

LANDA LUZ

Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía



SIENTE EL
TWIST



FABULOSAMENTE REFRESCANTE

WINE SPRITZ | HIERBABUENA

 WINEinMODERATION

BEBE CON MODERACIÓN | 5.5°

ELIGE | COMPARTE | GUIDA

EDITORIAL

P R E S I D E N T E



Estimados amigos

Echo la vista atrás y repaso los distintos editoriales de esta revista y constato que no dejamos de incidir en una idea, necesitamos estabilidad para poder desarrollar con normalidad nuestra actividad empresarial y alcanzar las cifras con las que veníamos trabajando en 2.019. Una normalidad a la que parece que nos

va a costar más de lo pensado volver. Hemos salido de una pandemia mundial a base de trabajo, lo que nos ha permitido abastecer a toda la sociedad durante un confinamiento que nunca habíamos visto y nos hemos encontrado con la denominada "tormenta perfecta".

Subida de insumos y materias primas derivado de distintos factores como la guerra de Ucrania, la falta de materias, la subida de la electricidad y de los carburantes, etc. están haciendo que nos estemos adentrando en una situación muy tensa para las empresas, ya que esta subida en los costes repercute en una subida de la cesta de la compra. Actualmente la inflación supera el 10% en España, unos datos que no veíamos desde hace cuarenta años y que no parecen que vayan a mejorar.

Nuestra única fórmula para salir de esta situación, mientras las Administraciones Públicas aplican sus medidas, es trabajar y trabajar. Seguir apostando por la calidad y por la mejora de los alimentos que ofrecemos a nuestros clientes y, desde la asociación, promover lazos comerciales que mejoren las opciones de las empresas agroalimentarias de

nuestra tierra. Muestra de ello ha sido la vuelta a la normalidad en las ferias, donde hemos estado presentes en Alimentaria (tras tres años de ausencia), en Salón Gourmets, en Madrid Fusión, a nivel nacional y en otras tantas citas a nivel internacional como World Food, Tavola, Zen & Bio y Food Expo.

Seguimos trabajando en mejorar la presencia de nuestros

alimentos en los lineales de las cadenas, con promociones tradicionales como Alcampo o Covarán, y con la incorporación de nuevas campañas en cadenas como El Corte Inglés y repitiendo en otras enseñas como Supermercados Piedra o SUPER AMARA. A nivel internacional, volvemos a El Corte Inglés en Portugal y a Système U en Francia.

Y mirar al frente, algo fundamental para nosotros y en esta línea continuaremos, en la de persistir, la de ser resilientes, la de no bajar los brazos y la de llevar la bandera de Andalucía y la de nuestros alimentos lo más alto posible. El apoyo y la presencia a nuestro lado de todos los asociados en este camino que nos espera será fundamental como siempre.

Recibe un fuerte 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
Dña. Ada Bernal Martínez
D. Ángel Camacho Perea
D. José Argudo López de Carrizosa
D. Víctor Vélez Sánchez

Secretaría General

D. Miguel Ángel Jiménez Segador
D. Luis Gómez de las Cortinas Hortigón
Dña. Mariella Cingolani Coronel
Dña. Isabel Peralta Fuentes
D. Francisco José Manrique de Lara Quirós
D. Miguel Ángel Puyuelo Tejero
Dña. Carmen Fernández Cárdenas

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 · 2º D

41013-Sevilla

Móvil: 609 248 474

amuniz@iberpresscomunicacion.com

www.iberpresscomunicacion.com

SUMARIO

QUESOS

30



QUESOS ANDALUCES

Piezas únicas con sabor a Andalucía

LA DESPENSA

6



NOTICIAS ASOCIADOS

Todas las novedades de las empresas asociadas a LANDALUZ

EMPRESAS

24



ASOCIADOS

Nuevas incorporaciones

LANDALUZ PRODUCTORES COOPERATIVA LA PALMA



ANDALUCÍA COCINA 40



RAFA LIÑÁN
Restaurante BARRA BAJA

ALIMENTOS 44



ANDALUCES COMPARTIENDO
Gran éxito del IX Torneo Andaluces
Compartiendo

LANDALUZ
Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía

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



LADESPENSA

**“TÍO PEPE EN RAMA 2022”:
SALVAJE, SIN FILTROS, EN
RAMA**

González Byass presenta la nueva saca de Tío Pepe en Rama. Fiel a su costumbre, lo hace en la primavera, la estación en la que la vida, la luz y la alegría toman estas bodegas históricas de Jerez. Es el instante en el que el enólogo, Antonio Flores, selecciona aquellas botas que guardan unas singulares características organolépticas y donde la flor vive y se encuentra en todo su esplendor. 96 botas han sido las elegidas para la Saca de 2022 de este vino de Jerez salvaje, sin filtros.

La selección de Tío Pepe en Rama 2022 ha estado influenciada claramente por el año climatológico. Este invierno ha sido muy templado y extremadamente seco, dos circunstancias que han determinado que la flor tuviera una gran actividad durante toda la estación fría en las botas elegidas.

www.gonzalezbyass.com



COOSOL RELANZA SU GAMA DE ACEITES DE GIRASOL Y SEMILLAS

Coosol ha relanzado al mercado su gama de aceites de girasol y semillas, mejorando su imagen y cambiando su envase por una botella más sostenible. El nuevo diseño cuenta con una etiqueta de un mayor tamaño que permite ofrecer información de valor para el consumidor como las sugerencias de uso, los beneficios saludables o destacar el ingrediente principal de cada una de las variedades de la gama.

Con estos cambios, Coosol se acerca al consumidor, al que impacta con información de forma más directa y se presenta con una imagen más moderna e innovadora en el lineal; mismo producto de siempre con una imagen renovada.

Este rediseño viene acompañado por un nuevo lanzamiento: Coosol Semillas, compuesto por aceites de soja y de girasol, y con un alto contenido en Omega 3. La categoría de semillas está ganando cuota entre los aceites en España. Es ideal para frituras, salsas y repostería.

www.acesur.com

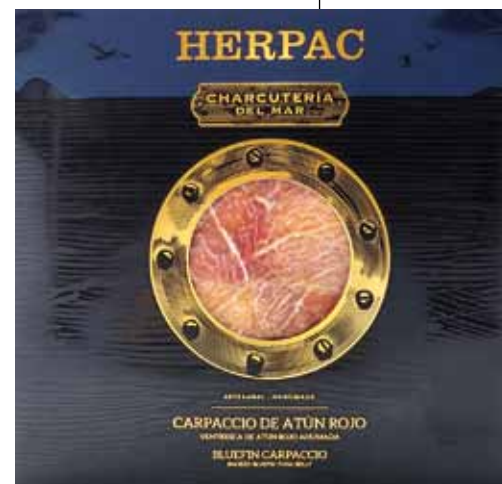


CARPACCIO DE ATÚN ROJO, UNO DE LOS PRODUCTOS ESTRELLA DE LA COLECCIÓN “CHARCUTERÍA DEL MAR” DE HERPAC

El Carpaccio de atún rojo se elabora con ventresca de atún rojo, la parte más jugosa del atún, y se somete a un proceso de ahumado artesanal que le confiere un sabor y un aroma realmente únicos. La ventresca se encuentra en la barriga y también se conoce con otros nombres como ijar o ventrecha. Está considerada una joya de la alta gastronomía.

Finas láminas cortadas a mano, con un vetado que recuerda a los mejores productos ibéricos de bellota. Esta grasa infiltrada en la carne es la que aporta esa jugosidad tan apreciada, convirtiendo este producto en un verdadero manjar. Se presenta en un plato listo para abrir y servir.

www.herpac.com





VITAFRUT LIMÓN

La empresa granadina Espadafor amplia su gama Vitafruit, con uno de los sabores más demandado del mercado, Vitafruit Limón. Se trata de un refresco multivitamínico listo para tomar, presentado en un práctico formato familiar de 3 litros. Al no contener gas, ni azúcar añadido es ideal para personas que no pueden tomar azúcar y que no renuncian al sabor. Es un refresco ideal para los más pequeños de la casa, ya que contiene vitaminas A, B, C y E, favoreciendo el sistema inmunitario. Perfecto para acompañar comidas, para fiestas infantiles, para saciar la sed o como alternativa a los refrescos con gas.

Vitafruit multivitaminas está disponible en 6 sabores más: fresa, piña, tropical, naranja, mandarina y mango.

www.espadafor.es



AVOCATE, LA 'NUEVA BEBIDA MEDITERRÁNEA'

AVOCATE es la "nueva bebida mediterránea" que lanzó el pasado mes abril la empresa fabricante de gazpacho Majao, una bebida sorprendente que cautiva a todo el que lo prueba.

AVOCATE es una bebida sin gluten y vegana elaborada con tomate, aguacate, zanahoria, pimiento, lima, albahaca, aceite de oliva virgen extra, aceite de aguacate, vinagre y muy poca sal.

Es ideal para cualquier hora del día. Tiene un sabor cítrico y a fruto seco y una untuosidad al paladar que activa el deseo de repetir. Es un producto muy digestivo, nutritivo y tonificante, ayuda a quitar la sed y el hambre a la vez.

Y como todos los productos de Majao, elaborado con verduras de agricultura de proximidad.

www.majao.es

YBARRA LANZA UN INNOVADOR DISPENSADOR DE MAYONESAS Y SALSAS

Ybarra, líder español en la categoría de mayonesas y salsas donde está presente desde hace más de 70 años, refuerza su compromiso por la sostenibilidad y la innovación, lanzando al mercado, junto a su partner estratégico Gallina Blanca Food Service, un dispensador de Pouch (bolsa) de mayonesas y salsas que mejora el día a día de sus clientes.

