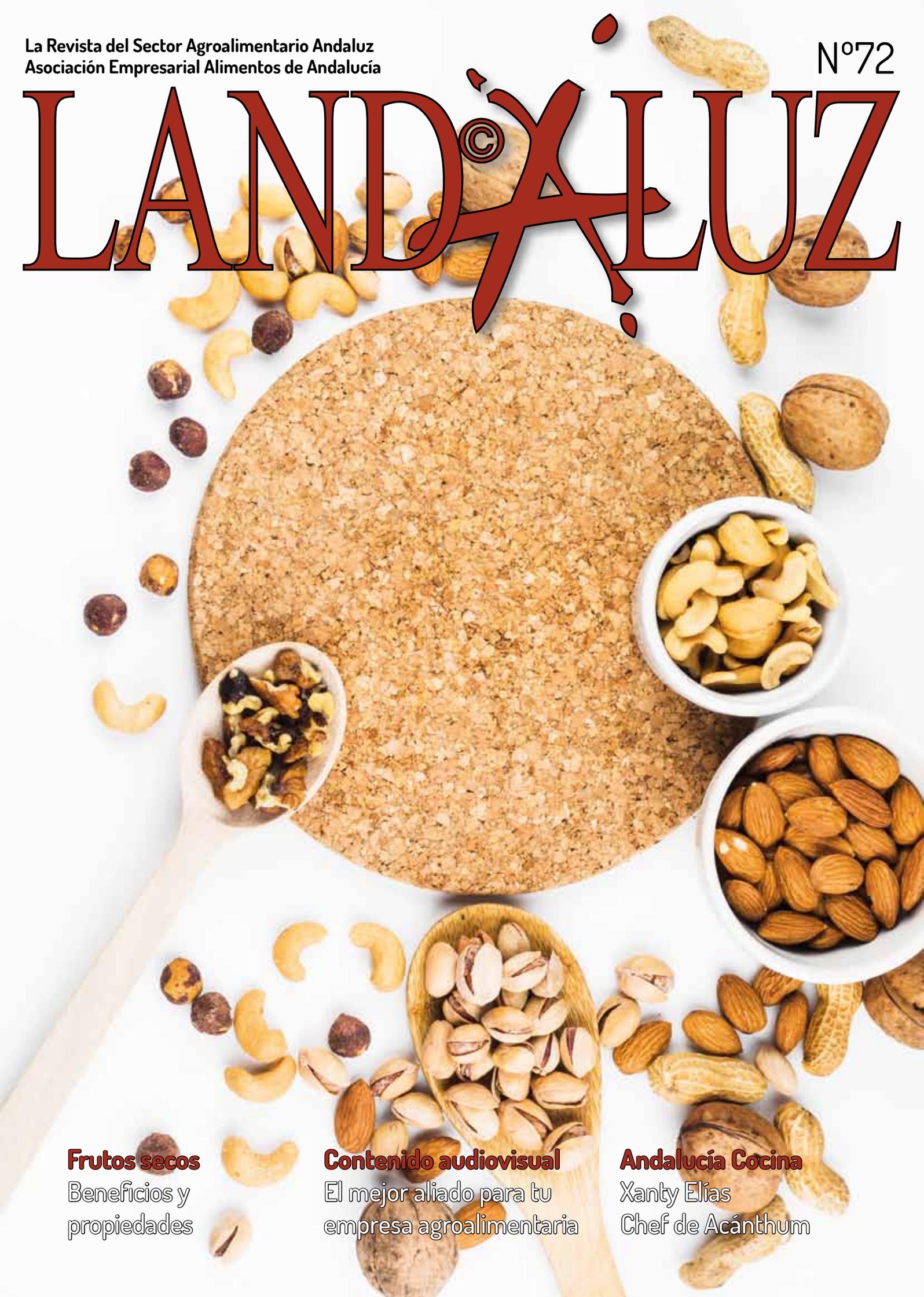


# LANDXILUZ



**Frutos secos**  
Beneficios y  
propiedades

**Contenido audiovisual**  
El mejor aliado para tu  
empresa agroalimentaria

**Andalucía Cocina**  
Xanty Elías  
Chef de Acánthum



# 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](http://www.fragata.es)

# EDITORIAL

## P R E S I D E N T E

Estimados amigos:

Llegamos a la mitad del año, con una agenda cargada de acciones para lo que nos resta de ejercicio.

Este 2019 nos ha traído, por el momento, multitud de proyectos que hemos puestos en marcha y una gran cantidad de actividad en materia de promoción de los alimentos de nuestra tierra.

