

La Revista del Sector Agroalimentario Andaluz
Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía

Nº71

LAND X ALUZ



Leche

Todo lo que debes saber
y su aporte nutritivo

Andalucía Cocina

Julio Vázquez

Chef de El Campero

Andaluces Compartiendo

VI Torneo de Golf

Andaluces Compartiendo

el amor por la verdura
fresca empieza con MAJAO



MAJAO



Compra en nuestra web
www.majao.es

EDITORIAL

P R E S I D E N T E



Estimados amigos:

Una vez más, tenéis en vuestras manos una nueva edición de nuestra revista LANDALUZ que recoge, sin duda, lo mejor de los alimentos de nuestra tierra.

Inmersos en pleno año 2019, seguimos recogiendo los frutos del trabajo realizado y cosechando nuevos proyectos que nos permitan

seguir trabajando en una promoción nacional de nuestras marcas que hemos reforzado.

Durante este ejercicio, hemos seguido reforzando nuestras promociones en punto de venta colaborando con cadenas con las que ya lo veníamos haciendo, como es el caso de COVIRÁN o Supersol y poniendo en marcha nuevas acciones con otras cadenas como Grupo Luis Piña, a través de sus Supermercados Más y Más. Una promoción nacional que hemos reforzado con un incremento de nuestra presencia en ferias como Salón Gourmets, en Madrid, donde hemos asistido con una representación de doce empresas con gran éxito de asistencia profesional a nuestro espacio.

En el plano internacional, continuamos recorriendo el mundo llevando lo mejor de nuestras despensas a los compradores participando en nuevas ferias como Supermarket Trade Show (Japón), Alimentaria (Portugal), IFE (Reino Unido) y otras en las que contamos con una experiencia dilatada como es el caso de Syrha (Francia) y TuttoFood (Italia). A nivel de promociones, continuamos apostando por la vía

digital, con dos acciones con Vente Privée, que suponen el cincuenta por ciento del plan promocional que tenemos diseñado con la plataforma francesa.

Quisiera destacar en este editorial la celebración de nuestro II Congreso Agroalimentario de Andalucía en Málaga. Contando con la asistencia de más de 120 empresas

del sector y con el respaldo por la consejera de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible, Carmen Crespo, se puso en valor el papel que juega LANDALUZ en el desarrollo económico de las empresas agroalimentarias, promoviendo el conocimiento y promocionando los sabores de nuestros alimentos a través de un sinfín de actividades a nivel nacional e internacional.

Como comentaba al inicio, desde LANDALUZ hemos diseñado un año 2019 cargado de actividades que sirva para mejorar los servicios que desde la Asociación le estamos prestando a nuestras empresas.

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. Jesús Barrio Rubio
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
Dña. María del Mar Martín Maza
D. Francisco José Manrique de Lara Quirós
D. Miguel Ángel Puyuelo Tejero
D. Javier Brizuela Morán
Dña. Cristina Jiménez Contreras

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

LÁCTEOS

32



LECHE

Todo lo que debes saber y su aporte nutritivo

INCORPORACIONES

26



NUEVOS SOCIOS

Más empresas siguen apostando por LANDALUZ

PASO A PASO

40



PESCADO EN CONSERVAS

¡Que no falte en tu dieta mediterránea!

LANDALUZVINOS

Marqués de Villalva



ANDALUCÍA COCINA 42



JULIO VÁZQUEZ

**Chef de
El Campero**

TORNEO DE GOLF 46



ANDALUCES COMPARTIENDO

**VI Torneo de Golf
Andaluces Compartiendo**

**“LOS VINOS DEL
DESCUBRIMIENTO”**



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

LADESPENSA



VERMOUTH LA COPA RESERVA DE GONZÁLEZ BYASS

Las primeras referencias de vermouth en González Byass datan de 1896. Hoy, 123 años más tarde se presenta La Copa Reserva, un genuino vermouth jerezano que se basa en una receta y diseño original que el Archivo Histórico de la bodega ha podido recuperar, más de 100 años después, gracias a la extraordinaria labor de conservación realizada.

Vermouth La Copa Reserva está elaborado a partir de un perfecto ensamblaje de Olorosos y Pedro Ximénez junto con una cuidada selección de aromas como ajeno, clavo, naranja amarga, canela, nuez moscada, ajedrea y quina. Esta delicada elaboración se completa con un envejecimiento en botas de roble americano, cuidadosamente seleccionadas en bodega y envinadas con nobles olorosos, durante 12 meses.

www.gonzalezbyass.com



PICOS RÚSTICOS SELECCIÓN GOURMET

Panadería Artesana Obando ha presentado los Picos Rústicos Selección Gourmet con un nuevo envase con cierre hermético. El objetivo es que el consumidor pueda disfrutar del pico de siempre, conservado mejor que nunca. Este nuevo envase sale al mercado con dos formatos, de 20 y de 140 gramos.

www.panaderiaobando.com



MONTEALBOR AMPLÍA SU GAMA DE PLATOS PREPARADOS CON NUEVAS PROPUESTAS DE LOMO DE CERDO

Montealbor ha actualizado recientemente su catálogo de platos preparados, ampliando así su variedad de propuestas.

Estas nuevas incorporaciones son preparaciones de Lomo de cerdo, entre las que se encuentran: lomo de cerdo a la pimienta, lomo de cerdo en salsa, lomo de cerdo con setas y lomo de cerdo al whisky.

Estas nuevas variedades se suman a platos ya tradicionales en nuestros lineales como son la carrillada de cerdo (que ha adquirido un nuevo formato), y los callos de cerdo y ternera en sus distintas versiones.

Destacar que se ha optado por una presentación en un formato más reducido (150 gr), siguiendo la tendencia del mercado a los envases más pequeños y ajustados en cuanto a raciones.

www.montealbor.com



FORMULACIÓN A MEDIDA EN CÁPSULAS DE GELATINA BLANDA, DESDE 100.000 PERLAS

Laboratorios BIO-DIS lleva 27 años dedicada al desarrollo, fabricación, envasado, distribución, comercialización y exportación de complementos alimenticios y productos dietéticos. Ahora amplía sus servicios con la creación de una división especializada en el encapsulado de perlas y el acondicionamiento a terceros.

Los sectores Food y Pharma demandan fórmulas específicas, fabricadas a medida y sin riesgos de inversión.

Las empresas marquistas dedicadas a la comercialización de complementos alimenticios, dietéticos y afines exigen productos únicos para sus marcas, con carácter de exclusividad y en cantidades exactas. Este fenómeno, que se manifiesta a nivel internacional, ha sido el detonante para la creación del nuevo servicio integral de encapsulado de perlas y acondicionamiento a terceros, realizado totalmente a medida, que facilitará el acceso a las pequeñas y medianas empresas a fórmulas innovadoras con un bajo coste de inversión y minimizando el riesgo, gracias al reducido tamaño de los lotes.

El pasado mes de febrero, Laboratorios BIO-DIS presentó en Madrid sus nuevas líneas de acondicionamiento a terceros y encapsulado de perlas, en la feria internacional Nutraceuticals, a la que acudieron más de 3.000 profesionales de los sectores Food y Pharma, muy interesados en este novedoso servicio integral y a medida.

Hasta ahora, las empresas españolas tenían que realizar pedidos de un mínimo de 300.000 a 400.000 perlas para el lanzamiento de una nueva referencia y un primer lote de producto de esas dimensiones supone un gran riesgo. Las empresas desconocen si el producto va a ser un éxito de ventas o por el contrario, va a alcanzar la fecha de caducidad sin haberse comercializado el lote completo. Laboratorios BIO-DIS elimina los riesgos y ofrece una solución para que las empresas de tamaño mediano no se vean comprometidas con grandes lotes de pedido.