Este envase posibilita el uso de manera higiénica, limpia y eficiente de mayonesas y salsas tanto en cocina como en sala.

Con el dispensador de Pouch se puede crear un espacio exclusivo en el que los clientes puedan servirse salsas y mayonesas fácilmente ellos mismos. Gracias al sistema patentado de dosificación, el Pouch Ybarra queda al vacío y se puede aprovechar al máximo el producto.

Esta novedad fue la protagonista en el stand de Ybarra durante la feria de Salón Gourmets

www.ybarra.es



COVAP



A2, la proteína original



Prueba la diferencia



Vacas seleccionadas



www.lechea2.com

MEJORA EN LOS ENVASES SOSTENIBLES DE CAPRICO ANDALUZ



El envase de su tarrina monodosis está hecha con hasta el 95% de material reciclado. Además, los expositores que contienen las tarrinas monodosis están hechos con cartón 100% reciclado y con tintas respetuosas con el medio ambiente.

Junto con el lanzamiento de la nueva imagen Capricho Andaluz, se suman a los envases sostenibles las botellas RPET, con el objetivo de alcanzar el % de material sostenible más alto posible, alcanzando ya en algunos productos el 100%.

Además de ello, producir sus envases RPET supone un menor uso de recursos, siendo necesario un 50% menos de energía de la que se utiliza en producir los envases de cristal. También su transporte es más sostenible por tratarse de envases más ligeros respecto a los de vidrio, hecho que les permite reducir a la mitad las emisiones de CO₂.

www.caprichoandaluz.com

PROCAVI LANZA UNA NUEVA LÍNEA DE PRE-ASADOS 'READY TO COOK'



PROCAVI, atendiendo la demanda de los consumidores ha dado el paso de apostar por nuevas soluciones adaptada a la vida del consumidor actual para facilitar la alimentación saludable y aportar diferenciación con el resto de opciones del lineal, transmitiendo calidad y confianza.

Su último lanzamiento ha sido una nueva línea de pre-asados 'ready to cook'. Se trata de tres referencias (pavo asado relleno semideshusado, pierna de pavo asada a las tres pimientos y rotí de pavo asado relleno) previamente preparadas, que hay que terminar al horno entre 15 y 20 minutos. Con esta propuesta, ProCavi se adentra en una categoría, la de asados de pavo, aún muy poco explorada por las empresas españolas.

Además de su línea de asados, ProCavi trabaja constantemente en renovar y ampliar su catálogo. En 2021 ya incorporó nuevas referencias, como secreto de pavo (filete de contramuslo), medallón de solomillo, longaniza de pavo y chistorra de pavo.

El departamento de I+D, trabaja cada día para seguir innovando en nuevos productos, desarrollando diferentes platos "ready to eat" y "ready to cook", apostando por nuevos formatos y soluciones específicas.

www.procavi.es

NUEVAS MONODOSIS DE PAPEL DE SALSAS Y MAYONESESA, LA NUEVA APUESTA DE YBARRA

Como líder español en la categoría de mayonesas y salsas, la marca también refuerza su compromiso por la sostenibilidad lanzando sus nuevas monodosis de papel para sus mayonesas y salsas (Gaucha, AliOli, Ranchera, Barbacoa, Kéetchup y Mostaza).

Estos sticks o monodosis son reciclables en el contenedor azul, ya que el material predominante del mismo es papel certificado por la FSC (bosques gestionados de forma responsable con el medio ambiente).



www.ybarra.es

PULEVA PEQUES BIBE, LA FORMA MÁS RÁPIDA DE PREPARAR UN BIBERÓN



Puleva, marca comprometida con la salud, calidad, innovación y bienestar de toda la familia, presenta Puleva Peques Bibe, la forma más rápida de preparar un biberón con los nutrientes esenciales para el desarrollo del bebé a partir de los 6 meses de vida.

Pensado para facilitar la vida a padres y pequeños, con una cantidad de 250 ml, es un formato cómodo y seguro que se ajusta a cualquier situación.

Omega-3 DHA, Calcio, Hierro y 13 vitaminas son algunos de sus nutrientes

La alimentación juega un

papel clave en el desarrollo de los más pequeños. Además de la comodidad, Puleva Peques Bibe busca proporcionar los nutrientes importantes para la salud y el desarrollo del bebé, como son, entre otros, el Omega-3 DHA, el calcio, el hierro y 13 vitaminas.

El Omega-3 DHA contribuye al normal desarrollo del cerebro y, según el estudio EsNuPi, 3 de cada 4 niños no consumen la cantidad diaria recomendada. Puleva Peques Bibe es una forma sencilla de incorporarlo a la alimentación.

www.lechepuleva.es



LLEGA PULEVA CAFÉ CON LECHE CORTADO, UNA NUEVA VARIEDAD CON SABOR MÁS INTENSO

Lactalis Puleva, marca comprometida con la salud, calidad, innovación y bienestar de toda la familia, amplía su gama Café con Leche con el nuevo Café con Leche Cortado, una nueva alternativa que combina el sabor de la leche Puleva con el sabor del café Robusta y el aroma y suavidad de la variedad Arábica.

Puleva Café con Leche Cortado, con un 34% más de café que la variedad original y con un sabor más intenso y muy agradable, es perfecto para consumir en el desayuno o en cualquier momento del día, tanto frío como caliente. Con leche parcialmente desnatada, aporta calcio, proteínas, fósforo y vitaminas y contribuye a incorporar en nuestra dieta la cantidad de lácteos recomendados, 3 raciones al día en la edad adulta.

www.lechepuleva.es

CREMA DE FRESA CON TEQUILA BRIGITTE BARDOT

Espadafor presenta una nueva edición limitada de cremas de fresa con tequila, amparado bajo la marca registrada de Brigitte Bardot y con la auténtica firma de la actriz. Se trata de una crema suave, sugerente e intensa al paladar que hará de las veladas momentos especiales y únicos. Icono de la moda y símbolo de la belleza del siglo XX, Brigitte Bardot, a día de hoy, encarna la auténtica sensualidad parisina.

La imagen principal de esta crema, es una instantánea que muestra su natural belleza. Adornado con un fondo floral, donde las margaritas son las protagonistas, es un símbolo de su respeto por la naturaleza y los animales. "Una margarita significa que discretamente amo a los que lo reciben." comenta la propia Brigitte Bardot.

www.espadafor.es



LÁCTEOS COVAP LANZA A2 PROTEIN, UNA LECHE MÁS DIGESTIVA QUE PROCEDE DE UN REBAÑO DE VACAS SELECCIONADO

Lácteos COVAP lanza A2 Protein, una nueva leche procedente de vacas que han sido seleccionadas genéticamente por crear de forma natural leche que contiene proteína A2, una cualidad exclusiva de la leche original de antaño que, además, es más digestiva. Y es que hace más de 1.000 años toda la leche de vaca contaba con proteína A2, pero la evolución genética ocasionó que la mayoría de vacas comenzaran a producir también proteína A1. Debido a ello, hoy en día las leches de vaca que se comercializan en España contienen una mezcla de proteínas A1 y A2.

Se trata de una innovación láctea, presentada en formato brik de un litro, que ha permitido recuperar un tesoro del pasado tras un análisis exhaustivo del ADN de toda la cabaña gracias al esfuerzo colaborativo entre servicios técnicos y ganaderos de la Cooperativa del Valle de los Pedroches.



La diferencia de A2 Protein, la nueva leche de Lácteos COVAP, radica en el tipo de vacas seleccionadas, ya que cada una de ellas origina de manera natural leche con proteína A2, la proteína original, tal y como producían las primeras vacas, sin proteína A1.

www.covap.es



La complejidad de lo sencillo



* Elegido como el Mejor Aceite Virgen Extra del Mundo durante más de 6 años consecutivos

www.mueloliva.es



En EMFACAR (EMPRESA FAMILIAR CARNERERO) están de aniversario. Hace ya 30 años que iniciaron el camino de un sueño que hacen realidad día a día con los valores de su fundador, Francisco Carnerero.

Suman el valor de la experiencia al servicio de la alimentación, en el que la calidad, innovación y sostenibilidad forman parte de su cultura corporativa.

Y con una especial importancia en su trayectoria, el valor de la calidad y la seguridad alimentaria, por los que han sido merecedores de las principales certificaciones para garantía y satisfacción de clientes y consumidores.

Igual de importante es su compromiso con la sostenibilidad, una constante en su actividad ya que no conciben el futuro sin él. Por último, la continua innovación de su catálogo de productos les ha facilitado la presencia en mercados internacionales a través de importantes distribuidores, como el caso de Lidl, con el que están presentes en un gran número de países europeos. Una vocación comercial que trasciende fronteras.

www.emfacar.com



DEL DUQUE AMONTILLADO MUY VIEJO V.O.R.S LOGRA EL GRAN BACCHUS DE ORO

El Concurso Internacional de Vinos Bacchus ha premiado a Del Duque con un Gran Bacchus de Oro. Esta Solera Exclusiva de González Byass ha recibido, por primera vez en su historia, la máxima distinción en la gran cita española con el mundo del vino, otorgada por un jurado compuesto por periodistas especializados, sumilleres, enólogos, Masters Wine y Masters Sommelier de todo el mundo.