Quiero aprovechar estas líneas para destacar nuestra relación con la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible, y con

su titular, Carmen Crespo. Desde LANDALUZ queremos, y así se lo hemos propuesto a la consejera, recuperar las líneas de colaboración público-privada que siempre hemos tenido con esta Administración, con el fin de fomentar y promover el conocimiento de los alimentos de nuestra tierra. Sin duda, tanto lo público como lo privado debemos estar unidos para seguir apostando por una industria que es motor de empuje de la economía de nuestra tierra.

Por otra parte, y entrando en la actividad de la asociación, quisiera repasar nuestra actividad de los últimos meses. A nivel nacional, seguimos consolidando nuestra presencia en las principales ferias que se desarrollan en nuestro territorio, así, hemos pasado por eventos como Salón Gourmets, donde asistimos con más de diez empresas o por la primera edición de Iberian Organic Food, un encuentro de productos ecológicos con una gran acogida por parte de empresas y distribuidores. Además, a la vuelta del verano estaremos en una nueva edición de Andalucía Sabor, el mayor escaparate de la industria agroalimentaria de nuestra tierra donde prestaremos todos los servicios posibles a nuestros asociados.

En materia de promociones en puntos de venta, seguimos reforzando la presencia de nuestras marcas en los lineales con nuestras tradicionales promociones en Supersol y Alcampo y con las que nos quedan por desarrollar en Carrefour, El Jamón, etc.

Por otra parte, seguimos recorriendo el mundo visitando ferias internacionales y ayudando a nuestras empresas aportándoles servicios que tienen como objetivo nuestro apoyo a la internacionalización de nuestros alimentos. Así mismo, destacar



que hemos organizado nuestras tradicionales jornadas de internacionalización, centrada en esta edición en el caso práctico del Brexit en el sector agroalimentario, contando con ponencias sobre certificación, seguridad de mercados y ejemplos de empresas en el mercado del Reino Unido.

Además, continuamos estrechando nuestros lazos con los eslabones de la cadena agroalimentaria. De esta forma, hemos celebrado encuentros con Vente Privée y con Carrefour, que

han explicado su modelo de trabajo, acercando un conocimiento vital a las empresas andaluzas para poder ampliar sus relaciones comerciales con los distribuidores.

Pero si hay algo de lo que podemos estar especialmente satisfechos es de Andaluces Compartiendo. Un programa de responsabilidad social empresarial que comenzó su andadura hace seis años y que no deja de crecer y de mejorar sus marcas. Este año hemos recogido, gracias a las empresas participantes, más de medio millón de kilos de alimentos que irán destinados a los que más lo necesitan. Sin duda, es un proyecto que cada vez tiene más relevancia y desde LANDALUZ podemos asegurar que seguimos apostando por impulsar la RSE de las empresas.

Como comentaba al inicio de este editorial, llevamos mucho trabajo durante este 2019, pero nos quedan por delante medio año cargado de proyectos y nuevas iniciativas que nos permitan seguir poniendo en valor nuestras marcas y nuestros alimentos.

Un abrazo

A handwritten signature in blue ink, which appears to be 'Álvaro Guillén Benjumea'. The signature is fluid and stylized, with a long horizontal line extending from the end.