Las perlas de gelatina blanda han supuesto una renovación en el aspecto de los complementos alimenticios, productos dietéticos, para veganos y farmacéuticos. Son muy valoradas por su elegante formato y su fácil ingesta, pero tras su delicada apariencia se esconde una tecnología de última generación que las convierte en cápsulas insuperables, que ofrecen un valor diferencial a la marca y al producto.



Formulaciones especiales, apariencia y sabor conquistan los nuevos hábitos de consumo de las suspensiones oleosas. Un producto también pensado para veganos

Una tecnología única en Andalucía.

La inversión en I+D que ha realizado Laboratorios BIO-DIS les sitúa a la cabeza del sector del encapsulado de perlas de gelatina blanda y el posterior acondicionado a terceros, en España. La tecnología de vanguardia adquirida es única en Andalucía y una de las apenas presentes en todo el territorio nacional que cuenta con el sistema altamente preciso de "rotary die". Este proceso automatizado proporciona exactitud y velocidad en el llenado y en la formación de las cápsulas debido a que todas las fases se realizan de forma continua, casi simultáneamente.

El diseño de las distintas etapas del procesado ofrece la máxima protección al producto. La cubierta "shell" está formada por una capa continua de gelatina, sellada herméticamente, que enmascara olores y sabores. Los ingredientes activos quedan en su interior protegidos de la oxidación y la degradación, lo cual les confiere una mayor durabilidad y alarga su vida útil.

Además de ofrecer un aspecto más atractivo que las cápsulas tradicionales, el desarrollo tecnológico de las conocidas popularmente como perlas, también dirige su atención a las necesidades del consumidor. La uniformidad de la fórmula contenida en las cápsulas de gelatina blanda permite una mejor absorción, ya que el principio activo se libera de forma controlada, procurando una mayor eficacia en la ingesta. La cubierta puede realizarse con materias exclusivamente de origen vegetal, para facilitar la dieta de los consumidores veganos y vegetarianos.

www.bio-dis.com

Encapsulamos el FUTURO

formulación
a medida

DESDE 100.000 PERLAS



Solución integral para lotes reducidos

Formulación standard o a medida

Encapsulado en gelatina blanda

Envasado pet, emblistado o granel

Packaging personalizado

Aceites de: cáñamo • espino amarillo • chía • onagra
borraja • semilla de calabaza • semilla de lino
germen de trigo • ajo • omegas

Telf.: (+34) 954 900 690
comercial@bio-dis.com

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



www.bio-dis.com

1992-2019
27 años



EL DESCANSILLO CELEBRA SU 50 ANIVERSARIO

2019 es el año en el que El Descansillo celebra su cincuenta aniversario. Con motivo de esta efeméride la empresa sevillana ha decidido dar una vuelta a la imagen de su marca así como del packaging de sus productos hacia un concepto más moderno y actual.

Con este cambio, El Descansillo busca resaltar y poner en valor aspectos fundamentales de su misión, como son ofrecer un producto natural, con sabor y saludable, de tradición y experiencia y con un componente de innovación y sostenibilidad.

www.agromoron.com

CRUZCAMPO PRESENTA SU NUEVA GAMA DE CERVEZAS TIPO ALE

Esta nueva producción está compuesta por tres variedades: Cruzcampo APA (Andalusian Pale Ale), Cruzcampo IPA (India Pale Ale) y Cruzcampo Trigo, elaboradas en la microcervecera de Málaga y que llegan ahora al mercado nacional.

La elaboración de cervezas de la variedad Ale forma parte del ADN de Cruzcampo, que ya contaba con recetas de este tipo en los años 20. Son variedades de alta fermentación que se caracterizan por sus aromas y sabores más intensos frente a las cervezas tipo Lager o de baja fermentación.

www.cruzcampo.es



CAPRICO ANDALUZ, EMPRESA DEL GRUPO BORGES INTERNATIONAL GROUP, PRIMERA EMPRESA ENVASADORA DE ACEITE EN OBTENER EL CERTIFICADO ECOSSENSE POR LA FABRICACIÓN DE SUS TARRINAS MONODOSIS CON PLÁSTICOS RECICLADOS

Capricho Andaluz, empresa del Grupo Borges International Group, ha sido certificada con el distintivo ECOSSENSE por la incorporación de plásticos reciclados en la fabricación de sus tarrinas monodosis. El certificado ECOSSENSE es la iniciativa



de la Fundación Plastic Sense para consolidar un modelo de economía circular en los envases de plásticos multicapa y, a su vez, permite divulgar la labor de aquellas empresas, como Capricho Andaluz, que introducen en sus procesos productivos plásticos multicapa reciclados como materia prima de segunda generación garantizando a su vez la reintroducción, en el circuito productivo, para la fabricación de nuevos envases. Además, el material con el que se fabrican las tarrinas monodosis es 100% reciclable.

Gracias a la obtención de este certificado Capricho Andaluz se convierte en la primera empresa envasadora de aceite en obtener el certificado ECOSSENSE al cumplir los requisitos del Procedimiento de Envasadores PS-RPM-ENV en relación con la utilización en sus procesos productivos de material plástico reciclado proveniente de polímeros multicapa.

www.caprichoandaluz.com

USISA RELANZA LA CABALLA DE ANDALUCÍA EN ACEITE DE OLIVA



USISA relanza al mercado los productos Caballa de Andalucía, filetes de melva Almadraba del Príncipe y atún Almadraba del Príncipe en su versión en aceite de oliva baja en sal con el fin de consolidarse en el segmento del mercado que cada día exige más a los fabricantes en cuanto a productos saludables se refiere.

La finalidad de las inversiones están relacionadas con el uso de las energías limpias para la producción de electricidad a efectos de abastecer parte de la demanda interna en los procesos productivos. Así como reducir o minimizar el impacto ambiental (emisión de gases contaminantes) en la producción y distribución de la electricidad suministrada.

Gran parte de la materia prima se obtiene a partir de embarcaciones y métodos artesanales de pesca del golfo de Cádiz, minimizando el impacto en el medio ambiente e incorporando artes de pesca selectivas.

Con las inversiones se garantizan la seguridad alimentaria y calidad de los productos obtenidos en beneficio del consumidor final.

www.usisa.com

*Un buen
aceite
cuesta fortuna
una*

SI NO CONOCES EL NUESTRO.



**EL ACEITE
NECESITA
ETIQUETAS.
LA VIDA NO.**

HERPAC LANZA SU CORAZÓN AL MERCADO

El mar elevado a la máxima potencia. Así podría describirse lo que se siente al probar el corazón de atún rojo en salazón, uno de los grandes desconocidos para el público que está cautivando a los chefs más laureados. Herpac, la conservera barbateña, ha decidido lanzarlo al mercado para que pueda ser disfrutado y apreciado por todos, con la idea de que se descubra y se pruebe un producto realmente único con multitud de aplicaciones en cocina.

El corazón de atún de Herpac, obtenido únicamente de atunes rojos del Mediterráneo y el Atlántico pescados con artes tradicionales, pasa por un proceso de elaboración muy similar a la de su mojama, una de las cuatro marcas adscritas al Consejo Regulador de las IGP "Mojama de Barbate" y "Mojama de Isla Cristina". Tras la extracción, lavado y corte, se salan y se prensan los corazones durante al menos 14 días, y después de un nuevo lavado se vuelve a prensar otras 15 horas, para terminar en el secadero, completando así un proceso cien por cien artesanal donde no existe intervención mecánica.