De elaboración muy limitada, esta Solera Exclusiva, que envejece durante 30 años en botas de roble americano, ha sido uno de los 22 vinos premiados con un Gran Bacchus de Oro en un certamen que ha contado con la participación de más de 1.500 muestras de todo el mundo. La constancia, la paciencia y la selección son tres de los pilares que otorgan la singularidad a este Amontillado Muy Viejo V.O.R.S.

www.gonzalezbyass.com

PROCAVI, NUEVO PROYECTO A SU PLAN INVERSOR 2021-2026

Procavi, empresa andaluza líder dedicada a la producción integral de carne de pavo, con 20 años de historia, ha sumado un nuevo proyecto a su plan inversor 2021-2026, periodo durante el cual la compañía ha presupuestado más de 40 M€. Así, además de la nueva fábrica de piensos en Sierra de Yeguas (Málaga) y las mejoras en el centro de Marchena, Procavi construirá una nueva incubadora, con una inversión de 3 M€.

Este nuevo centro, que podría estar en marcha en 2024, tendría una primera fase donde se instalará capacidad productiva para unos 7 M de huevos al año, lo que supondrá un incremento total de capacidad de incubación de un 30%. El proyecto tiene un doble objetivo: por un lado, asumir el incremento de producción y por otro, mitigar riesgos asociados a la concentración productiva en un único centro. Así, la nueva planta se sumará a la incubadora que Procavi cuenta en la provincia de Málaga.

Otro proyecto importante a destacar es la ampliación de la capacidad de ensilaje

de Materias Primas en la Fábrica de Piensos de Carmona. Con este proyecto, además se busca dotar a la instalación de maquinaria para el llenado de grano de dichos silos así como la instalación de maquinaria para la extracción de grano y conexión con el proceso productivo actual.

www.procavi.es



Un mar de sabor en su interior



PRODUCTOS ELABORADOS DE MANERA ARTESANAL



CUATRO GENERACIONES TRABAJANDO PARA TÍ



ACEITES DE COBERTURA DE GRAN CALIDAD



TEJERO

EL DECANO



PANADERÍA OBANDO, DE FERIA EN FERIA

En tiempos de ferias y fiestas andaluzas, también vuelven las ferias del sector, en las cuales Panadería Obando vuelve a ser una de las marcas más destacadas. En concreto, la compañía utrerana ha estado presente en las dos más importantes que se celebran en nuestro país. Del 4 al 7 de abril, fueron uno de los principales exponentes de Alimentaria 2022, mientras que del 25 al 28 de ese mismo mes colaboraron en Salón Gourmets, uno de los más prestigiosos del mundo.

En ambos eventos, pudieron dar a conocer sus productos y novedades, entre los que se encuentran sus nuevas variedades de regañás. Además, en este último evento pudieron contar con la presencia de Francisco Obando, fundador de la empresa hace más de 55 años y que recientemente celebró su 80 cumpleaños, siendo aún parte fundamental de la marca.

www.panaderiaobando.com

ANGEL LORENTE GALLARDO, NOMBRADO RESPONSABLE DE CALIDAD, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y P.R.L. DE MAJAO

Desde principios del mes de mayo, Ángel Lorente Gallardo que desde hace tres años colaboraba con New Way Foods como consultor externo en materias de Calidad y Seguridad Alimentaria, se ha incorporado de forma presencial y activa a New Way Foods como responsable de calidad, seguridad alimentaria y prevención de riesgos laborales.

Con una dilatada carrera de más de 30 años en el sector alimentario, Ángel Lorente ha ocupado puestos de responsabilidad en los departamentos de Calidad de diversas empresas agroalimentarias andaluzas. Su reconocida y gran experiencia en consultoría, auditoría e inspección del sector, le ha llevado a colaborar profesionalmente con muchas empresas asesorando en sus certificaciones de calidad y en la minuciosa supervisión de los procesos internos para poder hacer posible la obtención y el mantenimiento de prestigiosos certificados como IFS, BRC, etc.

www.majao.es



ACESUR INAUGURA SU PLANTA DE ENVASADO EN VIRGINIA (ESTADOS UNIDOS)

Las instalaciones se encuentran en la ciudad de Suffolk y al acto acudieron personalidades políticas y empresariales regionales y locales, destacando el alcalde de Suffolk, Michael Duman, así como el consejero económico y comercial de la Embajada Española en Washington, Jose Luis Kaiser.

Tras alcanzar su capacidad total de fabricación y estando operativa al 100%, hasta ahora no había podido tener lugar la inauguración oficial de la planta de envasado de Acesur en Suffolk (Virginia), la primera del grupo en Estados Unidos, donde Acesur cuenta con una relevante posición estratégica, con cinco almacenes: California, Massachussets, Nueva York, Virginia y Florida y la oficina comercial operativa en Nueva York desde 2012.

Al evento han acudido Gonzalo Guillén Benjumea, director general, Juan Ramón Guillén Prieto, presidente, y Sergio Antón García, director Internacional, que han sido acompañados por todo el equipo de Acesur Norte América.

www.acesur.com



170 AÑOS Y SIGO LIDERANDO LA FERIA

La Guita presentó durante la Feria de Sevilla su nueva imagen, una imagen actual, moderna y acorde a la gran calidad de esta manzanilla 100% sanluqueña que desde el 2017 es considerada por la prestigiosa revista del mundo del vino, Wine Spectator, como uno de los 100 mejores vinos del mundo, siendo la única manzanilla y único sherry de

la selección realizada.

La firma sanluqueña ha evolucionado la imagen de La Guita manteniendo sus señas de identidad. Evolución, no significa romper con el pasado, sino de mejorar lo ya existente. El peso de la responsabilidad, al ser guardianes de la historia de la manzanilla, ha hecho que desde La Guita se hayan cuidado con esmero y mucho mimo todos los detalles.

www.grupoestevez.es



HERRIZA DE LA LOBILLA, SIGUE COSECHANDO ÉXITOS EN 2022 EN SU BÚSQUEDA CONTINUA DE LA EXCELENCIA

La empresa familiar de Osuna (Sevilla), Oleico Pallarés S.L. productores de Aceite de Oliva Virgen Extra de altísima calidad bajo la marca HERRIZA DE LA LOBILLA, sigue cosechando éxitos este año 2022 en su búsqueda continua de la excelencia.

Tras consolidarse el año anterior como finalistas al mejor AOVE de Andalucía elaborado por un productor según la Escuela Superior del Aceite de Oliva, y conseguir sendos premios a la calidad en concursos tan influyentes como Dubai, Nueva York y Londres, este año siguen estando en lo más alto del pódium de los mejores aceites del mundo.

www.lalobilla.es



Los Monteros®

¡¡El auténtico sabor Triguero!!

Únicos en todo el Mundo por su textura y sabor

A tu disposición 365 días al año

Un alimento saludable

100% natural



Centro-Sur, Soc. Coop. Andaluza
Ctra. de la Estación, s/n. - 18360 Huétor Tájar (Granada) España - Tel.: +34 958 33 20 20 - Fax: +34 958 33 25 22

info@centro-sur.es - www.centro-sur.es

CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA



EL TOMATE AMELA® DE COOPERATIVA LA PALMA GANA EL FRUIT LOGÍSTICA INNOVATION GOLD AWARD DE 2022



Cooperativa La Palma vuelve a marcar un nuevo hito en su trayectoria innovadora. Su tomate Amela® ha sido galardonado con el Fruit Logística Innovation Gold Award 2022 (FLIA), el premio más prestigioso del sector hortofrutícola mundial, gracias a los votos de profesionales que visitaron esta feria internacional y quedaron admirados con los atributos sensoriales y el arduo trabajo que hay detrás de esta pieza única.

Amela® cosecha éxitos en el mundo de las especialidades de tomate más selectas. La última y más innovadora

apuesta de Cooperativa La Palma rinde homenaje al SABOR con este tomate sublime e intenso, que fusiona dulzura y extraordinarias cualidades organolépticas.

La historia de Amela® nace en Japón, donde este tomate tan especial es líder en el sector gourmet. Cooperativa La Palma desarrolla este nuevo concepto de vegetal en Granada, a partir de la fusión de las culturas española y japonesa.

www.gradalapalma.com



EL GAZPACHO FRESCO DE CAÑA NATURE OBTIENE EL SELLO SABOR DEL AÑO TOP INNOVACIÓN 2022

Caña Nature elabora alimentos de base vegetal a partir de ingredientes de la Costa Tropical de Granada. Este año, su gazpacho fresco, ha obtenido el distintivo sabor del Año 2022 gracias a su forma de elaboración y con su envasado en RPET 50% la mención especial Top Innovación. Este distintivo es el único basado exclusivamente en las cualidades gustativas de los productos.

El panel formado por 80 consumidores habituales de la categoría ha calificado con una puntuación de más de 8/10 el olor y la textura del gazpacho fresco Caña Nature seguido de sabor y aspecto con poca diferencia en la puntuación consiguiendo una satisfacción general de casi 9/10.

La mención Top Innovación se otorga únicamente a las empresas que han conseguido el sello Sabor del Año y que, además, destacan por la innovación o la novedad que han demostrado en la elaboración del producto.

www.cnature.es

DOMPAL CUMPLE 60 AÑOS CON NUEVOS EQUIPAMIENTOS, INCORPORACIÓN DE UN JEFE DE VENTAS NACIONAL Y OBJETIVOS RENOVADOS

Además de ser su 60 aniversario, el año 2022 viene con nuevos retos, inversiones en su secadero de Jabugo y nueva incorporación en el equipo de ventas.