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

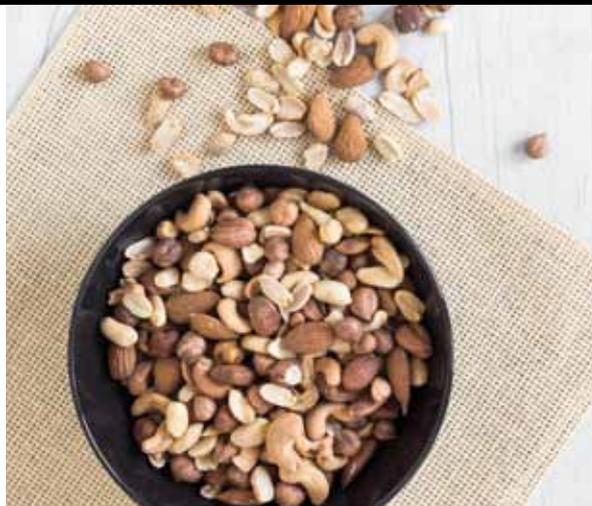
amuniz@iberpresscomunicacion.com

www.iberpresscomunicacion.com

# SUMARIO

## SEMILLAS

30



## FRUTOS SECOS

**Beneficios y propiedades**

## INCORPORACIONES 28



## NUEVOS SOCIOS

**Más empresas siguen apostando por LANDALUZ**

## CONSEJOS LANDALUZ 40



## CONTENIDO AUDIOVISUAL

**El mejor aliado para tu empresa agroalimentaria**

LANDALUZ CERVEZAS  
**Sherry Beer 15&30**



**ANDALUCÍA COCINA** 42



XANTY ELÍAS

**Chef de  
Acánthum**

**SOLIDARIOS** 46



ANDALUCES COMPARTIENDO

**Tenemos como prioridad ayudar a las  
familias más necesitadas**

**SHERRY  
BEER 15&30**



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



LADESPENSA

## BARBADILLO LANZA MANZANILLA NAVE TRINIDAD

Bodegas Barbadillo lanza su nueva marca de manzanilla denominada Nave Trinidad. La bodega sanluqueña conoce y trabaja con maestría los códigos de la crianza biológica del vino. Por este motivo ha decidido que es el momento de asumir un nuevo reto: llevar al gran público una nueva Manzanilla en rama, sin necesidad de caer en la exigencia técnica que pueden ofrecer otras propuestas en rama de la casa como Pastora, Solear en rama Saca Estacional o Arboledilla Levante - Poniente.

Montse Molina, enóloga de Bodegas Barbadillo, ha utilizado diferentes vinos de crianza biológica para la creación de la nueva solera, predominando la selección de botas de la bodega de El Toro.

[www.barbadillo.com](http://www.barbadillo.com)



## PRESENTACIÓN NUEVA LÍNEA DE PRODUCTOS CHEF DEL MAR

Pesatur ha lanzado al mercado una línea de conservas en colaboración con el cocinero Ángel León. La nueva gama de perfil premium se comercializará bajo la enseña 'Chef del Mar', apodo -y marca registrada- del propio chef, y estará integrada por recetas exclusivas del cocinero elaboradas con "materia primera de altísima calidad".

Esta producción está compuesta por siete referencias y se comercializará en la gran distribución y en tiendas especializadas. La melva, la caballa y el atún estarán presente en ésta gama, que combinará recetas tradicionales del Sur con sabores internacionales y se envasará en tarros de cristal de unos 195 gr. neto.

[www.pesatur.com](http://www.pesatur.com)



## FORMATOS DOYPACK, LO NUEVO DE COOSUR Y LA ESPAÑOLA

Tanto Coosur como La Española han lanzado al mercado formatos Doypack, bolsas con 10 miniaturas, perfectas para llevarlas donde quieras.

Coosur ofrece salsa de soja de 20 ml y vinagre de 10 ml, mientras que La Española pone a disposición del consumidor tarrinas de 10 ml de aceite de oliva virgen.

[www.acesur.com](http://www.acesur.com)





## MIOVINO. ¡POR FIN, TU COPA DE VINO LISTA PARA TOMAR!

Ocho sabores preparados para beber e ideales para todo tipo de eventos: cabernet sauvignon, merlot, chardonnay, rosé, sangría, mojito, piña colada y daiquirí.

Los 8 sabores de MIOVINO se presentan en un envase individual de 187 mililitros realizado en PET 100% reciclable. Su diseño innovador e irrompible les permite transportarlos de manera fácil y fiable. Además, su cierre hermético, seguro e higiénico, les confiere un sabor fresco e intenso durante más de 12 meses.

[www.espadafor.es](http://www.espadafor.es)



## COOSUR PRESENTA 'COOSUR TRIPLE 3XTRA', UN RIGUROSO PROCEDIMIENTO DE CONTROL SOBRE EL ORIGEN, CALIDAD Y SABOR DEL AOVE

Desde principios de mayo ya está disponible la plataforma 'Coosur Triple 3Xtra' en la página web de Coosur para que el consumidor pueda ahondar en las características del producto que quiere. Se trata de un nuevo procedimiento de control sobre el origen, la calidad y el sabor del aceite de oliva. Este innovador protocolo pone a disposición de organismos oficiales, cadenas de distribución y consumidor final datos sobre la trazabilidad, calidad y las características organolépticas de cada botella de aceite puesta en el mercado por nuestra marca con el objetivo principal de informar y divulgar la cultura del AOVE.

[www.acesur.com](http://www.acesur.com)

## LLEGA MOM LOVE, UNA GINEBRA ROSA CON AROMA Y SABOR A FRESA

Es el lanzamiento más refrescante para este verano. Es suave pero con carácter. Es MOM Love, una ginebra rosa elaborada con fresas y exóticos ingredientes botánicos que destila un universo femenino, joven, sofisticado y contemporáneo.

