internacional de Turismo que se celebró en Madrid. Fue una ocasión perfecta para presentar ante millares de visitantes su singular trabajo y filosofía.

Panadería Obando y su variedad de picos gourmet, tradicionales y artesanos, sin olvidar a las deliciosas regañás y mostachones artesanos, no podía faltar en una cita que llegó a generar en Madrid un volumen económico de 260 millones de euros.

www.panaderiaobando.com

NUEVA PLANTA DE FABRICACIÓN MONTEALBOR

Montealbor, presente en el mercado desde hace más de 50 años elaborando productos alimentarios, entre los que se encuentran: platos preparados, salchichas, salsas, toppings para pizzas y embutidos, está acometiendo las obras para una nueva planta de producción. La fecha de terminación de las mismas, está prevista en el mes de junio y permitirá la reubicación de toda su actividad en unas nuevas instalaciones que estarán emplazadas en el polígono Polysol, en la localidad de Alcalá de Guadaira, tras un profundo proceso de remodelación de una planta ya existente de una empresa del grupo.

La planta en construcción va a ser remodelada íntegramente con un presupuesto cercano a 3 M€. El desarrollo de este proyecto, supondrá un importante incremento en la capacidad de producción, ya que las instalaciones actuales del polígono La Red, también en Alcalá de Guadaíra, funcionan al 100% de su capacidad. Este traslado no afectará en ningún momento al normal suministro de productos al mercado. Las nuevas instalaciones, sitas en una parcela de 5.000 m2, dispondrán de 3.500 m2 de superficie. Dentro del proyecto de inversiones, la implementación de nueva maquinaria, así como la racionalización de sus líneas de producción hará que la planta de producción gane competitividad. Además, la inversión prevista supondrá mejoras en la eficiencia energética e implantación de sistemas de calidad más exigentes.

www.montealbor.com

USISA POTENCIA EL TURISMO GASTRONÓMICO

Los productos agroalimentarios y sus procesos de producción suscitán cada vez más interés no sólo entre los turistas, sino entre el público local. Unión Salazonera a través de un acuerdo firmado en colaboración con la entidad Huelva Marinera permitirá a partir de ahora incluir su proceso productivo dentro del portfolio de experiencias de turismo marinero onubense.

www.usisa.com

Fragata

Tu Pausa Mediterránea

No hay nada que combine mejor con
un momento de tranquilidad que aceitunas Fragata.
El más exquisito sabor mediterráneo
que puedes disfrutar cómo y dónde quieras.

ESPAÑA

www.fragata.es

INFUGINTONIC

INFUGINTONIC
ADEREZA TU VIDA

La manera de preparar el Gintonic más exclusivo del mercado. Se trata de un producto gourmet, con 10 novedosas variedades de Infugintonic elaboradas con productos Bio, sin conservantes, ni aditivos y de forma artesanal, desde su elaboración hasta su envasado.

Combinan a la perfección con tu ginebra preferida, dependiendo del momento y sobre todo de tú momento ¡porque sería tú Gintonic perfecto!.

Estas infusiones son un complemento perfecto para cualquier ginebra, añadiéndole sabor o aroma, o simplemente realzando los sabores ya presentes en el destilado a través de un ritual de infusión de ginebras con los botánicos y cítricos. Infugintonic supone una nueva era de alta cocktelería que aporta nuevas sensaciones a las mezclas hasta ahora muy alejadas de cualquier modalidad de bebida con alcohol. Infugintonic invita a probar y disfrutar sus exquisitas infusiones con tu tónica preferida, refresco o agua con gas y, ¿por qué no? con combinados de ron o vodka favoritos.

MARISMAS DE LEBRIJA

LAS MARISMAS DE LEBRIJA, S.C.A.

La Cooperativa Las Marismas de Lebrija, S.C.A, nace en 1979 como respuesta a las necesidades planteadas por los nuevos agricultores, que surgen a raíz de la distribución de las parcelas del sector B-XII de la zona regable del Bajo Guadalquivir (14.100 hectáreas).

La entidad inicia su actividad como una cooperativa de servicios, aunque poco tiempo después decide introducirse en el sector agroindustrial y aprovechar el principal cultivo implantado en la zona: el algodón.

Posteriormente, Marismas de Lebrija adquiere una fábrica de concentrado de tomate anexa a sus instalaciones. Dicha fábrica ha experimentado diversas ampliaciones y renovaciones debido al fuerte crecimiento de la superficie de cultivo y a la creciente demanda de su excelente tomate por parte de los clientes.

La fábrica es capaz de procesar 4.300 Tm de tomate al día y está dotada de las últimas tecnologías de procesado y eficiencia energética.

En estos momentos la cooperativa Las Marismas de Lebrija está formada por 500 socios agricultores, que ostentan el 100% de su capital social y con una base territorial de unas 13.000 hectáreas.

LA LONCHA

La Loncha S.L. nace de la iniciativa de dos socios fundadores, Gonzalo Román y Sergio García, poniendo todo su empeño y esfuerzo han logrado revolucionar el mercado hostelero nacional.

Con su novedoso producto monodosis, el concepto del consumo del jamón está cambiando. Las ventajas de este envase son innumerables comenzando por el aspecto higiénico del producto, en el que cada persona utiliza su propia monodosis sin tener que compartir ni tocar envases que utilizan o manipulan otras personas.