Dompal ha puesto en marcha una segunda fase de equipamiento para su secadero de Jabugo. La nueva inversión está dirigida a la sala de deshuesado y loncheado con la cual ofrecen un moderno y eficiente servicio para el procesado de sus jamones. La finalidad de esta nueva inversión tiene como objetivo dar cobertura a la gran demanda de los productos deshuesados para el canal de alimentación tanto de gran distribución como retail, así como satisfacer la creciente demanda del consumidor final y clientes de restauración

www.dompal.es



SU MAJESTAD EL REY VISITA BODEGAS BARBADILLO CON MOTIVO DE SU BICENTENARIO

Bodegas Barbadillo ha tenido el honor de recibir al Rey de España, en una visita que culmina las celebraciones del bicentenario de la bodega sanluqueña, después de que, en 2021, D. Felipe aceptara la presidencia del Comité de Honor del Bicentenario.

El presidente de la bodega, Manuel Barbadillo Eyzaguirre, ha dirigido el recorrido que comenzó poco después del mediodía en la Casa de La Cilla. Allí, S.M El Rey se ha reunido con miembros del consejo de administración de la bodega y autoridades y han visitado el nuevo botellero cuarto de muestras con capacidad para 25.000 botellas y la 'Sacristía'.

Ya en la bodega catedral 'La Arboledilla', y con motivo de la capitalidad gastronómica de Sanlúcar en 2022, Don Felipe ha podido disfrutar de un menú donde los mejores productos locales se han maridado con los vinos únicos de Bodegas Barbadillo.

Don Felipe ha estado acompañado por



el presidente de la Junta de Andalucía y miembro del Comité de Honor del Bicentenario, Juan Manuel Moreno Bonilla; el Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas; el alcalde de Sanlúcar de Barrameda, Víctor Mora y la presidenta de la Diputación de Cádiz, Irene García.

www.barbadillo.com



UN EXTRA DE SUR EN TU VIDA

Coosur, aceite de oliva virgen extra de máxima calidad, trae toda la luz, energía e intensidad del sur a tu cocina.

CAPRICO ANDALUZ RENUEVA LA IMAGEN DE TODA SU GAMA DE MONODOSIS



OSBORNE CONMEMORA SU 250 ANIVERSARIO CON SUS MARCAS ESTRATÉGICAS LÍDERES EN SUS CATEGORÍAS

Osborne celebra en 2022 su 250 aniversario, lo que la sitúa entre las 100 empresas familiares en activo más antiguas del mundo. Fiel a su compromiso con la sociedad desde su creación para que las personas disfruten y compartan experiencias únicas, le consolidan como “embajador internacional de la gastronomía española”.

Como parte de los actos de celebración y como homenaje al lugar de origen de la Compañía, el chef Ángel León será el embajador de la Compañía durante este año de Aniversario como muestra de una filosofía y valores compartidos con Osborne de sostenibilidad, innovación, maestría y elaboración de productos gastronómicos únicos en El Puerto de Santa María.

www.osborne.es

Capricho Andaluz ha renovado la imagen de sus monodosis, las tarrinas de Aceite de Oliva Virgen Extra y tomate, con sus nuevos diseños, ideales para un desayuno perfecto

Junto con este cambio de imagen, también han cambiado sus tarrinas de paté, mermelada, membrillo y miel. Todas ellas están hechas de material 100% reciclable.

Con este cambio de imagen, Capricho Andaluz sigue cuidando su producto tanto por dentro como por fuera, para seguir llevando a la mesa las tarrinas monodosis, el formato más práctico y sostenible.

www.caprichoandaluz.com



LA CONSERVATECA: LA NUEVA TIENDA DE CONSERVERA DE TARIFA

Calidad, artesanía y tradición son los pilares esenciales sobre los que desde hace más de un siglo se trabaja en Conservera de Tarifa. Todos esos valores se aglutinan ahora en un nuevo espacio con el que han querido honrar la historia conservera de su localidad y dar valor a la gastronomía tarifeña.

La Conservateca nace no sólo como una tienda más, sino como todo un espacio gastronómico en torno a la filosofía de sus conservas y los valores de calidad y artesanía de la marca. Con este nuevo concepto de establecimiento, celebran el amor por el buen comer con diferentes eventos, cursos y encuentros que pondrán en valor la calidad e historia de sus conservas.

En La Conservateca de Conservera de Tarifa se respira un legado centenario que gira en torno al mar, la pesca y la industria conservera. Y es que la historia de Conservera de Tarifa es también la historia de todas las gentes de la ciudad y de la cultura y esencia tarifeña más pura.

www.conserveradetarifa.es





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.



≈ Aceitunas Aliñadas ≈
¡Originales y deliciosas!



www.fragata.es



**BARBADILLO OBTIENE EL
CERTIFICADO 'WINERIES
FOR CLIMATE PROTECTION',
MÁXIMA DISTINCIÓN EN
MATERIA DE SOSTENIBILIDAD
MEDIOAMBIENTAL**

Con motivo del día mundial de la Tierra, una jornada especial donde se intenta concienciar sobre el cuidado del planeta, Bodegas Barbadillo anunció que ha obtenido la primera y única certificación específica para el sector del vino en materia de sostenibilidad medioambiental, denominada Wineries for Climate Protection y, conocida por sus siglas WFCP.

En 2019, Bodegas Barbadillo inició la elaboración en su línea ecológica, todo ello con un claro compromiso con la tierra y su entorno. La división ecológica de las bodegas tiene como finalidad la recuperación de las variedades autóctonas antiguas, tanto blancas como tintas, y el mantenimiento del viñedo viejo.

La tierra albariza es una tierra especial y propia del Marco de Jerez y Barbadillo es una bodega fuertemente comprometida con ella, de manera que prácticamente la totalidad de la uva con la que elabora sus vinos proviene de este tipo de tierra. Todo ello marca una diferencia clave en sus vinos únicos y especiales ecológicos y vinagres.

www.barbadillo.com

**LA FUNDACIÓN JUAN RAMÓN GUILLÉN Y EL
AYUNTAMIENTO DE LA RODA DE ANDALUCÍA
RENUEVAN EL ACUERDO PARA IMPULSAR LA
PROFESIONALIZACIÓN DEL EMPLEO EN EL SECTOR
OLIVARERO**

La Fundación Juan Ramón Guillén y el Ayuntamiento de La Roda de Andalucía (Sevilla) han renovado el acuerdo suscrito el pasado año con la finalidad de impartir en el municipio formaciones especializadas en el ámbito olivarero que permitan mejorar la empleabilidad de los vecinos en situación más vulnerable y, por tanto, incrementar sus posibilidades de encontrar un empleo en el entorno rural. Tras el éxito del proyecto en 2021, el Ayuntamiento continúa así vinculado al programa Solidarios Coosur, desarrollado por la Fundación Juan Ramón Guillén, en colaboración con la Fundación Randstad desde 2014 con el objetivo de facilitar la inserción sociolaboral de las personas con discapacidad y en riesgo de exclusión social.

www.fundacionjrguillen.com



**GONZÁLEZ BYASS, "SUSTAINABILITY HERO"
DE 2022 SEGÚN TR BUSINESS**

La apuesta por la sostenibilidad de González Byass ha sido premiada una vez más. "TR Business", revista especializada en el sector duty free y el travel retail, ha reconocido como "Sustainability Hero" (Héroe de la Sostenibilidad) de 2022 a esta Familia de Vino en el "Foro de Sostenibilidad" organizado por esta publicación.

En él se dan cita un impresionante elenco de profesionales de este sector, que reconoce los productos e iniciativas sostenibles asociados a la industria turística mundial. Entre los distinguidos con el premio de cinco estrellas de oro al Héroe de la Sostenibilidad, la máxima distinción, se encuentra González Byass con su plan "5+5 Cuidando el Planeta".



www.gonzalezbyass.com

MÁS DE UNA TREINTENA DE PERSONAS HAN PARTICIPADO EN UN NUEVO CURSO DEL PROGRAMA 'MÁS EMPLEO' PUESTO EN MARCHA ENTRE EL AYUNTAMIENTO, LA FUNDACIÓN 'DON BOSCO' Y USISA

Más de una treintena de alumnos y alumnas recibieron su diploma acreditativo en la clausura del IV Curso del Proyecto Más Empleo, puesto en marcha, un año más, por la Delegación de Servicios Sociales Comunitarios de la mano de la Fundación Don Bosco, subvencionado por la Fundación 'La Caixa' y el Fondo Social Europeo con el objetivo de ofrecer empleo a personas vulnerables en desempleo y en situación de riesgo social.

Para la puesta en marcha de este cuarto curso, que se iniciaba el pasado 7 de marzo, se ha contado un año más con la colaboración de la empresa isleña USISA, la cual, como viene sucediendo en ediciones anteriores ha adquirido un compromiso de contratación de aquellas personas, treinta y seis en esta ocasión, que han finalizado la formación

adecuadamente. Una formación que ha consistido en clases teóricas y unas prácticas en dicha empresa.

www.usisa.com



HEINEKEN ESPAÑA ACELERA SU AGENDA DE SOSTENIBILIDAD PARA LOGRAR SUS OBJETIVOS CINCO AÑOS ANTES QUE EL GRUPO A NIVEL MUNDIAL



HEINEKEN España ha presentado su compromiso de sostenibilidad a 2025, convirtiéndose en un ejemplo mundial para la compañía al lograr muchos de sus objetivos cinco años de lo previsto. En concreto, convertirse en cero emisiones netas en producción antes de 2025 y, ya este mismo año, tener una huella hídrica neutra en la elaboración de

sus cervezas o que sus cuatro fábricas españolas cuenten con el certificado de 'cero residuos a vertedero'.