Frescura y juventud definen la excitante personalidad de MOM Love, el resultado de infusionarla con fresas tras cuatro destilaciones. Esta elaboración se materializa en una ginebra rosa premium con un vibrante gusto a fresas y suave final que acaba en un mar de sensaciones irrepetibles.

Para descubrir la esencia de MOM Love, se recomienda servirla en copa de balón y con fresas que aportan un tono dulce y natural. Este gin & tonic es alegre, aromático y llamativo.

[www.gonzalezbyass.com](http://www.gonzalezbyass.com)



# NUEVAS VARIEDADES DE CRUZCAMPO. PARA EXPERTOS EN CERVEZA, O NO.

**Cruzcampo**  
LIBERA LO QUE SIENTES



CRUZCAMPO RECOMIENDA EL CONSUMO RESPONSABLE.



## LA ORZA DE ALMERÍA CREA EL PRIMER LOMO DE ORZA CERTIFICADO 100% ECOLÓGICO

Este año en La Orza de Almería han creado el primer lomo de orza certificado 100% ecológico en dos variedades: Cinta y Cabeza, que se unen a su gama de conservas ya existente, respetando todas sus cualidades y características organolépticas como son su sabor, la ausencia de alérgenos o sus cinco años de durabilidad.

[www.laorzadealmeria.com](http://www.laorzadealmeria.com)

**CREA TU PROPIO ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA EN 4 SENCILLOS PASOS**

**DiY**  
La Española  
*Crea tu propio aceite de oliva*

1. Selecciona el tipo de aceite de Oliva Virgen Extra
2. Selecciona el tipo de botella, el tamaño y las cantidades que desees
3. Personaliza tu botella
4. Finaliza tu pedido

**Empezar**  
Desde 6 unidades

**DiY**  
Diferencia de la competencia

## PERSONALIZA TU ACEITE CON LA ESPAÑOLA DiY

Bajo el paraguas de La Española, la aceitera ha lanzado La Española DiY (Do It Yourself). Una nueva plataforma digital de personalización en la que el consumidor tiene la posibilidad de escoger todos y cada uno de los elementos de una botella de aceite. El resultado de este innovador proyecto es un producto totalmente exclusivo puesto que, al poder elegir desde el tipo de aceite hasta el color del tapón con una etiqueta personalizada, la combinación resultante es única.

La plataforma pretende además diferenciarse del resto de empresas que ofrecen algo similar, ofreciendo experiencia en la propia creación del producto, por lo que desde el primer momento se trabajan todos y cada uno de los elementos de la plataforma que hacen que contribuya a lo que se conoce como UX o User Experience. Con la web de creación del propio aceite de oliva virgen extra, pretenden cubrir tanto el segmento de Business to Business (B2B) como el de Business to Consumer (B2C).

[www.acesur.com](http://www.acesur.com)

## CERVEZA 15&30 DE ESTILO BELGA, MADURADA EN BARRICA DE ROBLE, NUEVA LÍNEA DE CERVEZAS

Cerveza de estilo belga, madurada en barrica de roble, en su bodega de Jerez. Con una maduración media en barrica nueva de roble americano, se elabora con cuatro tipos de malta, dos tipos de lúpulos y una levadura de vino para su fermentación.

Es una nueva línea de cervezas, enfocadas fundamentalmente al mercado de alimentación, siendo la primera de una serie de tres estilos diferentes que iremos presentando en los próximos meses. Actualmente se ha referenciado en los centros de Mercadona de las provincias de Cádiz, Sevilla y Huelva y en la cadena de Supermercados MAS.

[www.sherrybeer.com](http://www.sherrybeer.com)



THE LONDON Nº1 SHERRY CASK GIN



Llega una ginebra singular que aúna la vanguardia y el ritmo de Londres con el legado histórico de una de las principales regiones vitivinícolas del mundo, Jerez. Se trata de The London Nº1 Sherry Cask, una ginebra exclusiva y de elaboración muy limitada.

Tiene carácter, es peculiar y sigue un proceso de elaboración muy especial. Comienza con la destilación en Londres en alambiques de cobre de una maceración de 12 botánicos en alcohol de grano y continúa con un envejecimiento en botas de roble americano de Jerez, que previamente han contenido el Fino de Jerez más universal, Tío Pepe.

Tras este periodo de tiempo, The London Nº1 Sherry Cask adquiere un color amarillo pálido debido a la extracción de los componentes de la madera de roble envinada con el vino.

Asimismo, con este envejecimiento se alcanza el perfecto ensamblaje de todos y cada uno de los caracteres aromáticos de la ginebra, la madera y el vino.