Herpac es la única conservera que mantiene el secado natural, exponiendo sus productos al sol y a los vientos del Estrecho, en un enclave privilegiado, en plena comarca de la Janda y en el entorno de los Parques Naturales de la Breña, los Alcornocales y las Marismas de Barbate, lo que sin duda le confiere ese sabor tan especial a sus salazones.

www.herpac.com

LA MASÍA PRESENTA SUS NUEVOS ACEITES FUNCIONALES: SÉSAMO, LINO Y AGUACATE

La Masía, marca aceitera 100% española, lanza al mercado sus nuevos aceites funcionales: lino, sésamo y aguacate. Se trata de tres productos novedosos por sus aplicaciones tanto en la cocina como en su uso cosmético y, por su posición en el lineal de aceites.

Estos aceites, fruto de las necesidades vinculadas a

nuevos hábitos de consumo, son de primera prensada en frío y perfectos para su consumo en crudo (aliñar ensaladas, humus y todo tipo de platos). Además, los aceites funcionales son aliados perfectos para dietas veganas y vegetarianas.

Más allá de sus funciones nutricionales básicas, pueden favorecer efectos metabólicos, fisiológicos y

beneficios para la salud (aporte de Omega 3, Omega 9 y Omega 6 que protege el corazón).

También, La Masía cuenta con certificación del CAEE, un sello de calidad que acredita que la producción de estos productos es ecológica (en el caso del lino y el sésamo).



www.lamasia.es

BUENÉRRIMA.
NUEVA
CRUZCAMPO
ESPECIAL

LIBERA LO QUE SIENTES

CRUZCAMPO RECOMIENDA EL CONSUMO RESPONSABLE.





**OLEOESTEPA
REFRESCA SU IMAGEN
PARA REFORZAR
SU PERSONALIDAD
PRODUCTORA**

Son más de 15 años los que un abuelo y su nieta llevan transmitiendo los valores de la cooperativa de segundo grado Oleoestepa con su presencia en las etiquetas frontales de sus aceites de oliva virgen extra. A través de esta ilustración Oleoestepa ha transmitido su personalidad vinculada al origen, a la historia milenaria de la actividad oleícola en la comarca de la Denominación de Origen Estepa, a la cultura del aceite de oliva traspasada de generación a generación y, en definitiva, a la pasión y el cuidado por las cosas importantes de la vida.

Sin olvidar este posicionamiento, Oleoestepa refresca su imagen en línea con las tendencias de diseño actuales, situando al abuelo y su nieta en un entorno abierto, rodeado de los olivos de la comarca de la DO Estepa, en un momento de consumo y conversación.

www.oleoestepa.com

YBARRA PRESENTA SUS NUEVOS ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA PRIMERA COSECHA 2019

Por sexto año consecutivo, Ybarra lanza al mercado sus aceites de oliva Virgen Extra Primera Cosecha. En esta ocasión

con dos monovarietales como picuda y manzanilla y un packaging exclusivo, ya que las balbinas de 500ml son de color blanco.

Ambos aceites de oliva de categoría superior están solo a la venta en la tienda online de Ybarra y se comercializan en edición limitada y numerada en una caja personalizada con 2 estuches, uno con cada aceite de oliva Virgen Extra Primera Cosecha Ybarra 2019.

El Virgen Extra Picuda se caracteriza por un olor a aceituna verde y a hoja de olivo que se entremezclan en el paladar para dar como resultado un sabor con un picor y amargor medio. Por su parte, el Virgen Extra Manzanilla cuenta con un olor a frutos secos (almendra, principalmente), manzana y tomate maduro y en el paladar se aprecia un sabor afrutado con amargor y picor muy suave.



www.ybarra.es

HEINEKEN ESPAÑA ELABORARÁ EL ALCÁZAR EN LA MISMA FÁBRICA DE JAÉN QUE LA VIO NACER, EN LA IMORA



Heineken España confirma que está trabajando en el lanzamiento de El Alcázar, una marca con identidad propia y originaria de Jaén, provincia a la que siempre han estado muy unidos.

El Alcázar se elaborará en la misma fábrica de Jaén que la vio nacer, en La Imora, reinventándose con maestría para ofrecer una cerveza de máxima calidad. Inspirada en la receta original, la nueva cerveza El Alcázar tiene cuerpo, sabor intenso y fuertes notas aromáticas, con una graduación de 6° ABV.

www.heinekenespana.es

COOSUR TRIPLE 3XTRA



Coosur presentó en el Salón Gourmets (IFEMA) el proyecto Coosur Triple 3Xtra, un nuevo procedimiento de control e información sobre el origen, calidad y sabor del

aceite de oliva virgen extra. Este innovador protocolo pone a disposición de organismos oficiales, cadenas de distribución y consumidor final datos sobre la trazabilidad, calidad y sabor de cada botella de aceite puesta en el mercado por la marca, con el objetivo principal de informar y divulgar la cultura del AOVE.

Con este proyecto van a incorporar la etiqueta Coosur Triple 3Xtra en las botellas de las gamas monovarietales y ecológicas para que el consumidor pueda saber con certeza toda la información sobre cada tipo de aceite y facilitarle la elección del mismo en función de su gusto.

www.acesur.com




Doña Ana



www.arrozua.com

+34 954 777 564 | arrozua@arrozua.com

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

DESCUBRE NUESTRAS COLECCIONES: BIO Y GOURMET



Frutos Secos San Blas ha lanzado dos nuevas líneas de productos: una gama de frutos secos Ecológicos y otra, Gourmet.

La gama BIO se trata de productos que no han sido tratados químicamente, ni modificados genéticamente y que han sido cultivados desde el respeto a la naturaleza

Como estrategia diferencial invierten parte de su facturación en I+D+i y en el desarrollo sostenible de sus

procesos para conseguir alimentos más adaptados a las necesidades del consumidor.

En la gama Gourmet los protagonistas de la línea son una selección de las mejores almendras crudas, pistachos nacionales, cacahuetes y nueces de California.

Estas dos nuevas líneas de frutos secos, aparte de ser deliciosos y respetuosos con el medio ambiente, ofrecen múltiples beneficios para la salud.

www.frutossecossanblas.com



ARROZÚA ESTRENA NUEVA IMAGEN



Con este nuevo diseño Arrozúa quiere transmitir una imagen más fresca y joven. Unificando todos los elementos en una pastilla y usando como tilde una espiga de arroz. Este nuevo aspecto acompañará a partir de ahora a la empresa sevillana, pero en Arrozúa no van a cambiar nuestra forma de trabajar. Seguirán esforzándose a diario, como siempre lo han hecho, para brindar el mejor arroz posible para el disfrute de todos, ya sea en casa o en restaurantes de la mano de los mejores chefs, solos, con la familia o con amigos, en el día a día o en grandes ocasiones.

www.arrozua.com



Escacena®



www.campodetejada.es



Campo de Tejada
Sociedad Cooperativa Andaluza

Ctra. de la Estación, s/n.
Escacena del Campo.
Huelva.

T: 959 423 211 / 959 423 222
F: 959 423 161

cooperativa@campodetejada.es



LABORATORIOS BIO-DIS PRESENTA SU NUEVA LÍNEA DE ESPECÍFICOS EN ARAB HEALTH, DUBAI.

El equipo comercial de Laboratorios BIO-DIS se ha desplazado a Dubai para presentar la nueva línea de productos Específicos de Nature Essential, en la feria sectorial Arab Health.

Del 28 al 31 de enero de 2019 se celebró Arab Health, una de las ferias internacionales de salud más importantes del mundo, en la que Laboratorios BIO-DIS ha participado cosechando grandes éxitos.

Es la quinta ocasión que el equipo comercial y el departamento de exportación de BIO-DIS acuden a esta convocatoria de los Emiratos Árabes Unidos, instalando su stand en pabellón de España, organizado por el ICEX, junto con la Oficina Económica y Comercial de España en Dubái.