Todo ello, siguiendo una hoja de ruta -bajo el lema Decididamente verdes-, que se apoya en la colaboración e incluye toda su cadena de valor, del campo al consumidor (producción, distribución y consumo), para lograr un impacto cero en huella de carbono, agua y residuos y, en paralelo, un impacto positivo en la comunidad. En concreto, además de sus avances medioambientales, a través de su contribución a la economía española con casi 1.500 empleos directos y 110.000 indirectos, la utilización de un 92% de materias primas locales, el apoyo a la hostelería con cerca de 340 millones de euros en los dos últimos años o la formación a más de 16.000 personas a través de la Fundación Cruzcampo, la fundación cervecera más longeva de España.

www.heinekenespana.es

Emperador Distillers, líder mundial en la producción y distribución de Brandy de Jerez, es una compañía perteneciente a Emperador INC, parte del holding filipino de la familia Tan.



BODEGAS

EMPERADOR DISTILLERS



Todo comienza cuando en 2015 Emperador Inc., decide hacerse con el catálogo de las emblemáticas marcas de Brandy y Vino de Jerez Fundador, Terry, Harveys y Tres Cepas, lo que supuso un impulso revitalizador en la categoría y en su lugar de origen, Jerez de la Frontera (Cádiz). Un año después, esta adquisición se amplía con la incorporación de Bodegas Garvey, con brandies y vinos como Espléndido, Ponche Soto, Calisay o San Patricio. Además, el grupo cuenta con una joint venture al 50% en México junto a Gonzalez-Byass para el control de las marcas Domecq y Pedro Domecq.

Actualmente, Emperador

Distillers vende más de 200 millones de botellas de Brandy en todo el mundo, con presencia en 64 mercados internacionales.

Legado e innovación van siempre de la mano, consiguiendo crear, de esta forma productos únicos en un entorno inigualable.

En Bodegas Fundador, en sus viñedos situados en el Pago de Macharnudo, en la finca El Majuelo, que cuentan con una serie de condiciones especiales por su situación geográfica en el conocido como Marco de Jerez: tierra albariza, elevada pluviosidad, vientos de poniente y levante y numerosas horas de sol. Todos estos factores consiguen dar lugar a uvas Palomino y Pedro

Ximénez de la más alta calidad, siendo fundamentales para la elaboración de sus vinos de Jerez y posterior envejecimiento de sus brandies en Sherry Casks. Emperador Distillers también cuenta con viñedos en su Finca Daramezas (Toledo), donde cultivan la uva Airén, esencial para elaborar todos sus brandies de la más alta calidad.

www.emperadordistillerspain.com



LÁCTEOS

ARGUDO

En su sociedad Lact-Argudo disponen de dos plantas de fabricación y de tres instalaciones de afinado. Nos permite realizar una gama con muy diferenciadas tipologías, texturas y variedades de quesos de cabra.

Dedicados al mundo del queso donde empezaron hace más de 40 años, a mediados de la década de los 70, en la comarca de la Garrotxa (Girona). Aquí, comenzaron a trabajar según las técnicas tradicionales de pastoreo y elaboración del queso que aún hoy influyen en su trabajo.

Empresa familiar con una larga experiencia en el sector quesero caprino que se dedican a la elaboración artesanal de quesos de cabra, autóctonos europeos y destinados al mercado de afinadores y distribución tradicional.

Actualmente, disponen de dos plantas de fabricación y de tres instalaciones de afinado. Esto les permite realizar una gama con muy diferenciadas tipologías, texturas y variedades de quesos de cabra.

De quesos de pasta blanda a especialidades de pasta prensada más tipificadas y complejas.

www.lact-argudo.com



QUESERÍA

Fuente La Sierra
Tradición y Sabor Artesano

FUENTE LA SIERRA

Quesería Fuente La Sierra es una empresa familiar que elabora quesos y yogures a partir de la leche diaria de su propia ganadería de ovejas.

Su andadura comienza en la ganadería de ovejas, ya que son familia ganadera desde hace décadas. A la cabeza, su padre, es quién sigue cuidando de su rebaño. Las ovejas tienen una alimentación natural basada en alfalfa, maíz, guisantes y cebada, acompañada de los pastos de la dehesa del Valle de Los Pedroches donde se sitúa la ganadería. Todo el mimo y trabajo se traduce en la calidad de la leche que luego transforman, su madre y sus dos hijas, en la quesería desde hace 8 años.

Elaboran artesanalmente quesos de leche cruda de oveja siguiendo la receta tradicional del queso Los Pedroches, el cual se hace con cuajo vegetal. Sólo utilizan productos naturales y el proceso desde el llenado de moldes al volteo semanal, es a mano. En sus cámaras de maduración, afinan sus quesos durante meses, a la vez que la corteza es enriquecida con aceite de oliva virgen extra. Como novedad tienen queso de oveja azul, con recuerdos a cueva y humedad.

Actualmente, también han incorporado una línea de quesos de leche pasteurizada como es su

Tierno con *Penicillium Candidum*, y el mismo en dos diferentes variedades más: con Pimienta y con Trufa natural.

Aparte de los quesos, uno de sus productos estrella es el yogur

natural, de una textura cremosa y un sabor que no deja indiferente a nadie.

Su lema es la tradición y el sabor artesano..

www.fuentelasierra.com





VEGETALES

UMAI GOURMET



Buscan en cada uno de sus productos el despertar esa experiencia única gourmet de sabores intensos, esa experiencia UMAI Gourmet. Además de los sabores extraordinarios, UMAI gourmet recoge productos con grandes beneficios saludables, elaborados con las mejores materias primas de nuestra tierra.

UMAI Gourmet es una empresa familiar que nace en 2019, en un municipio español de la provincia de Almería, concretamente Abla, con una mirada fresca e innovadora que busca reinterpretar y recuperar las tradiciones culinarias ancestrales propias del Mediterráneo, apostando por una cocina saludable con conservas y patés de origen vegetal.

Sus productos se caracterizan

por poseer un sabor intenso y delicado, con un toque de sofisticación, que te llevarán a experimentar 'El 5º sabor UMAI Gourmet'.

Este proyecto lucha por una repoblación rural, dando a conocer el arte de elaborar productos de forma totalmente artesanal, y trabajando con el comercio justo buscando una sostenibilidad ambiental y cultural.



José Manuel Simeón

**Director Comercial
de Arrozúa**

Estamos haciendo un recorrido por el origen de nuestra gastronomía y queremos centrarnos en Arrozúa ¿de dónde viene la cooperativa y cual es el origen de la empresa?

En los años 40 llegan los primeros colonos a Isla Mayor, para cultivar en las marismas del Guadalquivir. Esta zona hoy en día es la mayor productora de arroz de España.

En los años 80 se crearon las tres grandes cooperativas. En 2005, se fusionan las dos primeras y en el 2008 se fusiona la última cooperativa y se crea Arrozúa Cooperativa Sociedad Andaluza, para darle un mejor servicio a los socios y también hacer más unión tanto para vender el producto como para comprar la semilla. En la actualidad en Arrozúa se recogen 13.000 hectáreas.

Arrozúa es una cooperativa que se encuentra en Isla Mayor, un lugar que cuenta con unas condiciones y características muy concretas.



“Nos encontramos en un sitio perfecto, como es el Parque Natural de Doña Ana. En este lugar se unen dos ecosistemas que hacen que tengamos una alta calidad en el producto”

¿Qué le aporta este entorno a la elaboración de un grano de arroz tan distinto como el que tenéis?

Nos encontramos en un sitio perfecto, como es el Parque Natural de Doñana. En este lugar se unen dos ecosistemas que hacen que tengamos una alta calidad en el producto. Contamos con un ecosistema agrícola y con un ecosistema medioambiental.

Doña Ana es la marca de Arrozúa y marisma es la variedad principal que trabajáis, ¿qué le aporta esta variedad de grano de arroz a la gastronomía?

Esta variedad en concreto cuenta con cualidades como que es un grano de mayor grosor y perlado que destaca por su capacidad de absorción. Conduce los aromas a la hora de probarlo, por lo tanto, se recomienda para cocinar platos

como arroces caldosos, risotto o postres como arroz con leche.

El arroz está presente en muchas culturas gastronómicas del mundo, ¿podemos considerar a este producto como un conector entre estas culturas?

Sí, dado que el arroz es el segundo cereal más importante del mundo. En cada país podemos encontrar un plato típico que introduzca el arroz como ingrediente principal. Por ejemplo: en España la paella, en Andalucía los arroces caldosos, en Italia el risotto, en zonas orientales el arroz tres delicias o el sushi. Es un producto muy versátil y está presente en muchas culturas.