[www.gonzalezbyass.com](http://www.gonzalezbyass.com)

**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](mailto:info@centro-sur.es) - [www.centro-sur.es](http://www.centro-sur.es)

CAMPAÑA FINANCIADA  
 CON LA AYUDA  
 DE LA UNIÓN EUROPEA

## BIO-MARTÍN, LA NUEVA MARCA ECO DE SAN MARTÍN DE PORRES

Los consumidores van cambiando y con ello surgen nuevas motivaciones de compra. La consecuencia de querer hacer compatible el consumo alimentario con la sostenibilidad del entorno sin renunciar al sabor y el aroma de los productos tradicionales es la demanda de productos ecológicos. Por este motivo, San Martín de Porres ha lanzado una nueva gama de productos bajo la denominación Bio-Martín, con el objetivo de poner en valor una repostería tradicional y ecológica, dando así respuesta a una demanda cada vez más acentuada por los consumidores. Esta gama está compuesta por tortas de aceite 100% con AOVE, oranxinas, tortas de canela y limón.

[www.smporres.com](http://www.smporres.com)

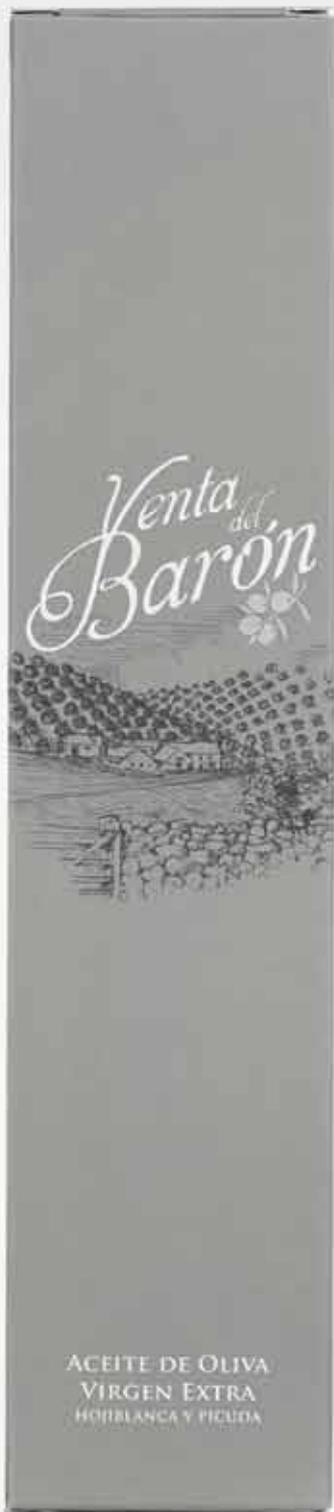


## BOLSAS DOYPACK, 3 MONODOSIS DE JAMÓN SERRANO EN LONCHAS

Las bolsas doypack recogen tres monodosis de jamón serrano en lonchas La Loncha, una bolsa de picos y una servilleta, que componen un estupendo pack de picnic para llevar y tomar en cualquier lugar. Disponible en los veintidós supermercados de El Corte Inglés e Hiperpor de Andalucía.

[www.laloncha.com](http://www.laloncha.com)





DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
**PRIEGO**  
DE CÓRDOBA

# Mejor

## Virgen Extra del Mundo

### 2018 / 2019

Ctra. A339 Km 24.5  
14800 Priego de Córdoba, Córdoba  
t. 957 54 70 17  
f. 957 54 34 85  
[mueloliva@mueloliva.es](mailto:mueloliva@mueloliva.es)  
[www.mueloliva.es](http://www.mueloliva.es)

## LABORATORIOS BIO-DIS, 16 AÑOS DE CALIDAD CERTIFICADA ISO 9001



El próximo mes de agosto se cumplirán 16 años desde que Laboratorios BIO-DIS superara por primera vez la exigente auditoria inicial para certificar sus procesos de trabajo bajo la norma internacional ISO 9001:2000.

Desde entonces, la norma ha evolucionado en varias ocasiones y llega hasta nuestros días en su versión de transición hacia ISO 9001:2015, cuya obtención se confirmó el pasado año por Laboratorios BIO-DIS, empresa certificada en la distribución

y comercialización de complementos alimenticios, productos dietéticos y productos afines, con sede en el municipio de La Rinconada, Sevilla.

En junio de 2019, Laboratorios BIO-DIS volvió a someterse a la auditoría de seguimiento del certificado de su Sistema de Gestión de Calidad, según la norma internacional de calidad ISO 9001:2015. Una vez más, la entidad certificadora SGS ICS Ibérica ha sido la encargada de la implementación y seguimiento de la norma, que

establece nuevas cláusulas y requisitos de obligado cumplimiento, mucho más excluyentes que la antigua ISO 9001:2008.