Este práctico envase es el futuro de la hostelería. Los envases individuales de su Jamón Ibérico de Cebo son una opción limpia y económica al sistema tradicional de corte.

Se puede consumir a cualquier hora porque se puede servir en el desayuno, en la comida, en la merienda o en la cena.

VICASOL, es una Cooperativa Andaluza de primer grado compuesta por más de 700 agricultores socios que cultivan unas 1.500 hectáreas de invernadero con una producción esperada para esta campaña 2017/2018 de más de 200 millones de kilos de hortalizas.

VICASOL

El cultivo de todas estas hortalizas se realiza bajo los más estrictos controles de calidad, teniendo el sol como única fuente de energía.

Cultivan tomates, pimientos, pepinos, berenjenas, melones, sandias y calabacines que crecen mimados por manos expertas, a base de sol, de luz, de respeto hacia nuestra tierra y hacia las personas que la habitan. Auténtico sol cultivado día a día para llevar la calidad que de él emana a miles de hogares de toda Europa.

En sus tres centros de manipulado trabajan, en temporada alta más de 1.700 personas, todas ellas profesionales experimentados con el fin de ofrecer a los clientes y bajo sus especificaciones "lo mejor del campo almeriense".

BODEGAS
DIOS BACO

Hay que remontarse casi al siglo XVIII, más concretamente al año 1.765, cuando se fundó la mítica firma bodeguera Palomino & Vergara de la que procede directamente y que obtuvo prestigio y reconocimiento internacional como una de las mejores Bodegas de Jerez que jamás hayan existido.

Los orígenes de Bodegas Dios Baco se remontan a 1848, más tarde y durante un largo periodo de tiempo fue la emblemática, y ya extinguida Palomino & Vergara.

En la actualidad, Bodegas Dios Baco propiedad de José Páez Morilla se ha convertido en una bodega más pequeña, como lo fue en su orígenes y con un carácter eminentemente artesano y familiar. La filosofía de nuestra bodega de almacenaje y exportación de jereces, es la elaboración de vinos, vinagres y brandys de una excelente calidad. Por ello, en Bodegas Dios Baco se sigue con el sistema tradicional de solera y criadera para el envejecimiento del vino en botas de roble, como se ha hecho a través de los siglos.

ÚNICO
VINAGRES Y SALSAS

Único Vinagres y Salsas, S.L.L. dispone de soleras que datan de 1923, cuando inicialmente comenzó Crismona la elaboración de vinagres de vino. Después de que Único se responsabilizara de las instalaciones y prácticamente con casi un siglo de existencia, su primer objetivo sigue siendo la producción de vinagre, reducciones y salsas de la más alta calidad.

La Denominación de Origen Montilla-Moriles produce algunos de los vinos generosos de más alta calidad del mundo, que junto con el vino dulce Pedro Ximénez conforman las materias primas en las que nos basamos para nuestros vinagres reducciones.

A la par que persiguen la más alta calidad, están comprometidos con una constante innovación, de manera que pueden ofrecer a sus clientes los aromas exclusivos que los vinos y el sol de nuestra tierra son capaces de producir.

ACEITE 1881

Hay cosas que se mantienen intactas con el paso del tiempo. Cosas que, simplemente, no se modifican porque son perfectas y para ellas, el paso inalterable de los años solo son prueba de la calidad que tienen.

1881 es una de esas cosas buenas que perduran en el tiempo, porque su aceite nace del milenario olivo de Osuna y del trabajo de su gente, que generación tras generación, le pone al cuidado del fruto y su recolección.

Así, las buenas costumbres se integran con la innovación para llevar a la mesa la esencia del olivo: un zumo natural de aceitunas, con el que saborear la calidad de la tradición en impregnar de cultura sus recetas, con sabores de infinitos matices.

Un Virgen Extra con personalidad única y aroma propio, para los que buscan un aceite con identidad.

Proponen hacer una pausa en este ritmo frenético del día a día, y disfrutar de la bondad de aquello que se mantiene, de aquello que es bueno para su paladar y mejor para su salud.

Desde 1940 la cocina de la recordada Venta Ruiz Sevillana, guardaba celosamente la receta de su riquísimo gazpacho que desde siempre fue reconocido como el mejor de cuantos se servían en la ciudad de Sevilla.

MAJAO

En 1982 y gracias a la inquietud de Rafael porque no se perdiera la receta de la Abuela Reyes, decidió comercializar ese delicioso gazpacho bajo el nombre de 'La Gazpachería Andaluza', convirtiéndolo en el primer gazpacho fresco del mundo a la venta. Es la receta que inventó la categoría.

Su mayor preocupación siempre ha sido ofrecer un alimento natural, sin tratamientos químicos, lleno de la frescura de sus ingredientes y con el sabor del verdadero gazpacho tradicional.

En el año 2015, cuando se constituye New Way Foods bajo el nombre comercial de MAJAO, decidieron dejar en sus etiquetas la referencia a La Gazpachería Andaluza como recuerdo de una dilatada historia, tan real como su sorprendente sabor.

Majao busca llevar a la casa de sus clientes el auténtico gazpacho y salmorejo andaluz: la tradición, el goce y el sabor.

MAJAO
por Gazpachería Andaluza

MARQUÉS DE VILLALÚA

Compuesto por personas que viven, piensan y aman el vino, y que trabajan para obtener el mejor producto, el más cercano al consumidor, cuidando hasta el más mínimo detalle con el fin de satisfacer los paladares más exigentes.