Arab Health es la feria de referencia en Oriente Medio, dentro del sector de productos, equipamiento y servicios de salud, que se celebra cada año en la ciudad de Dubái.

www.bio-dis.com



QUADIS PATROCINA EL CONCURSO "CHEF SIERRA DE CÁDIZ 2019"

Quadis patrocina la segunda edición del concurso 'Chef Sierra de Cádiz', un importante proyecto liderado por la Diputación Provincial y la Mancomunidad de Municipios de la Sierra que persigue dar a conocer el inmenso potencial de los cocineros de la zona y, por supuesto, promocionar los productos de la tierra.

www.barbadillo.com

HERPAC APUESTA POR LA SOSTENIBILIDAD SOLAR

Desde HERPAC piensan que invertir en el uso de energías renovables debe ser un objetivo estratégico de cualquier sector industrial, tanto como para el ahorro, como para continuar con el compromiso y la responsabilidad social y medioambiental corporativa. Esta medida reducirá las emisiones de dióxido de carbono de la fábrica de Barbate a la atmósfera en unos 80.000 kilogramos al año, una cantidad equivalente a plantar 156 árboles anualmente.

www.herpac.com





Solo la dedicación
podía convertir algo
complementario en el
protagonista
de cada bocado



ÁNGEL CAMACHO ENTRA EN EL ACCIONARIADO DE CARTIER SAADA

Ángel Camacho Alimentación ha dado un nuevo paso para afianzar su vocación global e internacionalizada, al haber adquirido a principios de año el 10% de la empresa marroquí Cartier Saada S.A., a través de la sociedad estadounidense A. Camacho Inc.

www.angelcamacho.com



ARROZÚA EN LA SEMANA DEL ARROZ 2019

La Semana del Arroz de la Taberna del Alabardero es, desde hace muchos años, un evento de obligada participación para los amantes de la buena comida en Sevilla. El emblemático restaurante, ubicado en la calle Zaragoza número 20, se convierte por 7 días en la capital mundial del arroz con la ayuda de Arrozúa, que este año ha aportado más de 200 kilos de arroz redondo Marisma, nuestra variedad más atractiva para la elaboración de paellas y arroces caldosos o melosos.

www.arrozua.com



BIOTERRÁNEO PARTICIPA EN EL KEHE SUMMER FESTIVAL EN NASHVILLE

Bioterráneo participó en el Summer Festival que organiza KeHE en el Nashville Music City Center, Nashville, TN en Estados Unidos. #KeHESummer KeHE es la distribuidora de referencia de productos ecológicos en Estados Unidos y Canada, distribuye en más de 30.000 tiendas y la feria KeHE Summer Festival es uno de las 25 ferias de alimentación más importantes del mundo.

www.bioterraneo.com



PROCAVI AUMENTA SUS EXPORTACIONES UN 10% Y MANTIENE SU RITMO INVERSOR

La empresa agroalimentaria Procavi, integrada en Grupo Fuertes, ha concluido 2018 con un aumento en sus exportaciones del 10 por ciento, principalmente destinadas a Europa y África oriental, impulsada por la eficiencia de su oferta.

www.procavi.es

MARQUÉS DE VILLALÚA PROMOCIONA SUS VINOS EN LISBOA



La bodega onubense participó en una misión comercial directa en Lisboa del 22 al 24 de marzo, junto con la Cámara de Comercio de Huelva y con la colaboración de la Diputación de Huelva.

Se trata de una nueva acción del Plan Internacional de Promoción, enmarcada dentro del convenio de colaboración suscrito entre Diputación y Cámara de Comercio de Huelva.

www.marquesdevillalua.com



Acesur
INNOVAMOS POR TRADICIÓN



Crece la familia líder del mercado... Ahora también ecológico



www.coosur.com e-mail: info@coosur.com

Aceltes Coosur @Coosur_ Tel: +34 915 219 672

NOÉ, EL MEJOR PEDRO XIMÉNEZ MUY VIEJO V.O.R.S DE ESPAÑA

La gran cita española con el mundo del vino, el Concurso Internacional de Vinos Bacchus, ha premiado a Noé Pedro Ximénez Muy Viejo V.O.R.S con un Gran Bacchus de Oro. Tras varias jornadas de cata, esta joya enológica de González Byass ha sido calificada con la máxima distinción por un jurado compuesto por periodistas, enólogos, Masters of Wine y Masters of Sommelier de todo el mundo.

De elaboración muy limitada, esta Solera Exclusiva envejece durante 30 años en botas de roble americano. Tras largos años de crianza en las bodegas de Jerez de González Byass, el fruto es un Pedro Ximénez Muy Viejo de color ébano intenso, con aromas a higos, café y especias en nariz y un sabor muy dulce y sedoso en el paladar.

www.gonzalezbyass.com



LOS BARTENDERS ELIGEN TÍO PEPE



“The Drinks International Bar Report”, informe publicado por la revista especializada Drinks International, ha situado al Fino Tío Pepe como el vino de Jerez más deseado del mundo.

www.gonzalezbyass.com

EVOOLEUM 2019: MUELOLIVA VUELVE A TRIUNFAR EN LA GUÍA MÁS PRESTIGIOSA SOBRE AOVE

En la edición de 2019, sus Aceites de Oliva Virgen Extra (AVOE) Mueloliva se han vuelto a posicionar entre los mejores aceites del mundo para la Guía EVOOLEUM 2019. De este modo, como ha ocurrido otros años, los encargados de elaborar esta lista han decidido premiar el esfuerzo y la dedicación de esta casa.

Como cada año, esta publicación será distribuida entre más de 2.000 restaurantes que poseen una estrella Michelin, así como en The World's 50 Best Restaurants. Así, tras conocerse el nuevo ranking en EVOOLEUM 2019, los Aceites de Oliva Virgen Extra Mueloliva vuelven a situarse en lo más alto en el panorama gastronómico.

www.mueloliva.es





CONCEDIDO PROYECTO DE INVESTIGACIÓN A LIAL DRINKS, EMPRESA DEL GRUPO ESPADAFOR

LIAL DRINKS, empresa perteneciente al grupo Espadafor, ha conseguido una ayuda por parte del Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI) para llevar a cabo el proyecto de investigación y desarrollo denominado “Desarrollo de soluciones alimentarias pulverizables a partir de botánicos y especias sobre bases oléico-acuosas”.

www.espadafor.es



AENOR CERTIFICA EL BIENESTAR ANIMAL DE LAS PRINCIPALES PRODUCCIONES GANADERAS DE COVAP

COVAP ya cuenta con la certificación de Bienestar Animal de AENOR en granjas de vacuno de leche y porcino, sus centros de tipificación de vacuno y ovino y el centro de transformación cárnica. Su modelo basado en la calidad desde el origen ha permitido que la Cooperativa reciba este reconocimiento en todo su proceso de producción ganadera.

El certificado AENOR de Bienestar Animal basado en el referencial europeo de Welfare Quality® ha evaluado las buenas prácticas ganaderas de COVAP bajo los principios de: buena alimentación, buen alojamiento, buen estado de salud y comportamiento apropiado en 305 granjas de vacuno de leche y 576 granjas de cerdo de raza 100% ibérica.

www.covap.es

AOVE LAESPABILÁ EN LO MÁS ALTO DE LOS ACEITES ECOLÓGICOS

LaEspabilá sigue cosechando éxitos con su AOVE, en enero de este año recibió la Medalla de Oro en Italia, en Biol Novello 2018, el concurso de aceites de oliva virgen extra ecológico más prestigioso del mundo.

www.laespabila.com



BIOL



CONCURSO INTERNACIONAL AL MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO COSECHA TEMPRANA BIOL Novello 2018

laEspabilá

Acete de oliva virgen extra ecológico

OLEOESTEPA OBTIENE TRES MEDALLAS EN LOS PREMIOS OLIVE JAPAN 2019



El jurado del Concurso Internacional Olive Japan 2019 ha reconocido la calidad de los tres aceites presentados por Oleoestepa. Las dos referencias de la línea gourmet, estepa virgen y oleoestepa ecológico, han obtenido medalla de oro, mientras que el aceite de oliva virgen extra egregio ha recibido una meritoria medalla de plata. Olive Japan es la más importante competición del mercado de oriente, dándose una participación de más de 600 aceites de oliva virgen extra en esta séptima edición.