PIEZAS ÚNICAS CON SABOR A ANDALUCÍA

LOS QUESOS ANDALUCES SON UNOS DE LOS MAYORES TESOROS QUE TENEMOS EN ANDALUCÍA Y SE PUEDEN DEGUSTAR PRÁCTICAMENTE EN CUALQUIER PUNTO DEL MUNDO. EN CADA TROZO, PODEMOS DISTINGUIR LA VARIEDAD DE LA GASTRONOMÍA QUE EXISTE EN ANDALUCÍA, PODEMOS DISFRUTAR DE LOS AROMAS Y EL SABOR A CAMPO Y TOMILLO, ALGUNOS HASTA PICANTES, CREMOSOS, GRASOS, EN ACEITE DE OLIVA. PERO TODOS TIENEN ALGO EN COMÚN, LA CALIDAD QUE PROVIENE DE LOS PRODUCTOS ANDALUCES

Podemos decir que gracias a la calidad de la leche, se realizan diferentes tipos de quesos que se elaboran a lo largo de toda la geografía andaluza con una calidad suprema, el sector quesero andaluz está desarrollando iniciativas destinadas a obtener distintivos de calidad que los puedan

favorecer en los mercados y que ofrezca a los consumidores identificadores de confianza a la hora de seleccionar los quesos elaborados en Andalucía.

CALIDAD DIRECTA A NUESTROS HOGARES

Andalucía es la principal región productora de leche de cabra

de España, los ganaderos están repartidos por toda la serranía de Andalucía, donde se encuentran ubicadas la mayoría de las 80 queserías artesanales existentes. También son destacables la cantidad de actividades que se organizan en todo el territorio para mostrar este interesante mundo del queso. Las actividades





Quesos

más organizadas son: visitas a queserías, talleres de elaboración artesanal de quesos, catas y degustaciones.

Existen diferentes razas autóctonas de quesos en Andalucía, tenemos de procedencia caprina las razas: Malagueña, Blanca Andaluza, Florida, Murciano-Granadina, Negra Serrana y Payota, también existen las de procedencia ovina: Segureña y Merina.

QUESOS ÚNICOS DE ANDALUCÍA

Además de las razas autóctonas ya mencionadas, también cabe destacar quesos como:

El queso payoyo, su procedencia es gaditana, y su nombre proviene de las cabras payoyas, tiene una tradición antigua y es elaborado de forma artesanal en la Sierra de Cádiz, es un queso poco graso con un sabor mezclado entre ácido y dulce con un pequeño toque salado.

El queso de Arcena, también destaca por su calidad, es elaborado con leche cruda de cabra blanca donde se crían en la Serranía de Huelva. Producen una leche grasa y aromática. Se conoce popularmente como queso 'sudado' o añejo, su maduración suele ser de unos dos meses en ambientes húmedos, tiene aromas con toques de setas, pasto y su sabor es algo ácido con un toque dulzón, conforme su maduración sea mayor su sabor picante se incrementa.

En la comarca de Guadix y Baza se encuentra el queso de Calahorra, Granada, se elabora con leche de las razas Segureña y Montesina que puede mezclarse con cabra. Es un queso graso y cremoso, mucho más seco

en los curados. Su aroma es a granos de frutos secos, mientras que su sabor es un poco salado y levemente picante en los semicurados y algo picante en los curados.

Los quesos de Málaga o rondeños, un producto elaborado con leche pura de cabra procedente de explotaciones de la provincia de Málaga, donde se encuentran más de 20 queserías

tradicionales. Entre los quesos de Málaga o Rondeño hay una gran diversidad según la curación o tratamiento que se le da a la leche: frescos, semicurados y curados; en AOVE, con pimentón o romero, al Pedro Ximénez Normalmente tienen la corteza natural, con tan sólo un 30% de materia grasa. La marca de quesos Argudo está ubicada en Campillos, Málaga y dispone de una variedad exquisita de quesos de leche de cabra.



Los famosos quesos de la Alpujarra son quesos de cabra elaborados con leche procedente de las razas blanca andaluza, malagueña, murciano-granadina y serrana. La elaboración del queso fresco tiene una firmeza blanda que pasa a ser media en los curados, resulta ser un queso graso por ser la leche de cabra de la zona alta en grasa y de gran densidad debido a los pastos de la zona. Son quesos muy correctos en la sal, con sabores dulces y ácidos.

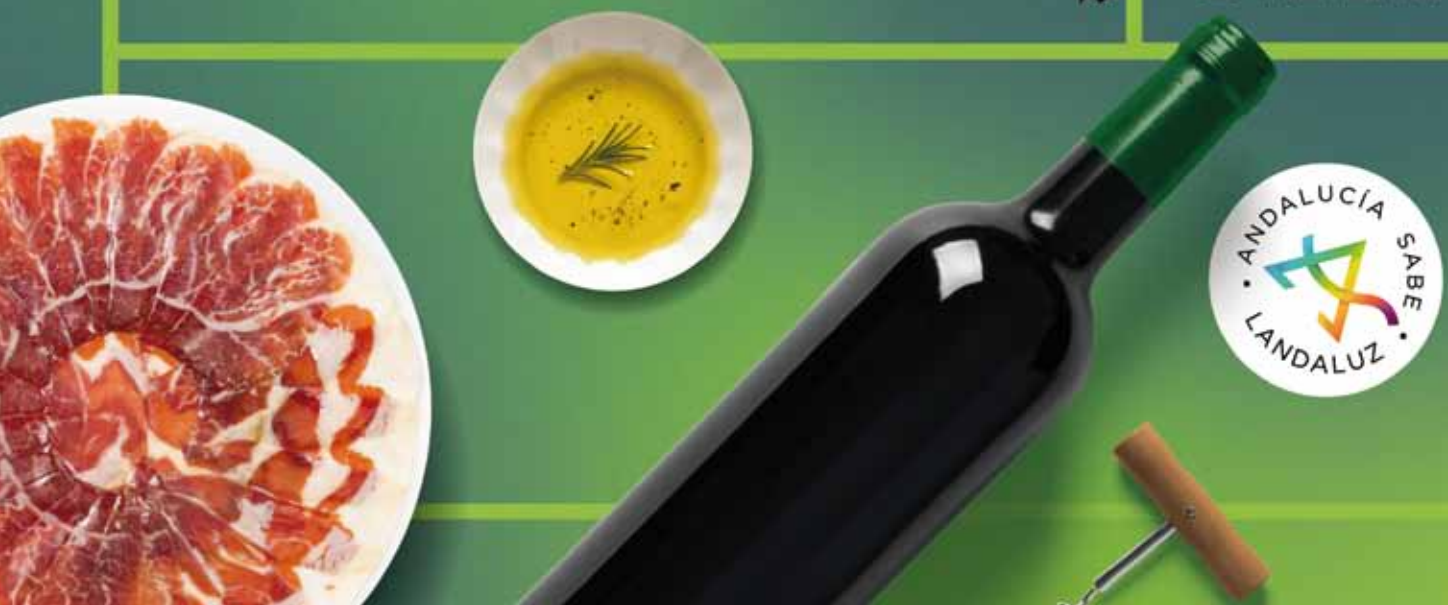
Sierra Morena nos trae verdaderos tesoros, desde las provincias de Córdoba, Huelva, Jaén y Sevilla nos presenta un queso de cabra espectacular. Se elabora desde muy antiguo en cortijos y explotaciones de la zona y principalmente se consume fresco o incluso conservado en aceite de oliva. Es un queso de consistencia más bien firme poco graso y nada cremoso, que apenas resulta ácido y sabe algo dulce y ligeramente salado, resultando refrescante en el gusto.

El queso de Grazalema produce unos excelentes pastos en invierno y primavera debido a la altitud de la zona y además de las abundantes lluvias, que son la base de la alimentación del ganado caprino (raza

“La elaboración del queso fresco tiene una firmeza blanda que pasa a ser media en los curados, resulta ser un queso graso por ser la leche de cabra de la zona alta en grasa y de gran densidad debido a los pastos de la zona”

#MarketPlace | *Productos gastronómicos*

Descubre el
SABOR ANDALUZ
A UN CLIC www.tienda.andalucíasabe.es



Quesos



Payoya) y ovino autóctono (Merina grazalemeña), que se ve reflejado directamente en la calidad de la leche. En boca, resulta firme en los tiernos y mucho más firme en los añejos, desmenuzable. Es un queso ligeramente ácido y correcto de sal, a veces dulce en los muy curados y picante en los semicurados, algo que se acentúa en los añejos.

Por último, uno de los quesos con más sabor y potencia son los quesos de la sierra de los Pedroches

en Córdoba, se produce en el noroeste de la provincia y se elabora con leche de oveja merina. Su caracterización fundamental es la firmeza media del queso, de sabor algo ácido y un poco salado que puede ir de ligeramente picante a picante dependiendo de su curación, quesos Fuente la Sierra, realizan sus quesos en esta comarca donde nacen verdaderas maravillas de quesos.

El mundo del queso siempre ha estado ligado con Andalucía, donde continúa creciendo y expandiéndose, llegando cada vez más a todo el territorio nacional, incluso al extranjero, así pudiendo alcanzar más hogares la etiqueta de quesos de Andalucía por el mundo entero.

Andalucía está a la cabeza de la elaboración de quesos de la mejor calidad, contando con marcas como COVAP y las ya mencionadas anteriormente, quesos Argudo y quesos Fuente la Sierra.



CONTIGO



Estamos presentes para

apoyar a tu empresa

En CaixaBank estamos contigo y con tu empresa a través de más de 120 centros especializados y 1.200 profesionales, asesorándote de forma personalizada y ofreciéndote las soluciones necesarias que te permitan seguir afrontando retos y conseguir tus metas. Porque en CaixaBank vamos a seguir estando contigo cuando y donde lo necesites.

CaixaBank. Escuchar Hablar Hacer

COOPERATIVA



Cooperativa La Palma, con sede en Carchuna (Granada), atesora una fructífera trayectoria como empresa hortofrutícola de referencia en Europa con liderazgo en la gama de Mini-Verdura, ofreciendo a sus consumidores una amplia variedad de tomate especialidad, pepino snack y mini pimiento. Además de su línea de subtropicales: chirimoya, aguacate, mango a la que incorpora la pitahaya.