El futuro de la calidad aumenta las exigencias de todos los factores implicados, que deberán acreditar sus competencias en el marco de una estructura de alto nivel, ante los organismos oficiales. La novedad más significativa radica en la máxima compatibilidad que se debe dar entre las estrategias comerciales de la empresa y los objetivos que se establezcan para el Sistema de Gestión de la Calidad, vinculando ambos desde sus primeras fases.

La implementación de una norma tan rigurosa implica a todos los departamentos de la empresa que, año tras año, han actualizado sus procesos para adaptarse a los crecientes requerimientos de una normativa inexorable para quienes aspiran alcanzar los máximos estándares de calidad.



[www.bio-dis.com](http://www.bio-dis.com)

# Confortflex® Articulaciones

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

NUEVOFORMATO



con **CÚRCUMA**



## Colágeno marino hidrolizado

En formato de **60** y **90** comprimidos

### articulaciones

Complemento Alimenticio

De venta en herbolarios, parafarmacias y tiendas de dietética

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



Laboratorios **BIO-DIS ESPAÑA**  
Cuidamos de ti Desde 1992.



www.bio-dis.com



## ATÚN ROJO DE ALMADRABA, LANGOSTINOS DE SANLÚCAR Y BARBADILLO SE UNEN PARA CREAR UNA SINGULAR RUTA GASTRONÓMICA

“Lo Mejor del Mar” estuvo presente en esta ruta por veinte establecimientos emblemáticos de Sanlúcar de Barrameda que realizaron un maridaje perfecto “Gastro & Wine”.

Barbadillo unido a Petaca Chico y Hermanos Brioso, pusieron en marcha un “itinerario” de primer nivel donde el atún rojo de almadraba, el langostino de Sanlúcar y Castillo de San Diego, el Vino del Mar, forman un trío irresistible.

[www.barbadillo.com](http://www.barbadillo.com)



## BIOTERRÁNEO EN KEHE HOLIDAY SHOW (CHICAGO)

Durante los días 12 y 13 de Junio han asistido al evento KeHE Holiday Show en McCormick Place, Lakeside Center en Chicago, IL. KeHE es el distribuidor más reconocido de productos ecológicos de Estados Unidos y Canadá y distribuye en más de 30.000 tiendas en Norte América. KeHE organiza dos eventos anuales KeHE Summer Show y KeHE Holidays Show. Bioterráneo ya participó en Marzo en KeHE Summer Show en Nashville tras la buena experiencia, volvemos a KeHE Holiday Show.

Bioterráneo lleva el sabor andaluz a Estados Unidos con nuestro gazpacho ecológico y zumo de tomate cherry ecológico, ambos productos se distribuyen en bricks de 0,5 litros y están listos para tomar.

[www.bioterraneo.com](http://www.bioterraneo.com)

## CLAUSURAN EN SEVILLA EL PROGRAMA DE EMPRENDIMIENTO HOSTELERO DE LAS FUNDACIONES INCYDE Y CRUZCAMPO



Gastro INNprende es programa de acompañamiento a emprendedores con ambición por lanzar o consolidar negocios gastronómicos, que en esta edición han alcanzado los veinticinco proyectos. Las sesiones han sido protagonizadas por asesores especializados en gastronomía que han mentorizado de manera individualizada cada proyecto. En paralelo, sesiones de networking y de contenidos sobre gestión de proveedores, de negocio, de recursos humanos y de marketing han completado la experiencia.

[www.cruzcampo.es](http://www.cruzcampo.es)



**YBARRA LANZA “LA RECETA”, UNA HISTORIA DE GASTRONOMÍA Y VIDA DISPONIBLE EXCLUSIVAMENTE EN MEDIOS DIGITALES**

Ybarra vuelve a lanzar una campaña de comunicación con el objetivo de unirnos alrededor de una mesa y ha desarrollado una historia que pone en valor precisamente la importancia de una receta para poder conectar con las personas que quieres y unirte junto a ellas en torno a una mesa. Se titula “La Receta” y ha sido dirigida por el director de cine Santiago Zannou.

Esta historia puede verse en exclusiva en las redes sociales de Ybarra, canales en los que la marca es líder en generación de contenido de valor e interacción con sus consumidores.

“Juntémonos” es el eslogan que resume este proyecto y que la marca lleva desarrollando desde el 2015. “Un concepto que reúne todos los valores con los que Ybarra se siente identificada y que pretende transmitir al consumidor”, explica Gonzalo Ybarra Loring, director de Marketing y Comunicación de la compañía.