Con estos premios son seis los años consecutivos en los que aceites de oliva virgen extra producidos por Oleoestepa han visto reconocida su alta calidad por la Asociación de Sommelier de Aceite de Oliva de Japón, responsable de la organización de este concurso internacional de calidad.

www.oleoestepa.com

MUNDUS VINI PREMIA LOS VINOS DE JEREZ DE WILLIAMS & HUBERT

El Fino Ecológico Añada 2015, el oloroso Dry Sack 15 años y el palo cortado Dos Cortados han logrado la Medalla de Oro en Mundus Vini, el principal y más destacado Concurso de Vinos de Alemania.

www.williams-humbert.com



HEINEKEN ESPAÑA VUELVE A SER ELEGIDA UNA DE LAS EMPRESAS MÁS DESEADAS PARA TRABAJAR

Heineken España defiende el capital humano como uno de sus activos más valiosos como compañía. Esta firme apuesta por el empleado y su desarrollo reafirman su liderazgo como una de las compañías de alimentación y gran consumo con mayor capacidad para atraer y retener talento en España. Así lo confirman rankings como el de las '50 Mejores Empresas para Trabajar' de Forbes, que en su primera edición española destaca a HEINEKEN como la única cervecera incluida en la clasificación, con un lugar preminente también entre las organizaciones de gran consumo.

www.heinekenespana.es



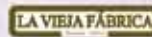
Andaluces Compartiendo®

Marcas Andaluzas Solidarias

Fundación | Cajasol

Asociación de Promoción
Industria Alimentaria
LANDALUZ

#Solidaridadquenosune
A los Andaluces, el corazón
nos late a un mismo ritmo.
Por el orgullo de una iniciativa
de todos y para todos



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

Entre todos ya hemos ayudado a más de 90.000 familias, superando los 2.500.000 de kilos de alimentos

www.andalucescompartiendo.com



ACEITES

Ciudad de Jaén



Cooperativa Ciudad de Jaén es un grupo de productores de aceite de oliva virgen situados en la capital jiennense

Es la nueva cooperativa resultante de la fusión producida en octubre de 2018 entre Cooperativa San Juan y Cooperativa Virgen de la Capilla, ambas de la capital. Una larga tradición olivarera desde 1947 y un gran esmero en el cuidado de la calidad que recientemente los ha situado entre las mejores almazaras productoras del mundo.

Con más de 1.150 socios oleicultores y unas instalaciones punteras a todos los niveles, de 4.800 m² en plena zona industrial, es la máxima representante de Jaén capital mundial de los aceites de oliva.

Posee alrededor de 4.000 hectáreas de olivar, dedicadas a la producción de aceites de cosecha temprana y aceites de oliva virgen extra y virgen tradicional, casi en su totalidad de la variedad picual, con avanzados sistemas de producción, exclusivamente mecánicos, tales como limpieza, lavado, molienda, centrifugación y filtrado.

www.aceiteciudaddejaen.com

SELECCIÓN DE ACEITES FUENTE PEÑA





CONSERVAS CÁRNICAS

La Orza de Almería

'La Orza de Almería' surgió en el año 2015 para conmemorar el 25 aniversario de la empresa Almericarne, aunque su tradición como industria cárnica data de 1958. Se trata de una empresa familiar dedicada a la fabricación de elaborados cárnicos y venta directa de carnes frescas, con una profunda tradición en Almería.



Bajo esta marca trabajan distintas variedades de conservas gourmets totalmente naturales y con una caducidad de 5 años.

La Orza de Almería presenta seis variedades en la actualidad -ternera, pavo, costilla, lomo, cabeza e ibérico- que están elaborados a la orza almeriense y aspira a introducir en el mercado otros productos preparados con sabores almerienses como es la carne con tomate.

www.lorzadealmeria.com



Trabajan con el fin de mejorar día a día el producto y potenciar la faceta comercial, para dar a conocer la marca insignia, EL DESCANSILLO, y consolidarla como aquella que persigue la excelencia tanto en el bien como en el servicio.



CÁRNICAS

El Descansillo

Agromorón es una compañía familiar, ubicada en la campiña sevillana, que desde el año 1969 produce, elabora y comercializa especialidades agroalimentarias, que por su cuidada elaboración y selecta materia prima, permite obtener un producto natural, de calidad gastronómica y con unas excelentes propiedades alimenticias, siendo muy apreciado por el cliente.

La denominación de marca de El Descansillo procede del nombre

homónimo de su finca original. Al igual que se han acometido en sus fincas una serie de mejoras, que unidas a la fama que posee en el entorno de ofrecer calidad en productos-servicios, le dan hoy un valor elevado. Así, han invertido en una imagen visual a través de su marca para establecer un nexo de unión entre productos-clientes-empresa. Elaborado a partir de trazos minimalistas, que buscan evocar su mayor activo: la tierra.

www.agromoron.com



Mielinízate es una joven empresa embarcada en una actividad apasionante, la producción y envasado de miel y otros productos apícolas. Comenzando con una pequeña producción, han ido mejorando y creciendo día a día, siempre con el objetivo de ofrecer un producto puro y de gran calidad.

MIELES

Mielinízate

Su miel se extrae y envasa de manera natural y artesana, retirando los panales de la colmena y extrayendo la miel por fuerza centrífuga, sin tratamiento térmico, ni mezclarla con otras mieles; manteniendo, a su vez, una cuidadosa manipulación a lo largo de todo el proceso.

Sus colmenares están situados en dos de los parajes con más biodiversidad de Córdoba: el Parque Natural de Cardena y Montoro y el Parque Natural Sierras Subbéticas. En estas sierras, de gran riqueza floral, donde abundan especies como el romero y el tomillo, la lavanda, el brezo o la retama, se producen algunas de las mieles más preciadas. Esto, unido al mimo y cuidado de nuestras abejas, dan como resultado un producto de gran calidad, intenso en aromas y sabores y densa textura.

www.mielinizate.com



CONSERVAS VEGETALES

Pulpí Eya

Pulpí Eya, S.L. es una empresa joven, ubicada en el municipio de Pulpí, Almería, lugar conocido por sus tierras fértiles y sus grandes empresas agrícolas, limitando con la región de Murcia.



Destacan sus productos por la calidad extra de materias primas, siempre recolectadas en el momento óptimo de maduración. Con aromas, sabor y color. Años de experiencia en la cocina y la innovación con productos, tradicionales saludables muy conocidos. Apuestan por la calidad con los mejores productos de nuestra Tierra, que elaboran artesanalmente.

Los productos de Pulpí eya son creaciones que se han ido elaborando en la cocina, con tiempo y dedicación. Son productos 100% saludables, con una armonía de sabores.

Algunos de sus productos más destacados son: Morcilla Vegetal, Mousse de Tomate y Mousse Sabrosa.

La elaboración se hace a mano, con tiempo, sin prisas, a fuego lento, haciendo que se fundan los sabores y los olores de sus ingredientes, con una música especial.

www.pulpieya.com

Pulpí
Qya



ACEITES

LaEspabilá

LaEspabilá hace referencia a la tierra, una tierra lista, viva y despierta. Tierra de olivos que con los cuidados necesarios nos da el mejor de sus frutos, una tierra que evoluciona a lo largo de las estaciones, una tierra que no tiene sueño sino que sueña.

LaEspabilá es una joven empresa familiar de Montellano, donde se encuentra ubicada su finca Montestruque, 100 ha de olivar ecológico situada en este privilegiado enclave de la Sierra Sur de Sevilla.