Reducir lo innecesario para producir con mayor excelencia. Ese es su objetivo. Menos agua. Más rendimiento. Menos residuos. Más productividad. Menos CO2. Más futuro.

Este espíritu es el que le ha hecho crecer y posicionarse como referente del sector y convertirse en la mejor Cooperativa Española 2021 en la VI edición de los Premios de Cooperativas Agro-alimentarias de España, el galardón más relevante del cooperativismo español.

Su agricultura innovadora, profesional, empática y sostenible se adapta con magníficos resultados a los desafíos globales con la premisa de la excelencia. Desafíos que nos hablan con

LA PALMA

rotundidad de sostenibilidad, consumo saludable, calidad alimentaria ready to eat o experiencia de consumo. “Y que sólo son posibles plantear si trazamos ambiciosos planes de



COOPERATIVA
LA PALMA

Dirección: N-340, Km 342,
18730 Carchuna
(Granada)

Telf: 958 62 39 03

www.gradalapalma.com

LANDALUZ PRODUCTORES **LA PALMA**

sostenibilidad, digitalización y RSC como los de Cooperativa La Palma, apoyados en programas de I+D e inversión tecnológica”, resalta Cooperativa La Palma, quien apunala su estrategia en

dos conceptos claves: ofrecer la mayor calidad y la mejor experiencia de consumo.

Empujada por el espíritu “Less is more” y por su inquietud por innovar, Cooperativa La Palma

sigue explorando y satisfaciendo las nuevas demandas del consumidor: alimentos con menos aditivos, más consciencia y responsabilidad para un estilo de vida más sostenible y saludable.



LA PALMA

AMELA SWEET & RICH

Tomate de gran prestigio en Japón con un sabor sublime, sencillo e intenso, concentrado en una bella pieza. Fusión de la cultura europea y japonesa en una fruta con matices delicados, y unas características únicas que lo convierten en un tomate Premium, galardonado en Frutilogística con uno de los premios internacionales de mayor prestigio: Gold Innovation Award 2022.



ADORA

Un tomate único y de gran personalidad que viene marcado por su llamativo color marrón oscuro y sus hombros verde intenso. El sabor de Adora es un equilibrio perfecto entre dulzura y acidez, y el resultado de la fusión entre tradición e innovación.



BERENJENA JAPONESA

Alargada, de piel fina y pocas semillas, la Berenjena Japonesa deleita con su sabor delicado. Única en su capacidad de mantener su tono violeta al cocinarla, es fácil de cortar y de trabajar en cocina, su sabor es menos amargo que el de la berenjena tradicional.



LANDALUZ PRODUCTORES

LA PALMA



MINI VEGETALES

Sabrosos y llamativos en cocina fusionan forma, sabor, aroma, y color. Su amplia sección de Tomates Cherry aseguran una auténtica experiencia para los sentidos. Excelentes cualidades e innumerables formas de elaborar con ellos, los convierten en un producto imprescindible en gastronomía.

Sus Mini Pepinos, refrescantes al paladar y creativos en cocina, aportan un característico sabor refrescante en un tamaño perfecto, innovador y más manejable.

TROPICALES DE LA PALMA

Aguacates, Mangos, Pitahaya, Chirimoya y Mango cultivados en la costa tropical de Granada. Una amplia variedad de producto que brinda la oportunidad de degustar las mejores frutas tropicales y exóticas de la zona.

Una combinación de textura, color y sabores intensos, que aportan grandes beneficios a la salud, gracias a su alto valor nutricional.

LA PARCELA ELABORADOS

Deliciosas elaboraciones 100% naturales de gazpachos y salmorejos a base de tomate cherry, en una receta original y auténticamente diferente.

Un sabroso catálogo de producto elaborado a base de productos frescos de la cooperativa.

La alternativa vegana sostenible y de calidad que demanda el mercado. Producto propio de cooperativa La Palma de altísima calidad en originales propuestas de sabor y formato como Atún rojo vegetal "Tunato®", Hamburguesas veganas, Vegetales deshidratados y Salsas vegetales.





Andalucía
cocina

INGREDIENTES

1 lata de salmón en aceite de oliva.

Para el ajo blanco:

800 mls. de agua.

250 grs. de almendra cruda.

40 mls. de vinagre de Jerez.

100 mls. de aceite de oliva virgen extra.

2 dientes de ajo.

c/s sal.

c/s xantana.

1 lata de salmón en aceite de oliva virgen extra USISA.

Para los tomates:

100 mls. de soja.

200 mls. de Mirim.

100 grs. de tomate cherry en rama.

Aceite de vainilla:

50 mls. de de aceite de oliva virgen extra.

1 vaina de vainilla.

ELABORACIÓN

Para el ajo blanco triturar todos los ingredientes en la Thermomix, espesar con xantana hasta obtener la textura deseada, por último, colar, por un colador fino y reservar en frío.

RAFA LINÁN
Restaurante BARRA_BAJA

BARRA_BAJA es una cocina abierta. Su carta se estructura como si fueran los puestos de un mercado, destacando así la importancia primordial del producto de Andalucía, su frescura y su calidad

+ *Lo de siempre,*
como nunca.



AJOBLANCO CON SALMÓN USISA

Se escaldan los tomates en agua hirviendo y se enfrían rápidamente, a continuación, se pelan con ayuda de una puntilla con cuidado de no quitarles el rabito. Se mezcla la soja con el mirim en un cacito y se pone al fuego, cuando esté hirviendo se meten los tomates ya pelados durante 5 minutos. A continuación, se sacan los tomates y se reserva en frío.

Para el aceite de vainilla, se saca la carne de la vaina de vainilla con ayuda de un cuchillo y se mezcla con el aceite.

Se abre una lata de salmón en aceite de oliva USISA y se coloca el salmón con mucho cuidado de no romperlo sobre papel absorbente para secar el exceso de aceite.

EMPLATADO

En un plato hondo, se colocan dos lomos de salmón, tres tomatitos y el ajoblanco. Se termina decorando con un poco de cebolleta fresca laminada, unas hojas de eneldo y unas gotitas de aceite de vainilla.



+ *Lo de siempre,*
como nunca.

A SOLAS CON... RAFA LIÑÁN



En esta edición estamos recorriendo la gastronomía andaluza, ¿de dónde viene BARRA BAJA y cuál es la esencia del restaurante?

BARRA BAJA es un proyecto personal, tanto de Patri como mío, hemos conseguido un espacio donde tenemos una gastronomía sincera con una barra baja que proporciona una visión de la cocina a los comensales, estamos cara a cara con ellos. Nos referimos a cocina sincera porque al final cocinamos los productos sin artificio, mostrando cómo los tratamos y sacándole el mayor partido al producto.

Centrándonos en el trato al producto andaluz y la gastronomía de nuestra tierra ¿qué encontramos en la carta de BARRA BAJA?

En nuestra carta encontramos

muchas versiones del recetario tradicional andaluz, como por ejemplo: ensaladilla de bogavante, ajo blanco de pistacho, postres como torrijas o pan con chocolate que nos recuerda a las meriendas de nuestra infancia. Nos gusta jugar con recetas y productos típicos, pero llevándolos a nuestro terreno.

A la hora de elaborar nuevas cartas, ¿en qué os inspiráis y qué tiene más peso para vosotros la incorporación de nuevas elaboraciones y técnicas o la búsqueda de nuevos ingredientes?

Un poco de todo, nos basamos tanto en vivencias personales como experiencias laborales y mucha lectura de libros de cocina. Es importante viajar y probar recetas diferentes.

Pensamos que la clave está en

el equilibrio, buscamos alguna receta clásica andaluza en la que podamos introducir un producto diferente y valoramos la técnica más acorde a ello.

Andalucía
cocina

**ENTREVISTA
COMPLETA**



Andalucía *cocina*

Lo de siempre, 
como nunca.



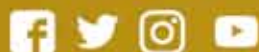
Los mejores chefs
de Andalucía cocinando
con los mejores productos andaluces.



Un proyecto de:

LANDALUZ

Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía



www.andaluciacocina.com

Con la colaboración de:

Fundación
CAJA RURAL
DEL SUR

A
Junta de Andalucía


gusto
del Sur

Gourmedia®
by medagroup.es

C
ESCUELA DE
HOSTELERIA
FUNDACIÓN Cruzcampo



GRAN ÉXITO DEL IX TORNEO ANDALUCES COMPARTIENDO

GRACIAS A ESTE TORNEO SE DONARON 5.000 EUROS EN PRODUCTOS A LA FUNDACIÓN BANCO DE ALIMENTOS DE SEVILLA



Andaluces Compartiendo celebró su noveno torneo de golf en las excelentes instalaciones del Real Club Pineda de Sevilla, que un año más se sumó a la iniciativa para hacer posible esta acción. Este programa de Responsabilidad Social Empresarial impulsado por LANDALUZ y la Fundación Cajal tenía como objetivo la recolección de alimentos y productos de higiene para la Fundación Banco de Alimentos de Sevilla, consiguiendo una

donación de 5.000 euros en productos. Este torneo, que volvió a su formato normal tras una edición marcada por la pandemia del COVID19, acogió la participación de 120 jugadores, volviendo a colgar el cartel de completo como en las ocho ediciones anteriores. El torneo contó con la participación de multitud de colaboradores que hicieron posible que los golfistas volvieran a disfrutar de uno de los mejores torneos de golf del calendario amateur de Sevilla.