Situada junto a la Nacional A-472 entre los pueblos de Villalba del Alcor y Manzanilla, cuentan con una superficie de 110.000 m2. De ellos, 20.000 m2 forman parte de las instalaciones de las bodegas y el resto correspondiente a los viñedos. Éstas son instalaciones que cuentan con la más moderna tecnología.

La base de la calidad de los vinos Marqués de Villalúa está en la vendimia, proceso que exige el máximo esmero y dedicación, ya que es el momento en que tiene lugar la primera selección de la uva. Es esencial determinar el momento óptimo para la recolección de cada variedad. Asimismo, el traslado de la uva a la bodega debe realizarse con el máximo cuidado para que el fruto no sufra excesivas presiones.

Bodegas Marqués de Villalúa nace en el año 2000, junto con el nuevo milenio. Siguiendo la tradición de una tierra de vinos, sus hombres y mujeres son gente de vinos que un día pusieron sus ilusiones en un proyecto que es hoy una realidad.

SHERRY BEER

Desde la antigüedad los vinos de Jerez han sido exportados a otros países, ya por el siglo XIII había intercambio comercial con Inglaterra. Durante años, nuestros vinos, viajaron a todo el mundo . ¿Sabes cómo viajaban?

En barricas de roble, o botas de robles, que es como las llamamos en el Marco de Jerez, recipientes de madera con forma ovalada diseñados así por su fácil manejo.

Pero, ¿dónde acababan esas barricas?, nada en esa época se desperdiciaba.

La industria local utilizo estos magníficos recipientes para fabricar sus whiskies, cervezas, licores y demás bebidas. Ese es el principio de la Cerveza Artesana de Sherry Beer.

Con este punto de partida, han recuperado estilos de cerveza que se elaboraban en las botas en otros países hace más de ocho siglos.

Con los mejores olorosos de Jerez-Xerez-Sherry, envinan durante meses las botas de roble en las que depositan su cerveza y la dejan madurando hasta que la madera y el toque de oloroso sherry la convierten en... Cervera de bodega con alma de sherry.

COVAP

Fuente natural de calcio y fósforo, con alto contenido en proteínas

La leche de oveja COVAP contiene un alto valor nutricional.

Por su contenido en **aminoácidos y ácidos grasos esenciales,** más fáciles de digerir que en otras leches y que influyen en el crecimiento, reparación y mantenimiento de las células.

Y por el gran aporte de **minerales y vitaminas** liposolubles e hidrosolubles: es rica en calcio, fósforo, magnesio, zinc, hierro y cobre.

Un 80% más de proteína que la leche de vaca

Un 50% más de calcio que la leche de vaca

Un 50% más de fósforo que la leche de vaca

Leche de oveja
Semidesnatada

Lácteos COVAP
La leche de aquí

www.covap.es

PROTAGONISTA EN LAS
DESPENSAS ANDALUZAS

NUESTRA TRADICIÓN GANADERA Y ARTESANA ES UNA GARANTÍA PARA QUE ESTOS PRODUCTOS SE HAYAN CONVERTIDO EN UNO DE LOS SÍMBOLOS MÁS RECONOCIDOS DE LA MARCA ANDALUCÍA.

EXCELENCIA EN LA VARIEDAD

Siendo el gran protagonista el jamón no debemos olvidar la enorme variedad de embutidos con los que cuenta nuestra tierra: salchicón, caña de lomo, chorizo y morcilla entre otros. Estos productos que en Andalucía existe la suerte de disfrutar con ejemplos de extraordinaria calidad, gracias a las marcas productoras a las que se les debe buena parte de las cotas de excelencia que alcanzan estos alimentos.

El Embutido

“No debemos olvidar la enorme variedad de embutidos con los que cuenta nuestra tierra: salchicón, caña de lomo, chorizo y morcilla entre otros”

© Juan Manuel Sanz / ICEX

© Juan Manuel Sanz / ICEX

DE**JABUGO**A LOS**PEDROCHES**

CHACINAS PORCINAS

Las chacinas porcinas, se elaboran en tres zonas, principalmente: Huelva, Córdoba y Granada.

En la zona onubense, donde se fusionan los climas atlántico y mediterráneo, los cerdos viven en las sierras de Huelva, Sevilla, Córdoba y Málaga. Para su elaboración, las zonas más destacadas son la Sierra de Aracena y muchos de los municipios cercanos a Jabugo y Cartagena.

En Córdoba encontramos los conocidos jamones de Los Pedroches, elaborados en el municipio de Pozoblanco y en toda la zona del Valle de Los Pedroches.

"En Córdoba encontramos los conocidos jamones de Los Pedroches, elaborados en el municipio de Pozoblanco y en toda la zona del Valle de Los Pedroches"

desde 1840
INNOVANDO
POR TRADICIÓN

Acesur
INNOVAMOS POR TRADICIÓN

Orgullosos de ser empresa española desde 1840 y estar presentes en más de 100 países.

Carretera Madrid-Cádiz Km. 550,6.
41700 - Sevilla (España)
Tel. 954 69 09 00 - Fax 954 69 04 50

www.acesur.com

La Española
COOSUR
Maestros Aceiteros
COOSOL
soy plus
COOSUR
COOSUR
GUILLEN
PONTI

FUENTE DE MINERALES

Aunque es cierto que debemos controlar su ingesta, un consumo moderado de embutidos (una o dos veces por semana) incrementará el volumen de minerales como el hierro, el potasio, el fósforo o el cinc en el organismo. Además, serán una fuente importante de proteínas de muy buena calidad.