[www.ybarra.es](http://www.ybarra.es)



**LOS VINOS DE JEREZ DE GONZÁLEZ BYASS BRILLAN EN EL REINO UNIDO**

International Wine Challenge y Decanter World Wine Awards han reconocido con excelentes resultados la singularidad de los vinos de Jerez de González Byass.

Dos trofeos, tres medallas de platino y siete de oro conforman el palmarés de la Casa de Tío Pepe en la última edición del International Wine Challenge y Decanter World Wine Awards. Cada año, los jurados de estas dos grandes citas con el vino celebrados en el Reino Unido, catan miles de vinos procedentes de todo el mundo para seleccionar los mejores. Entre los de 2019 se encuentran, un año más, la Colección Tío Pepe Finos Palmas y las Soleras Exclusivas V.O.R.S de González Byass.

Tío Pepe Cuatro Palmas lo ha vuelto a hacer. Por tercer año consecutivo, este Amontillado Muy Viejo, procedente de solo una de las seis botas que envejecen en González Byass desde hace 51 años, ha logrado uno de los tres Champions Trophy y una Medalla de Oro. Lo mismo sucede con Matusalem Oloroso Dulce Muy Viejo V.O.R.S, que ha revalidado el Cream Sherry Trophy y la Medalla de Oro alcanzadas en 2018. Por su parte, Del Duque Amontillado Muy Viejo V.O.R.S y Tío Pepe Tres Palmas han cosechado una Medalla de Oro. Completan estos resultados la nominación lograda por Antonio Flores, enólogo de González Byass, en la categoría de Mejor Enólogo de Vinos Fortificados de 2019.

[www.gonzalezbyass.com](http://www.gonzalezbyass.com)

## VI TÍO PEPE FESTIVAL EN LAS BODEGAS GONZÁLEZ BYASS



La VI edición comenzó con la velada que ofreció uno de los mejores tenores del momento en el mundo, Juan Diego Flórez, y la Orquesta Filarmónica de Málaga. La programación continuó con el espectáculo musical de Melendi, que presentó en vivo su próximo trabajo discográfico titulado "Mi cubo de Rubik". Al cantautor asturiano le siguió Carlos Rivera, que interpretó los temas de su último disco, "Guerra", en el Patio de la Tonelería. Posteriormente fue el turno de la cantante sevillana Pastora Soler, siendo esta una de las pocas

oportunidades de verla sobre un escenario en este año 2019. Seguidamente, Carlos Baute presentó en vivo su último trabajo discográfico "Dolor y amor", contando con Marta Sánchez como artista invitada para interpretar sus duetos. Un día más tarde, sonó la música de Álvaro Soler, responsable de éxitos musicales como "La Cintura" y que, en septiembre de 2018, lanzó su último disco "Mar de Colores". Ana Belén presentó su disco "Vida", un álbum de canciones inéditas con el que regresa tras varios años alejada de los escenarios. el penúltimo día el público pudo disfrutar del único concierto que ofreció en España, en 2019, los británicos Jethro Tull (50 Aniversario Tour), que han vendido más de 60 millones de copias en todo el mundo desde que iniciaran su andadura en 1968. El broche de oro lo pondrá, el 17 de agosto, la banda británica Alan Parsons Live Project con el único concierto que ofrecerá en España.

[www.gonzalezbyass.com](http://www.gonzalezbyass.com)

## EL CONSEJO DEL SEVILLA FC SE REUNIÓ EN LAS BODEGAS DE MARQUÉS DE VILLALÚA EN VILLALBA DEL ALCOR



Los integrantes del Consejo de Administración del Sevilla FC se han reunido en las Bodegas de Marqués de Villalúa, situadas en Villalba del Alcor, un marco de excepción para darse cita los máximos mandatarios de la entidad.

En la reunión, el director general deportivo, Ramón Rodríguez Verdejo, Monchi, expuso ante los miembros del Consejo el proyecto de la próxima temporada 19/20.

[www.marquesdevillalua.com](http://www.marquesdevillalua.com)



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



**COVAP RECIBE EL PREMIO "COOPERATIVA DEL AÑO"  
2018 EN LOS IV PREMIOS COOPERATIVAS  
AGRO-ALIMENTARIAS DE ESPAÑA**



Se ha celebrado la Asamblea General de la confederación nacional, en cuyo marco se entregaron los IV Premios Cooperativas Agro-alimentarias de España, presididos por el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas. De los cuatro galardonados, el de "Cooperativa del Año" ha recaído en COVAP, el cual ha sido recogido por Ricardo Delgado Vizcaíno, presidente de COVAP.