Andaluces Compartiendo®

Empleo · Igualdad · Educación · Solidaridad

Andaluces Compartiendo es la historia de todos, de los andaluces para los andaluces.

Donados más **400.000kg** de alimentos a familias necesitadas que atienden más de **210 entidades sociales** de Huelva, Cádiz, Córdoba y Sevilla.

Fundación
Cajasol


Fundación "la Caixa"

LANDALUZ
Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía

¡Gracias!

COOSUR
ORIGEN

YBARRA

INSTITUTO ESPAÑOL
Perfumería y Cosmética desde 1903

PULEVA

LA VIEJA FÁBRICA
Desde 1870

Grupo Asal

acuario de sevilla
global omnium

COVAP

Alcampo

La Española

FUNDACIÓN SEUR

Fragata

ARROZÚA
el sabor de la tradición

FUNDACIÓN Cruzcampo

POSTRES montero

Panecial

FUNDACIÓN LAMAIGNERE

Excelencia

Viverde

UBAGO

EMORETO
Desde 1900

ALSUR
PRODUCCIÓN VEGETAL

SANTOS EL REYES
BISPONTERA
Tradición y Sabor

CAMPO RICO
Del campo, lo más rico

Carrefour



bida
farma

El Quijote
CASA FUNDADA

MARIBEL
de Castilla

FUNDACIÓN JUAN RAMÓN GUILLEN

OBANDO
1870

Coca-Cola
EUROPEAN PARTNERS

sanblas
Trigo de Oro

Agerul

torre vequía
vino de uva
virgen extra

MAJAO
POR CAZPACHERÍA

ANETO
100% NATURAL

DON PEDRO
1874

Worldwide City Sightseeing

USISA

alfer

Nutribén

VICASOL

NUESTRAS EMPRESAS



NUESTRAS EMPRESAS



NUESTROS COLABORADORES



LA ESPECIALIZACIÓN DE LA UNIFORMIDAD LABORAL EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO

Tras ochenta años de trayectoria en el sector textil, en el Grupo Alés entendimos que teníamos que apostar firmemente por estar presentes, brindar nuestro conocimiento y ponernos decididamente a disposición del sector agroalimentario.

Tras un prolongado estudio del mercado y tras valorar las magnitudes de consumo potenciales decidimos ponernos en marcha y desarrollar un concienzudo proyecto de prendas y complementos diseñados exclusivamente para este sector al que bautizamos con el nombre de Worktex by Alés.

La presentación oficial de nuestra nueva marca tuvo lugar en el 9º Foro de la Empresa Agroalimentaria y de la Distribución, organizado por LANDALUZ y CAEA, el pasado 3 de noviembre de 2021. También recibimos en este acto, la bienvenida como socio colaborador. Esta apuesta llega después de años de consolidación y crecimiento en diferentes sectores en los que hemos aprendido a valorar la peculiaridad de cada uno y que nos ha hecho ser especialistas de las necesidades de uniformidad de manera más concreta en cada caso.

Desde el sector hospitalario público y privado, pasando por el residencial gerontológico y sociosanitario, la sucesiva obtención de posiciones de liderazgo en cada uno nos hizo desembarcar de lleno en el sector industrial y de servicios integrales, llegando por fin a captar los primeros clientes relevantes del sector agroalimentario a nivel nacional.

La industria alimentaria española ocupa el cuarto puesto en el valor de la cifra de negocio en la Unión Europea. Siendo la primera rama manufacturera del sector industrial y la empleadora del 22% de personas ocupadas, las empresas de alimentación y bebidas merecían sobradamente el grado de atención e inversión que estamos dedicando en Worktex desde su puesta en marcha.

Detectamos la necesidad de realizar un completo catálogo de prendas con las necesidades específicas en cuanto a diseño, patrones, materias y normativas del sector, enfocadas exclusivamente al sector agroalimentario. Conocedores de la

necesidad de las empresas del sector de encontrar proveedores especializados, presentamos este proyecto con el objetivo prioritario de dar servicio y utilidad con nuestros productos. Las empresas debemos rodearnos de colaboradores y proveedores de solvencia que nos aporten garantía, confianza y valor añadido. Valores, que llevamos a gala y por los que trabajamos día a día en la búsqueda de la excelencia.

Comprometidos con el medio ambiente, el respeto al mismo es un objetivo fundamental. Damos cumplimiento a las directrices internacionales y normas de homologación recogidas en la ISO 14001 y SR10. La conciencia de partenariado es otro pilar en el que trabajar. La creencia de que la relación entre cliente y proveedor se sustenta en la búsqueda del interés y el mutuo beneficio para lograr los objetivos previamente marcados por ambas partes.

Llegamos con la ilusión del debutante, mezclada con la confianza de un trabajo muy seriamente presentado y siendo muy conscientes de nuestra responsabilidad empresarial. Todo esto lo acompañaremos en el futuro, con multitud de soluciones para la uniformidad integral de nuestro capital humano.



Roberto Alés Obradors
Director General en Alés



PUBLICIDAD ENGAÑOSA: ¿QUÉ NO DEBO HACER?

No cabe duda de que la publicidad es una herramienta clave en cualquier estrategia empresarial a la hora de plantear el lanzamiento de cualquier producto, mantener o incrementar las ventas de nuestra empresa, o simplemente dirigir la atención del consumidor a aquello que, como empresario, resulta de interés para los intereses de la organización. Ahora bien, reconociendo el poder que la publicidad y la comunicación tienen a la hora de influir en el proceso de compra de un consumidor ¿puede una campaña publicitaria manchar la reputación de una empresa? Evidentemente la respuesta es sí y, a continuación, veremos por qué.

Nuestro ordenamiento jurídico actual, el ecosistema legislativo europeo y, en consecuencia, la jurisprudencia de la UE y nacional, se caracterizan por proteger y preservar al consumidor y, por supuesto, sus derechos e intereses, a la vez que establece de forma clara y expresa prohibiciones a las que han de ceñirse todo anunciante que se preste, sin importar tamaño, reputación o peso en el mercado.

A título de ejemplo, se destaca el artículo 5. "Actos de engaño", de la Ley 3/1991, de 10 de enero, de Competencia Desleal, castigando toda conducta que contenga información falsa o que, aun siendo veraz, por su contenido o presentación induzca o pueda inducir a error a los destinatarios con respecto a las características principales del bien o servicio, tales como sus beneficios, composición, procedimiento de fabricación, entre otros. Pues bien, a priori parece un fácil ejercicio para las empresas no faltar a la verdad en cuanto a cualquiera de los rasgos recogidos por la norma, pero en la práctica, ¿siempre es así? Lamentablemente, no, y son las propias empresas las que toman parte activa a la hora de defender los derechos de los consumidores, denunciando ante organismos especializados casos de publicidad engañosa. Así pues, fue sonado el caso "EL POZO ARTESANO" en el que Campofrío Food Group S.A reclamaba ante el Jurado de la Publicidad de Autocontrol a El Pozo Alimentación, S.A, en relación a una campaña publicitaria de productos de charcutería bajo la denominación "El Pozo Artesano" difundida en televisión, Internet y a través del etiquetado de los productos promocionados. En dicha campaña, el Pozo hacía uso de alegaciones del tipo "ALL NATURAL ARTESANO" o "El Pozo all Natural Jamón Cocido Artesano", alegatos que Campofrío

señalaba como afirmaciones que inducían a error a los consumidores con respecto al proceso de elaboración del producto, constituyendo un supuesto de publicidad engañosa.

Pues bien, la sección tercera del Jurado de la Publicidad de AUTOCONTROL, organismo especializado en la autorregulación publicitaria en España, estimó la reclamación presentada por El Pozo, reconociendo el carácter engañoso de la publicidad realizada por CAMPOFRÍO en relación a las expresiones "ALL NATURAL ARTESANO" o "El Pozo all Natural Jamón Cocido Artesano", en la medida que el Pozo no pudo acreditar que el proceso de elaboración de los productos de charcutería fueran resultado de un proceso de elaboración artesanal, instando a El Pozo a rectificar la publicidad reclamada.

Así pues, es importante que, con carácter previo a orquestar una campaña publicitaria y durante la vida de ésta, el anunciante cuente con servicios legales especializados en este ámbito del Derecho a fin de prever situaciones que, por su repercusión mediática, pueden causar no solo un daño jurídico y/o económico, sino un daño reputacional a la empresa que le resulte difícil de superar. Más hoy en día, en la medida que los últimos proyectos de Ley presentados por el Ministerio de Consumo recientemente, restringen considerablemente la publicidad de alimentos con sanciones que oscilan entre 5.000 y 600.000 euros, en función de la gravedad.

En consecuencia, no contar con un buen asesoramiento jurídico en materia publicitaria, puede ser la causa, en numerosas ocasiones, de un problema más que serio para las empresas anunciantes, que es relativamente fácil prever y evitar si se toman a tiempo las medidas jurídicas oportunas.



**Inmaculada
Gómez
Prieto**

**Dtra. Departamento
Derecho de la Publicidad
FERNANDEZ-PALACIOS
ABOGADOS, S.L.P.U.**





Protagonistas
de cada bocado
panaderiaobando.com



PRODUCTOS
VEGETALES



CONSERVAMOS LO MEJOR DE LA TIERRA



GRUPO ALSUR S.A.
Ctra. Córdoba-Málaga,
Km 520 29200
ANTEQUERA, MÁLAGA

www.alsurvegetales.com