Mil y una ocaciones

Los embutidos nos ofrecen soluciones de calidad para multitud de ocasiones como visitas inesperadas, ingredientes para recetas, entrantes o picoteos con amigos.

#SherryRevolution

WINE MODERATION

UNA FAMILIA DE VINO

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

GONZÁLEZBYASS

Fue en 1835 cuando el joven Manuel María González Ángel fundó González Byass e inició, así, una larga y apasionada andadura dedicada al mundo del vino. Manuel Mª encontró el mejor apoyo para iniciarse en el fascinante negocio del Jerez en su tío materno, José María Ángel y Vargas -el que habría de ser el famoso Tío Pepe-. Él fue quien le enseñó todo sobre el vino Fino hasta el punto de darle nombre a la solera fundacional en cuyas botas aún hoy puede leerse "Solera del Tío Pepe". Así empieza a forjarse la leyenda del Fino más famoso de España y del mundo.

Animado por el continuo desarrollo de las exportaciones y el creciente éxito de su empresa, Manuel María González decidió asociarse con Robert Blake Byass, su agente en Inglaterra, a quien en una carta escrita en 1844 le recomendaba vender un vino "excepcionalmente pálido..." fueron las primeras botas de Tío Pepe enviadas al Reino Unido donde tuvieron una magnífica acogida. La alianza comercial entre las familias Byass y González se mantuvo hasta el año 1988 cuando la familia Byass se retiró del negocio y la bodega pasó a los descendientes directos de Manuel María González.

Actualmente, sigue siendo una bodega familiar, presidida por la 5ª generación de la familia González que siempre ha mostrado su pasión por el mundo del vino, su amor a la naturaleza y el apoyo al medio ambiente. El carácter emprendedor de Manuel María González Ángel se tradujo en la instalación de luz eléctrica en sus bodegas dos años antes que lo hiciera la propia ciudad (Jerez fue, conjuntamente con Haro, en La Rioja, la primera ciudad española que contó con luz eléctrica), además de traer una línea de agua corriente depurada a sus instalaciones. Colaboró intensamente en el tercer proyecto de ferrocarril que hubo en España, así como en multitud de nuevas instalaciones industriales hasta entonces desconocidas en nuestro país.

La familia González, además, ha promovido y ayudado desde siempre a la recuperación del Patrimonio Histórico de su Ciudad, Jerez de la Frontera, colaborando en multitud de obras de restauración de su conjunto monumental, tanto civil como eclesiástico. Ejemplo de ello es la creación de la Fundación González Byass, que preserva el patrimonio documental de su Archivo Histórico, y fomenta la investigación y el estudio de la Cultura del Vino.

González Byass S.L.

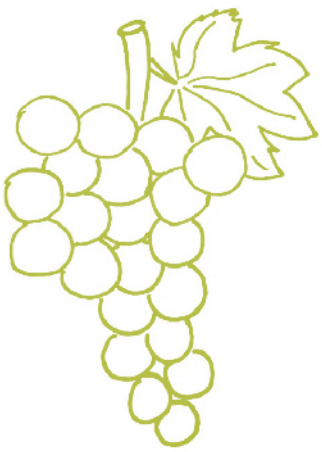
Manuel Mª González, 12
11403 Jerez de la Frontera (CÁDIZ)

Tlf.: 956 35 70 00 - 91 490 37 00

www.gonzalezbyass.es

LANDALUZ VINOS
González Byass

La pasión de la familia González por el vino le ha llevado no solo a extender la cultura del vino de Jerez por todos los rincones del mundo sino a convertirse también en una Familia de Vino, que representa fielmente la diversidad enológica de España. Siguiendo este camino, hace más de 30 años que González Byass ha ido incorporando bodegas de zonas emblemáticas de España. Entre ellas se encuentran Bodegas Beronia -D.O.Ca. Rioja-, Viñas del Vero -D.O. Somontano-, Cavas Vilarnau -D.O. Cava-, Finca Constancia -V.T. Castilla-, Finca Moncloa -V.T. Cádiz-, Beronia Verdejo -D.O. Rueda- y Pazos de Lusco -D.O. Rías Baixas. En 2016, la compañía da el salto al Nuevo Mundo con la incorporación de la bodega familiar chilena Veramonte y, en 2017 culminó la adquisición de los brandies y vinos de Pedro Domecq.



VINOS GONZÁLEZBYASS

Tio Pepe

Sol de Andalucía embotellado

De color oro pajizo, limpio y brillante. En nariz es elegante, con claras notas de levadura y de almendras. En boca presenta buen cuerpo, punzante y muy seco, con un final largo y complejo.

Leonor

Un Palo Cortado "de libro"

De color ámbar con tonos dorados y ribete ocre. Intenso con aromas de frutos secos, donde destacan las almendras tostadas y avellanas, arropadas por notas de madera vieja. Al paladar es intenso y persistente, con matices tostados. De postgusto largo y equilibrado y con un paso de boca suave.

Alfonso

Calor en el alma

De color ámbar dorado. Aromas intensos con toques de madera y frutos secos. Al paladar es sabroso, armónico y persistente, con recuerdos a nueces y un suave toque de vainilla.

El icono de Tío Pepe, ha dado desde entonces muchas vueltas al mundo, ha ayudado a la imagen internacional de la marca, que hoy está presente en más de 102 países y es, probablemente, una de las marcas más reconocidas de España.