Esta familia se vincula al cultivo del olivo en el 2010 cuando se plantan los primeros árboles. Y es en 2017 cuando inician el proyecto de laEspabilá obteniendo en sólo dos campañas numerosos premios y reconocimientos tanto a nivel nacional como internacional.

www.laespabila.com



laEspabilá

Aceite de oliva
virgen extra ecológico



LECHE

TODO LO QUE DEBES SABER Y SU APOORTE NUTRITIVO

LA LECHE ES UN PRODUCTO QUE HA ACOMPAÑADO LOS HÁBITOS COTIDIANOS DEL CONSUMIDOR DESDE HACE MUCHO TIEMPO. Y ES QUE SU APOORTE AL BIENESTAR GENERAL SERÁ MÁXIMO, EN CONTRA DE LO QUE ALGUNOS PIENSAN. POR ELLO, EXISTEN VARIOS ASUNTOS QUE PERMITEN CONOCER ESTA BEBIDA Y SUS DERIVADOS CON UNA MAYOR PRECISIÓN

La leche es un producto completo que puede beneficiarnos mucho. Hoy, marcas como COVAP y Puleva son un símbolo de cómo se manifiesta su calidad en los productos andaluces. Y es que gracias a ellos, se puede tomar de múltiples formas, según nuestros gustos y preferencias.

En LANDALUZ, como expertos en alimentos de Andalucía, buscamos que los consumidores aprovechen todo el esplendor de la leche. Por ello, desarrollamos algunos puntos importantes que deben conocerse para dar al producto la importancia que se merece.



Lácteos

“ *En LANDALUZ buscamos que los consumidores aprovechen todo el esplendor de la leche. Por ello, desarrollamos algunos puntos importantes que deben conocerse para dar al producto la importancia que se merece* ”



MUCHA VARIEDAD

Además, de su carácter saludable, la leche es hoy un producto versátil que puede encontrarse según las necesidades y gustos de los consumidores. Más allá de las ya mencionadas enteras, semidesnatadas y desnatadas, puede diferenciarse entre leche de cabra, leche de oveja o leche de soja.

Asimismo, también puede disfrutarse de leches con un mayor contenido de fibra, calcio, por supuesto, sin lactosa y hasta con Omega 3, lo que ayuda a prevenir el colesterol.

ES UN PRODUCTO MUY COMPLETO

Antes de nada, es necesario que se conozca todo lo que la leche puede aportar a una dieta normal pues se trata de un producto muy completo. En primer lugar, es una de las grandes fuentes de calcio para nuestro organismo, lo que es decisivo en edades tempranas y adultas, con objeto de evitar la osteoporosis.

Pero la leche es mucho más. A través de ella, digerimos proteínas de gran calidad biológica, vitaminas, minerales, hidratos de carbono y lípidos. Contiene todos los nutrientes posibles, lo que reforzará el equilibrio de nuestra dieta.

Sin embargo, existen algunos



mitos que han hecho que muchos consumidores empiecen a sentirse confundidos por la proliferación de informaciones que cuestionan la reputación y la conveniencia de mantener el consumo de leche. A continuación, vamos a descubrir si algunos de los más extendidos son reales:

LA LACTOSA NO ES PROBLEMA

En los últimos años nos hemos acostumbrado a pensar que la presencia de la lactosa en la leche puede ser un problema para nuestro organismo, pero nada más lejos de la realidad. Se trata de una sustancia no perjudicial que puede ser digerida con total normalidad por la lactasa, una enzima producida por nuestro intestino.

El único problema reside en los que, por su condición de intolerantes, no producen la suficiente cantidad de

lactasa y tienen problemas para digerir la lactosa, un inconveniente que, en cualquier caso, debe ser diagnosticado. Afortunadamente, si tienes este problema, encontrarás una gran cantidad de leches sin lactosa.

NO TIENE POR QUÉ ENGORDAR

En la alimentación nunca hay dogmas absolutos. A veces culpamos a algún alimento de nuestro aumento de peso, pero no tiene mucho que ver con la realidad. De hecho, la leche incluso puede ayudarnos a adelgazar, pues contiene compuestos que nos generan una sensación de mayor saciedad.

En cualquier caso, como con otros productos, no conviene abusar de ellos y si el consumidor está preocupado con las grasas, tampoco habrá problema. Puede apostar por la leche desnatada o semidesnatada, según sus necesidades.

CONSUMO DE CALCIO SIN LECHE

No hay mejor fuente ni en cantidad ni en calidad (calcio absorbible o asimilable), y es casi imposible acceder al calcio necesario cada día a través de otras fuentes alimentarias que no provengan de la leche.

En definitiva, podemos decir que la leche sumará muchos valores positivos a nuestra dieta si aprovechamos todas sus posibilidades. ¡No debemos perdernos las propiedades de un producto único!

Artículo elaborado en colaboración con:



“ *En la alimentación nunca hay dogmas absolutos. A veces culpamos a algún alimento de nuestro aumento de peso, pero no tiene mucho que ver con la realidad* ”



Los Monteros[®]

¡¡El auténtico sabor Triguero!!
- al natural y en aceite de Oliva -



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

BODEGAS



“Los Vinos del Descubrimiento” en Bodega Marqués de Villalúa.

Situada en plena D.O. Condado de Huelva, en el entorno del Parque Natural de Doñana, es una bodega tipo Pago con su propio viñedo en el término municipal de Villalba del Alcor, provincia de Huelva.

Bodega relativamente joven, ya que data del año 2000, muy ligada con los vinos del Descubrimiento, ya que según consta en el ARCHIVOS DE LAS INDIAS tienen documentos del año 1502, donde acreditan que desde Villalba del Alcor salían las primeras partidas de vino a tierras del Nuevo Mundo.

La bodega destaca en la zona por su vendimia nocturna, manual y transportando la uva en cajas de 15 kg, todo ello buscando la máxima calidad.

La bodega posee un vino que da referencia a esta efeméride de la vuelta al mundo, el vino se llama Colección Descubrimiento, un vino de uva Zalema 100%, fermentado y criado 5 meses en barrica.

Otros de los vinos más curiosos que tienen en la bodega se llama Corales de Villalba, un vino monovarietal de uva Sauvignon Blanc, único vino

MARQUÉS DE VILLALÚA



monovarietal que se elabora con esta variedad en el Condado de Huelva y único con D.O. de Andalucía.

Estos vinos son los últimos vinos que han elaborado en la bodega, también disponen de tres marcas de vino más en sus instalaciones que son Villalúa, que es un vino blanco seco, Aguadulce, que es un blanco Semi-dulce y Colección Mil,

Bodegas Marques de Villalúa

Carretera A-472
Km 25.2, 21860
Villalba del Alcor
Huelva

Tif.: 959 42 09 05

www.marquesdevillalua.com

LANDALUZ VINOS

Marqués de Villalúa



que es un vino elaborado con crianza sobre lías, donde mezclan diferentes variedades, como las locales Listán de Huelva y Zalema, además de las variedades Sauvignon Blanc, Pedro Ximénez y Moscatel de Alejandría.

En la gama de Generosos disponen de un vino de Naranja D.O. Santa Águeda, un Pedro Ximénez Ermita de Santa

Águeda que cuyas madres datan del año 1934 y un Cream elaborado con Olorosos cuyas madres datan del 1932.

En la gama de tintos, se estrenan este año y elaboran VILLALUA Syrah - Tempranillo bajo la D.O. y EL GUIÑO, un vino de corte moderno y con mucha personalidad con las variedades Cabernet Sauvignon - Syrah - Tempranillo.



VINOS

MARQUÉS de VILLALBA

Aguadulce 2018

Blanco semidulce multivarietal. Vendimia manual por separado en su momento óptimo de maduración. Selección manual de la uva a la entrada al lagar. Maceración prefermentativa en frío para extraer mayor calidad y cantidad de aromas. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada y constante de 15°C.