LANDALUZ VINOS González Byass

Viña AB

La elegancia en la copa

Viña AB es un Amontillado muy joven que ha podido experimentar dos tipos de crianza, la biológica y la oxidativa. Es un vino de un elegante color topacio. Aroma sutil y delicado, con recuerdos almendrados característicos de la variedad Palomino Fino y a la levadura, como resultado de su tiempo bajo el "velo flor". Viña AB denota también matices que recuerdan a madera, hierbas aromáticas y vegetales. En boca es amable con acidez equilibrada, postgusto prolongado en el que retornan las notas de frutos secos y madera envinada.

Néctar

Sinfonía de pasas, higos y dátiles

De color caoba muy oscuro y de gran intensidad. Aromas muy dulces, a pasas y caramelo, con recuerdos de madera. Boca aterciopelada y muy dulce, recuerda a pasas viejas y a dátiles, con final largo y vibrante.

Vermouth La Copa

Genuino Vermouth jerezano

Profundo aroma especiado donde destacan notas de clavo y canela que se funden en un elegante amargor final. En boca destaca su suavidad y elegancia, recordando su origen jerezano. Un aperitivo perfecto para recuperar la clásica "hora del Vermouth".
Para disfrutar bien frío, sólo o bien acompañado con soda y hielo picado.

La importancia de las legumbres en la dieta mediterránea

Cuidar nuestro estilo de alimentación es sinónimo de calidad de vida. Por ello, la dieta mediterránea es tan apreciada y entre todos sus componentes, las legumbres son uno de sus alimentos más significativos y en LANDALUZ, como expertos en productos andaluces, te vamos a contar por qué.

En Andalucía existe una gran tradición en la producción de legumbres, la cual cada año supera sus números. De hecho, las cifras han aumentando en los últimos dos años hasta un 49%, unos números espectaculares que avalan la calidad de estos alimentos de Andalucía. Marcas como La Pedriza, Campo de Tejada, Legumbres Las Arenitas y Legumbres Pedro son una clara muestra de esto.

Por ello, desde LANDALUZ, como expertos en productos andaluces, estamos autorizados para hablarte sobre las inmensas cualidades de este increíble alimento, las cuales hacen de él uno de los principales sustentos de la dieta mediterránea.

1.SU APORTE DE HIDRATOS DE CARBONO

Si por algo se caracteriza la dieta mediterránea es porque cubre todas nuestras necesidades de nutrientes básicas.

En el caso de las legumbres, los

hidratos de carbono, y en concreto el almidón, componen el 50% de su composición, una característica que las convierte, junto a los cereales, la pasta y las verduras, es uno de los alimentos clave de este estilo de alimentación.

2. BAJO CONTENIDO EN GRASA

Aunque hay quienes piensan que las legumbres engordan,pues su porcentaje de grasa es bajísimo. En la mayoría de ellas, no supera el 3%, por lo que el contenido calórico suele ser bastante bajo.

Eso sí, ¡ten cuidado con las preparaciones!. Y es que al mezclarlas con otros productos, las recetas sí pueden elevar su contenido calórico. A veces, esto es necesario, pero no lo hagas siempre que cocines legumbres. La versatilidad es otro de sus puntos fuertes, así que desde LANDALUZ, como expertos en productos andaluces, recomendamos su consumo habitual.

3. UN ALIMENTO MUY COMPLETO

Las legumbres son un producto muy completo. Además de los hidratos de carbono ya mencionados, hablamos de un alimento prolífico en minerales como el hierro, el calcio, el potasio, el magnesio o el cinc, lo cual es una garantía para el buen funcionamiento de nuestro organismo en determinados ámbitos como el crecimiento, las defensas, la salud de la sangre, o el fortalecimiento de huesos y dientes, entre otras claves.

Asimismo, también nos proporcionan vitaminas variadas, fundamentalmente las del grupo B, que contribuirán a mejorar nuestro metabolismo. Mientras, su gran contenido de fibra facilitará el correcto trabajo de nuestros intestinos. Todo ello, sin olvidar sus excelentes proteínas de origen vegetal.

4. UNA FUENTE DE RECETAS MUY VARIADAS

El grupo de legumbres ya es muy variado de por sí. Garbanzos, lentejas, alubias, habas, judías, guisantes A lo largo de la semana podrás dividir tu consumo de legumbres entre cualquiera de estos ingredientes, lo que te permitirá diversificar tu alimentación. Pero además, las legumbres sintonizan tan bien con la dieta mediterránea porque dan pie a un sinfín de recetas muy equilibradas, donde podrás deleitarte con la máxima variedad de nutrientes en un solo plato. Su combinación con verduras y arroces es altamente saludable, sin olvidar su perfecta fusión con carnes, embutidos y pescados.

Andalucía cocina

LALOLA SEVILLA

JAVIER ABASCAL

Chef de Lalola Taberna Gourmet

Campo Rico es muy buena empresa. Ya la conocía, yo compro sus productos: espinacas, pisto, pimientos asados…
Tiene una gran calidad en los productos y unos precios muy buenos.

ROLLOS DE RABITOS DE CERDO Y PISTO CAMPO RICO

NGREDIENTES

1 kg de rabitos cerdo
1/2 kg de Pisto CAMPO RICO
3 dientes de ajo
Sal
Pimienta
Pimentón picante
1 cebolla
1 pimiento rojo y verde
1 calabacín
Comino
1/2 vaso de soja
1/2 vaso de oloroso
1 puerro
1 l de agua
Pasta filo, brick o pasta rollo

Paso a paso

Para los rabitos

Laminamos los ajos y la cebolla, añadimos aceite y pochamos. Añadimos los rabitos y doramos. Añadimos sal y vino, reducimos. Incorporamos agua que cubra y cocemos. Añadimos según necesite. Incorporamos fondo de verdura, uno o dos cazos. Cocinamos hasta que esté tierno.

Para el fondo de verduras

Troceamos todas las verduras y ponemos en un cazo con aceite. Sofreímos, añadimos soja, comino y pimentón a gusto. Cocinamos 15-20 min. Trituramos y pasamos por chino.

Para los rollos

Cortamos triángulos grandes de pasta filo, brick o pasta rollo. Deshuesados los rabitos, troceamos y mezclamos con el Pisto CAMPO RICO, anteriormente escurrido. Ponemos la cantidad deseada y envolvemos y sellamos nuestro rollo. Freímos en aceite muy caliente a 180o hasta que estén dorados, escurrimos en papel absorbente y presentamos.

Es una receta que habla de LALOLA, de lo que allí se cocina, de cómo se cocina, del por qué somos diferentes.
Rabitos de cerdo deshuesados con un rico pisto de CAMPO RICO. Mezclas que usamos a diario.

A SOLAS CON...
El cocinero de la casquería

Javier Abascar es un chef sevillano, formado en las RRPP y protocolo en CEADE y un postgrado de Marketing en la CEA. A pesar de esto, desde siempre había tenido el gusanillo de la cocina.

¿Qué importancia tienen los productos andaluces en la configuración de tu carta?
La máxima. Son casi los protagonistas absolutos de la carta de Lalola Taberna Gourmet. En Andalucía tenemos la suerte de contar con una despensa de productos que nos pone el trabajo muy fácil a los cocineros, ya que tenemos productos de la máxima calidad en un radio muy corto de alcance. Esto nos permite conocer los alimentos desde el lugar donde se producen, lo que nos hace contar con todas las garantías necesarias para saber con qué estamos cocinando.

¿Cómo ves el panorama gastronómico de Andalucía?
De lujo. Cada día mejor. Sobre todo en Sevilla. Restaurantes como Cañabota, El Gallinero de Sandra, Tradevo, La Azotea o ISPAL, hacen que ahora mismo estamos en el momento justo para dar un golpe en la mesa y poner a Sevilla donde se merece. La misma Taberna del Alabardero, con Edmundo Hernández y Javier Velázquez están cambiando y sacando lo mejor de esa escuela. Estamos on fire!!! Siempre con el apoyo de entidades que ponen en valor lo que se hacen en los fogones como la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo.

La especialidad de LaLola es la casquería, ¿qué destacarías de estos productos en tu carta?
La esencia, lo mejor, lo verdadero de la cocina. Para mí la historia de este país en los platos.

Sevilla abre nuevos caminos en la gastronomía, ¿por dónde irán los pasos de Javier en las próximos años?
Los míos son pasitos muy muy cortos y pretendiendo hacerlo todo lo mejor posible. Soy muy concienzudo en todos los proyectos en los que me embarco aunque parezca muy impulsivo de cara al público. Ahora abrimos un espacio gastronómico en el hotel One Shot, un palacio del Siglo 18 que es una preciosidad. Se llama ORIGEN y con este proyecto vamos a por todas! Sevilla se abre paso al mundo y nosotros vamos en ese barco. Mis pasos, como digo cortos, mi sueño son 4-5 mesas, despacito, salón muy muy bien llevado, una carta muy definida y un menú degustación.

PANADERIA ARTESANA

OBANDO

DESDE 1965

Picos Artesanos Obando

Con su sabor inconfundible y textura inigualable, nuestros ***Picos Gourmet*** *se han convertido en el complemento perfecto para los platos más exclusivos dándoles el toque de distinción justo, encabezando nuestra extensa gama de picos y regañás.*

Teléfonos : **954 86 07 43 - 955 865 272** | Email: **info@panaderiaobando.com** | Web: **www.panaderiaobando.com**

GRACIAS
ANDALUCES COMPARTIENDO ES LA

Andaluces Compartiendo

Andaluces Compartiendo es una historia de orgullo por lo conseguido entre todos, y de alegría por lo que queda por conseguir. Esta es la historia de Andaluces Compartiendo, una iniciativa de la Fundación Cajasol y LANDALUZ, en la que las dos entidades se unieron en 2013 para poner en marcha una cadena de solidaridad de Andaluces para Andaluces. Algo tan simple como que las marcas andaluzas solidarias donan productos, los consumidores eligen dichas marcas en los puntos de venta en reconocimiento por su valor de responsabilidad y entre todos ayudan a las Familias Andaluzas más desfavorecidas. Y la cadena ha funcionado.

En 2013 la iniciativa se arrancó con 17 marcas colaboradoras, sumándose cada año otras nuevas, llegando hasta 44 en la actualidad. Con una importante colaboración de las cadenas de distribución que han apostado por este programa de responsabilidad social hacia el consumidor. Las cifras de lo aportado por la campaña, tampoco han dejado de crecer cada año, llegando hasta 2.050.000 Kg. de productos andaluces en total, ayudando a más de 80.000 familias con más de 110.000 cajas solidarias entregadas. También ha seguido creciendo el número de entidades benefactoras que distribuyen la ayuda, que ha aumentado llegando hasta 270 en la actualidad o el número de voluntarios que hacen posible la campaña, hoy más de 300.