Ermita Santa Águeda Pedro Ximénez

Vino generoso de licor elaborado a partir del mosto de uva seleccionadas y soleadas de la variedad Pedro Ximénez apagado con alcohol vínico. Vino procedente de las soleras de la vendimia de 1934, envejecido en bocoyes de roble americano.



Santa Águeda Vino Naranja

Vino generoso de licor, elaborado a partir del mosto de la variedad Zalema y Listán del Condado, apagado con alcohol vínico previamente macerado durante 6 meses con cáscara de naranja amarga. Vino envejecido a través del sistema de criaderas y soleras un mínimo de dos años en bocoyes de roble americano. Vino tradicional de la zona del Condado de Huelva con su propia Denominación de Origen: Vino Naranja del Condado de Huelva.



Marqués de Villalúa

Colección Descubrimiento 2018

Monovarietal de zalema fermentado parcialmente en barrica y con crianza de 5 meses en barricas de distintos tipos de roble con diferentes tostados consiguiendo así una mayor complejidad aromática.

Vendimia manual nocturna en tres momentos diferentes, vendimia temprana, en el momento óptimo de maduración y vendimia más tardía.

Maceraciones prefermentativas en frío para extraer mayor cantidad y calidad de aromas.

Corales de Villalba 2018

Se trata del primer monovarietal de Sauvignon blanc elaborados en sus viñas las cuales son características por contener gran número de fósiles marinos. Se ha limitado la producción a 2Kg/planta obteniendo así una mejor calidad de uva.

La vendimia empezaba de madrugada el 14 de agosto siendo una de las primeras variedades en cosecharse en la zona. Las uvas se vendimian en cajas de unos 15 kg y una vez que llegan al lagar se someten a una selección manual para realizar una maceración prefermentativa en frío de las mejores uvas.

Villalúa Blanco Seco

Vino blanco seco elaborado a partir del coupage de las variedades autóctonas del Condado de Huelva como Zalema, Listán, Pedro Ximénez y Moscatel.

La vendimia tiene lugar en el momento óptimo de maduración. La fermentación se ha desarrollado en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada respetando así un aroma fresco y varietal.



CALIDAD DE VIDA

¡Que no falte en tu dieta mediterránea!

Pescado en Conservas

Todos sabemos que llevar una dieta equilibrada es un paso fundamental si queremos gozar de buena salud y es importante apostar por el consumo de la amplia variedad de alimentos que conforman la pirámide alimentaria. ¿Te has planteado alguna vez cuál es el alimento que consumes con más frecuencia?

Estamos seguros de que en muchos de vuestros hogares no faltan las conservas de pescado, y que las consumimos mucho más de lo que creemos: atún, melva, filete de caballa, calamares, sardinas, anchoas, mejillones y un largo etcétera. En Andalucía contamos con muchas empresas dedicadas a la elaboración de



No en pocas ocasiones desconocemos las propiedades y beneficios nutricionales que contienen muchos de los alimentos que solemos consumir, y este es el caso del pescado en conserva. En Andalucía Sabe apostamos por el consumo de los productos andaluces y hoy queremos que conozcas todo lo bueno que el pescado en conserva aporta a tu salud

estos productos del mar: Herpac, Barea, Pesasur, Ubago, USISA o Conservera de Tarifa son referentes en este sector.

Además de ser una opción de aperitivo o comida que se elabora con rapidez y de estar deliciosas, ison muy saludables y recomendables para toda la familia! Te contamos algunos de sus beneficios:



Beneficios

- Son fuente de Omega 3, que aporta grandes beneficios al sistema cardiovascular.
- Su aporte energético es muy equilibrado. Si no sueles mezclar este tipo de conservas de pescado con alimentos calóricos, estás realizando un consumo muy saludable del producto.
- No son perjudiciales para el medio ambiente, ya que el tratamiento del pescado en conserva no tiene un alto impacto ecológico. Ten en cuenta que no necesita ser transportado en grandes cámaras frigoríficas y suelen ser duraderos en el tiempo, hasta que estos son consumidos.
- Además de esto, las latas y envases que contienen este alimento suelen ser reciclables, ilo que es mucho mejor aún!
- Son un ingrediente perfecto para miles de recetas. Su versatilidad, sabor, textura y variedad permiten que los pescados en conservas se usen con frecuencia en la elaboración de recetas de cocina, desde las más fáciles hasta las más sofisticadas: ensaladas, guisos, guarniciones... En Andalucía Cocina ([enlace a la web](#)) tienes algunos deliciosos ejemplos de ello.
- Contiene gran cantidad de vitaminas, especialmente en lo que se refiere a las vitaminas B y D. En cuanto a las del grupo B, podríamos mencionar las vitaminas B3, B6 y B12, que ayudan a disminuir la fatiga y destacan porque contribuyen al correcto funcionamiento de nuestro sistema inmunitario.
- En el caso de las vitaminas del grupo D, el pescado en conserva fomenta la absorción del calcio y el fósforo, fundamentales para el buen estado de los huesos.
- Suelen ser productos frescos y naturales. Normalmente no contienen conservantes artificiales y conservan el sabor y las propiedades nutricionales del pescado fresco.
- Las conservas de pescado, además de todo lo ya mencionado, son una rica fuente de minerales esenciales para nuestro bienestar, como pueden ser el yodo o el calcio.
- Suelen ser una opción muy económica. Como sabéis, los pescados en conserva no suelen ser de precio alto en relación con su calidad, lo que los hace aptos para el consumo sin que los bolsillos sufran demasiado.

En definitiva, los pescados en conserva son una opción más que recomendable y esencial para nuestra dieta mediterránea. Desde Andalucía Sabe te recomendamos el consumo de este alimento, ¡y si son pescados en conserva andaluces, mucho mejor!

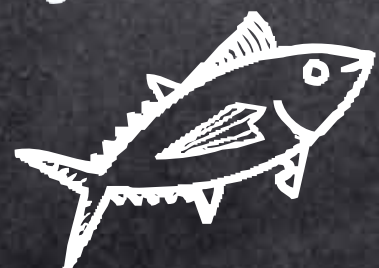


JULIO VÁZQUEZ

Chef de El Campero



La cocina de El Campero aúna las recetas más tradicionales de la gastronomía barbateña, como es el atún encebollao o el atún en adobo, con nuevas técnicas y recetas de vanguardia





RAVIOLI DE MOJAMA DE HERPAC EN TOMATE, ALGAS Y YEMA CURADA

INGREDIENTES

(Para 4 personas)

Para los raviolis

4 uds. de ravioli de pasta de arroz

200 gr. de mojama extra Herpac

Para el sofrito

400 gr. de tomate maduro

½ cebolla

1 diente de ajo

sal

azúcar

comino molido

aceite de oliva virgen extra

Para el caldo de mojama

300 ml. de fumet de pescado

10 gr. de lechuga de mar

5 gr. de alga kombu

1 rama de lemon grass

150 gr. de mojama extra Herpac en daditos

Para la yema curada

2 yemas de huevo de codorniz

100 ml. de garum de anchoa

Para la patata confitada

100 gr. de patata cortada en daditos

aceite de oliva

polvo de algas (alga deshidratada)

ELABORACIÓN

Preparar el guiso de mojama en tomate: sofreír la cebolla, el ajo, con aceite de oliva virgen extra. Añadir el tomate escaldado sin piel y sofreír. Rectificar de sal, azúcar y una pizca de comino molido.

Cortar la mojama en daditos y meter en agua para desalar durante 4 horas (cambiar el agua varias veces). Mezclamos con el sofrito.

Rellenar el ravioli con el relleno preparado anteriormente. Plegar



los bordes de éste e introducir en una vaporera, al horno, en vapor 6 minutos.