Por otra parte, Andaluces Compartiendo ha contado con la colaboración de otras entidades como Fundación Seur, Fundación Banco de Alimentos, Bidafarma, Agerul, Grupo Pantoja e Instituto Español con las que el proyecto sigue creciendo. Y ha crecido con un calendario de activida des de formación en colegios, showcooking educativos, campeonatos deportivos, galas gastronómicas benéficas y zambombas navideña.

La iniciativa se enriquece con la creación de un Consejo Asesor que trabajará en tres líneas de actuación; seguir apostando por el objeto inicial de la iniciativa, el emprendimiento y la incorporación laboral de los colectivos en riesgo de exclusión.

TORNEO GOLF

Bajo Andaluces Compartiendo se han disputado cuatro torneos de golf en el Real Club Pineda de Sevilla con la participación de más de 600 jugadores que han podido conocer la iniciativa solidaria impulsada por Fundación Cajasol y LANDALUZ.

GALA BENÉFICA

Más de doscientas personas asistieron a la cena benéfica que se organizó en el patio central de la Fundación Cajasol donde los productos andaluces fueron protagonistas de la mano de reputados cocineros de la región.

CONSEJO ASESOR

Este órgano está compuesto por representantes de LANDALUZ y la Fundación Cajasol acompañados por representantes de otras entidades como la Fundación Banco de Alimentos, Fundación SEUR, Carrefour, Fundación Persán o Cecofar entre otros.

ZAMBOMBA

Es tradicional la organización de una Zambomba solidaria en Jerez de la Frontera, en las Bodegas Lustau, que sirve como cierre de ejercicio cada año de la campaña de Andaluces Compartiendo.

FUNDACIÓN SEUR

Fundación SEUR colaborará, un año más, con la Campaña Andaluces Compartiendo mediante la aportación de su logística solidaria. Este convenio se suma al ya firmado con anterioridad por parte de la Fundación Cajasol y LANDALUZ, por parte de sus presidentes, en el que se suscribía la puesta en marcha, por cuarto año consecutivo, de la Campaña Solidaria "Andaluces Compartiendo".

Andaluces Compartiendo®

Marcas Andaluzas Solidarias

Fundación Cajasol

Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía
LAND A LUZ

#Solidareal

Elige marcas andaluzas solidarias
y desde tu cesta de la compra,
ayuda a quien lo necesita

COOSUR · YBARRA · INSTITUTO ESPAÑOL · PULEVA · LA VIEJA FÁBRICA · CHALUPA · INES ROSALES · PEDRO

COVAP · González Byass · Neo Clor · La Española · STARLUX · Fragata · ARROZÚA · Fundación Cruzcampo

Espadafor · montero · LUSTAU · Excelencia · Viñaverde · BARBADILLO · Montealbor · USISA

Emoreno · ALSUR · Catunambú · La Pedriza · CAMPO RICO · El Guija · Nutribén

MARIBEL · Las Coronas · sanblas · Despensa · OBANDO · Torre Vequera · Agerul

FUNDACIÓN SEUR · PANTOJA · bida · miveri · FUNDACIÓN BANCO DE ALIMENTOS DE SEVILLA

Andaluces Compartiendo es la Historia de todos
con la que vamos a seguir haciendo Historia.

Entre todos ya hemos ayudado a más de **80.000 familias,**
superando los **2.000.000 de kilos de alimentos.**

www.andalucescompartiendo.com

CAMPOTORO

La Española
Aceites

ACEITEX

CHICON

AL-ANDALUS
DELICATESSEN

La Pedriza

Iberándalus

CATUNAMBÚ
El café de Andalucía

ANDALUZA
DE MIELES
MIEL
DORAY

Andaluza
de Sales Marinas, S.L.

Tragata

ARROZÚA

MÉNDEZ
ARTESANOS

BIOterráneo

BARBADILLO

BELGADO

Buleria
Oxford 1.970

"La Guita"
VALDERPINO

Pérez Barquero

Cantaraos de Salinas

CONDADO DE HUELVA

CAPRICHO
ANDALUZ

La Carloteña

AM
ArteMonte

Citriver

CASA ALBA

JUANRANAS

UBAGO

Destilerías
CONSTANTINA

dompal

EMORENO

LA LONCHA

Despensa

las
Coronas
aloe vera

SABOR
D'ORO

Frimesa

sanblas

MONTALVO

Cruzcampo

YBARRA

CAMPO RICO

Espadafor

JABUGO

INES
ROSALES

INFUGINTONIC

Jabugo de ley

Murtiga

JOLCA

La Flor de Jaute

Las Arenitas

LACTALIS
PULEVA

legumbres
PEDRO

Caballero

MAJAO
por Garpachería Andaluza

BAREA
GRUPO
75

manzanillaOlive

Marqués de Villalua

PRÓLONGO

Montealbor

montero

MIELOLIVA

Oleoestepa

oleocampo

OBANDO

CORTIJO
del Olivar

Hispalum

MARIBEL

PESASUR

Procavi

Gusto

El Majuelo

TORTAS GAVIÑO

SAN SEBASTIÁN S.C.A.

COVAP

MAESTRANZA

SafrAnte

SAN MARTÍN DE PORRES

15&30

SolEurope

ALSUR

TITOS BOLÍVAR

MORÓN

Triselecta

"LA LOGROÑESA"

torre vequia

UniCo
Vinagres y Salsas S.L.L.

Uniolivo
Uniolive

USISA

VICASOL

VINAGRES DE YEMA S.L.

SAVE the DATE

Agenda Abril-Julio

ABRIL

FERIA
CORPUS CULINARIO
8 / 10 de abril

PPV
ALCAMPO
13 / 29 de abril

FERIA
ALIMENTARIA 2018
16 / 19 de abril

MAYO

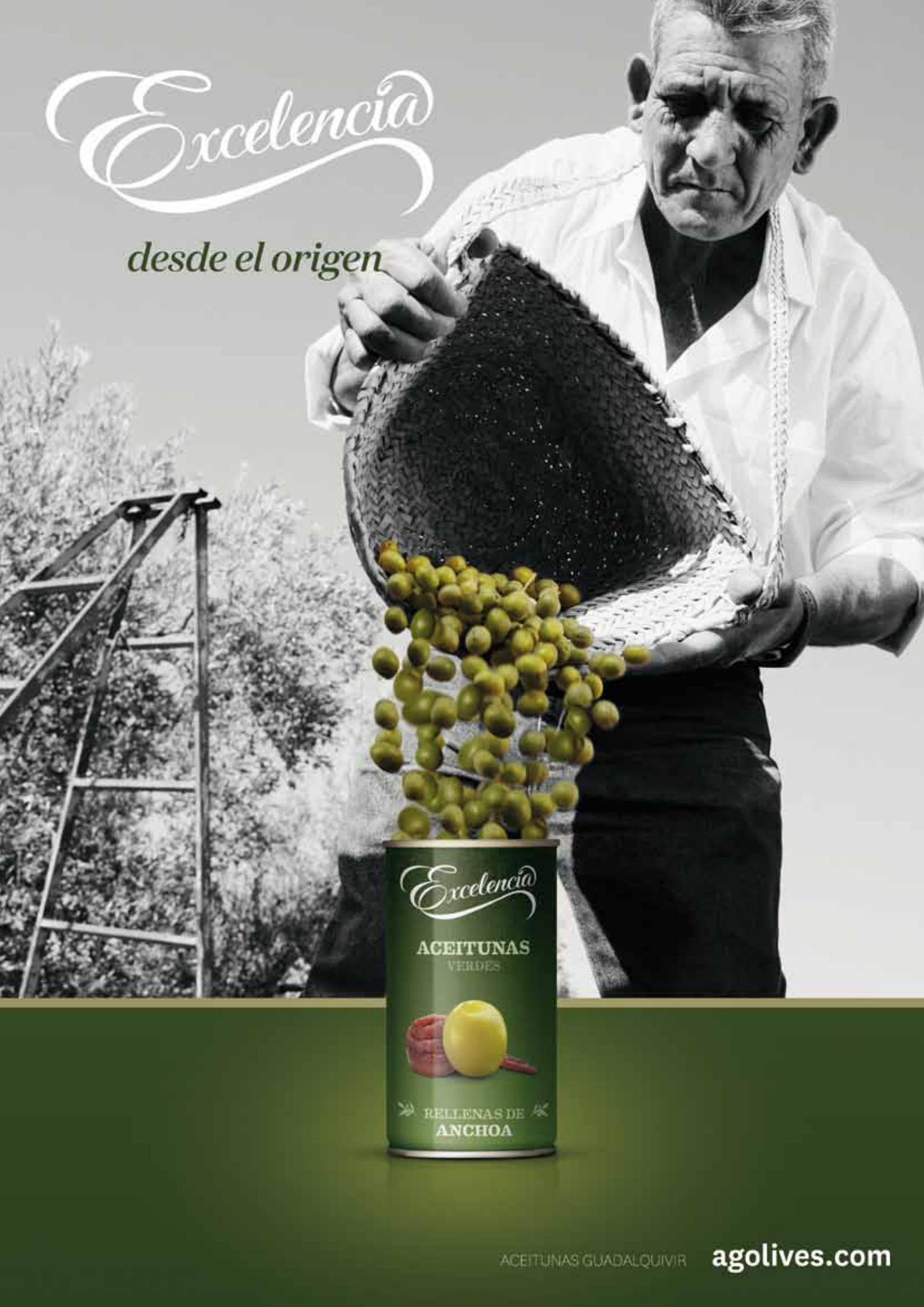
PPV
SUPERSOL
1 / 15 de mayo

FERIA
SALÓN GOURMETS
7 / 10 de mayo

PPV
GM IBERIAN FOOD
17 / 31 de mayo

JUNIO/JULIO

FERIA
SUMMER FANCY FOOD
30 junio / 2 julio


Excelencia
desde el origen
Excelencia
ACEITUNAS
VERDES
RELLENAS DE
ANCHOA
ACEITUNAS GUADALQUIVIR
agolives.com

PRODUCTOS VEGETALES

ALSUR

SOLO PRODUCTOS SELECCIONADOS: CALIDAD Y SABOR

ONLY SELECTED PRODUCTS: QUALITY AND TASTE

SOLA DE ANTEQUERA, S.A. · Ctra. Córdoba-Málaga, km 520 · 29200 ANTEQUERA (Málaga) · T. 952 84 07 62 · **www.alsurvegetales.com**