Para elaborar el caldo de mojama; introducir en el fumet de pescado todos los ingredientes antes mencionados. Poner éste a hervir y tapar, dejando infusionar unos 15 minutos. Colar y reservar.

Introducir las yemas en el garum de anchoa (macerar 4 horas).

Confitar la patata al vacío con aceite de oliva y polvo de algas (80° vapor/ 6 minutos)

EMPLATADO

Disponer en el centro del plato el ravioli. Regar el caldo de mojama alrededor.

Introducir los diferentes elementos o guarniciones (mojama en dados, patata confitada, yema curada, algas frescas y por último espolvorear el polvo de algas).



A SOLAS CON...

Julio Vázquez



Julio Vázquez, jefe de cocina del Restaurante El Campero, dedica su vida al atún y a las mil formas en las que tiene de cocinarlo y presentarlo ante el cliente. Formado en la Escuela de Hostelería de San Roque ha pasado por las cocinas de restaurantes gaditanos como El Faro, Hotel Meliá Atlanterra saliendo a Málaga para trabajar en el restaurante Cantora de Fuengirola. Posteriormente, aterrizó en El Campero donde ha venido desarrollando su creatividad con el atún desde 2004.

¿Cómo influyen los productos andaluces en la elaboración de tu carta?

Son la base, y sin duda, muy importantes. El producto de kilómetro cero, ese buen tomate, esa buena cebolla o ese buen atún rojo son fundamentales. Nosotros apostamos por la calidad de los productos de cercanía que son los que defendemos a capa y espada porque, desde luego, se lo merecen.



En tu opinión, ¿cómo se encuentra el panorama gastronómico de Andalucía?

Yo creo que está en auge. Andalucía todavía tiene que dar un golpe encima de la mesa, que nos sitúe en el lugar que nos merecemos. Yo creo que hay buenos cocineros que lo están haciendo muy bien, y podremos llegar hasta donde queramos. Tenemos buen producto, montaña, mar, caza, huerta y yo creo que podemos tener algo que decir y desde luego lo vamos a hacer.

¿Qué proyectos tenéis en mente para los próximos años?

Para los próximos años nuestro proyecto es seguir trabajando con la misma ilusión que en el primer día. Sabiendo de donde venimos, con unos productos tan mágicos como los que

tenemos de Andalucía y haciéndolo bien, ya que lo que queremos es que nuestros clientes disfruten de una experiencia única.

¿Qué posibilidades crees que ofrece la mojama de Herpac que los amantes de la cocina desconocen?

La mojama de Herpac nos puede ofrecer mucho en la cocina. Estamos hablando de un producto singular, de Barbate y con una Indicación Geográfica Protegida. Yo creo que puede aportar mucho a la gastronomía porque siempre ha sido un producto que ha estado vinculado a la cocina tradicional. Tiene mucho que decir y no sólo en el ámbito de corte como lámina con un poco de aceite y almendra, sino en la cocina con elaboraciones más complicadas, es un sabor que tiene mucho que aportar.



Andalucía cocina



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

UN PROYECTO DE:



CON LA COLABORACIÓN DE:



AAGT, ACADEMIA ANDALUZA
DE GASTRONOMÍA
Y TURISMO

Gourmedia®
MÁS QUE UN RESTAURANTE

C ESCUELA DE
HOSTELERÍA

FUNDACION Cruzcampo



www.andaluciacocina.com

VI Torneo de Golf Andaluces Compartiendo

FUNDACIÓN BANCO DE ALIMENTOS DE SEVILLA HA SIDO EL BENEFICIARIO DE ESTA NUEVA ACCIÓN DE ANDALUCES COMPARTIENDO CON UN DONATIVO DE MÁS 7.500€ EN PRODUCTOS



“Andaluces Compartiendo Marcas Andaluzas Solidarias”, el proyecto de Responsabilidad Social Corporativa de la Fundación Cajasol y LANDALUZ Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía, han organizado el sexto torneo de golf benéfico el día 4 de abril, en el Real Club Pineda.

Este torneo, se incluye dentro

de las acciones de divulgación y promoción puestas en marcha por Andaluces Compartiendo Marcas ‘Andaluzas Solidarias’ cuyo objetivo es ayudar a los más desfavorecidos. Se organiza a beneficio de la Fundación Banco de Alimentos de Sevilla, entidad a la que se donaron más de 7.500 euros en productos





de primera necesidad, gracias a la aportación especial de Instituto Español, Frutos Secos San Blas y Postres Montero.

Este evento social-deportivo es posible gracias a la gran cantidad de empresas que han querido participar en él, ayudando, de esta forma, a quienes más lo necesitan.







SAVE the DATE

Agenda Mayo-Julio

MAYO



PPV VENTE PRIVÉE

18/25 de mayo



PPV ALCANTARA

23 de mayo al 6 de junio



IV JORNADA DE INTERNACIONALIZACIÓN

30 de mayo

JUNIO



IBERIAN ORGANIC FOOD

6/7 de junio



PPV COVIRÁN PORTUGAL

18/30 de junio

JULIO



PPV EL JAMÓN

1/30 de julio



Detrás de todo gran éxito: Vito Furgón. Condúcela por 170€/mes¹.

La clave del éxito es saber ver las oportunidades y aprovecharlas. Oportunidades como la Vito Furgón: una furgoneta con la mejor calidad a un precio increíble. Vito Furgón es eficiente, de consumo reducido y un elevado valor residual. Su tamaño es perfecto para tu comodidad. Además, te ofrecemos intervalos de mantenimiento ampliados (ASSYST 40.000km/2 años). Consulta condiciones en tu concesionario Mercedes-Benz.

¹Ejemplo de Leasing con las facilidades del programa Alternative Lease de Mercedes-Benz financial Services España, E.F.C., S.A. -Avda. Bruselas 30- 28108 Madrid, para una VITO Furgón Compacta 111 CDI. Precio 20.032,08€, este importe no incluye IVA (Transporte, preentrega e impuesto matriculación no incluidos), válido para ofertas realizadas hasta el 31/03/2019, solicitudes aprobadas hasta el 15/04/2019 y contratos activados hasta el 31/05/2019. Teniendo el cliente un plazo de 14 días hábiles para ejercer su derecho de desistimiento. Permanencia mínima de la financiación de 24 meses. Importe a financiar 14.305,86€. Por 170€ al mes en 36 cuotas y una cuota final de 9.883,22€, entrada 5.726,22 €, TIN 4,70%, comisión de apertura 357,65€ (2,50%). TAE 5,93%. Importe total adeudado: 16.360,87€. Precio total a plazos 22.087,08€. Ejemplo calculado para 25.000 kms/año. (Todos los importes reflejados no incluyen IVA). *Existen 3 posibilidades para la última cuota: cambiar el vehículo, devolverlo (siempre que se cumplan las condiciones del contrato), o adquirirlo pagando la última cuota. El modelo visualizado puede no corresponder con el ofertado. Más información en www.mercedes-benz.es/vans.

VITO Furgón Compacta 111 CDI

Entrada:	5.726,22€
Cuota Final:	9.883,22€ ²
TIN:	4,70%
TAE:	5,93%

170€¹ al mes en 36 cuotas

Consumo mixto 6,3 (l/100 km) y emisiones de CO₂ 164 (g/km).

Mercedes-Benz

Vans. Born to run.



Concesur Alcalá

Concesionario Oficial Mercedes-Benz
Ctra. A-92, Km. 5,5.
Alcalá de Guadaíra, Sevilla.
Tel.: 955 634 400
www.concesur.mercedes-benz.es

Fervial

Concesionario Oficial Mercedes-Benz
Avda. Kansas City s/n
Sevilla
Tel.: 954 367 650
www.fervial.mercedes-benz.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.



www.fragata.es