Es la tercera vez, en cuatro ediciones, que una cooperativa andaluza se alza con el premio en la categoría general, pues en la primera y segunda edición lo recibieron Dcoop y Unica Group. Ahora es la Cooperativa Ganadera del Valle de los Pedroches 'COVAP', la que lo recoge tras un año 2018 marcado por el avance en todos los ámbitos.

Destacar el crecimiento de manera importante hasta las 977.000 toneladas de producción de alimentos y los 465 millones de euros de facturación. Asimismo, el incremento del volumen de negocio y la estrategia de inversiones y mejora constante permitieron la incorporación de 44 personas a la plantilla, que cerró el año con 751 trabajadores, arrojando un incremento del 25% desde 2015.

[www.covap.es](http://www.covap.es)

**JACK MA,  
PRESIDENTE DE  
ALIBABA GROUP,  
FIRMA UNA BOTA  
TÍO PEPE**

Jack Ma, presidente de Alibaba Group, ha visitado González Byass y ha firmado una bota Tío Pepe. Los miembros de la 5ª generación de la familia, Pedro Rebuerta y Carlos del Río González-Gordon, vicepresidente y accionista de González Byass respectivamente, han acompañado al cofundador del gigante chino de eCommerce en su recorrido por los rincones históricos de esta casa jerezana.

[www.gonzalezbyass.com](http://www.gonzalezbyass.com)



Valdespino hace pleno en el International Wine Challenge.



**CUATRO VINOS DE VALDESPINO  
PREMIADOS EN EL  
WINE CHALLENGE 2019**

Grupo Estévez ha sido protagonista en el prestigioso certamen británico International Wine Challenge 2019, en el que han resultado premiados los cuatro vinos de Valdespino presentados. Han competido con bodegas de todo el mundo ante un jurado compuesto por más de 400 expertos de 38 países. Los vinos premiados son:

- Oloroso Don Gonzalo Vos => Gold Medal, Oloroso Trophy & Sherry Trophy
- Oloroso Medium Solera 1842 Vos => Gold Medal & Medium Sherry Trophy
- Fino Inocente Macharnudo Single Vineyard => Gold Medal
- Tío Diego Amontillado Macharnudo Single Vineyard => Silver Medal

Estos galardones reconocen y reafirman la extraordinaria calidad de los vinos de Valdespino y el gran esfuerzo que se realiza desde el grupo bodeguero José Estévez para hacerlo posible.

[www.grupoestevez.es](http://www.grupoestevez.es)



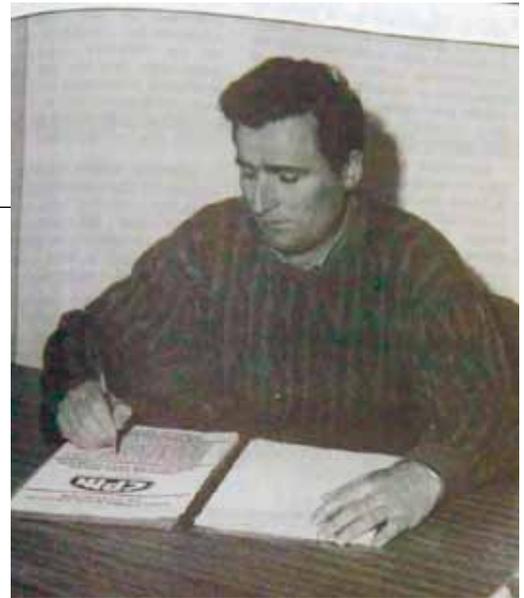
**TRES MEDALLAS DE ORO PARA DOMPAL EN IFFA 2019 – LA FERIA CÁRNICA MÁS IMPORTANTE DEL SECTOR**

Así es, en DOMPAL hemos sido premiados con 3 medallas de oro en IFFA 2019. El premio es para para nuestros productos:

- JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO – MEDALLA DE ORO IFFA 2019
- JAMÓN DE CEBO DE CAMPO 50% RAZA IBÉRICA – MEDALLA DE ORO IFFA 2019
- JAMÓN SERRANO EXCELLENCE + 24 meses – MEDALLA DE ORO IFFA 2019

Estos premios no hacen más que confirmar que el trabajo basado en la tradición, la calidad de la materia prima, el tiempo adecuado para su proceso de curado y la experiencia de más de 55 años son factores indispensables para la obtención de los productos de excelencia de DOMPAL.

[www.dompal.es](http://www.dompal.es)



**COVAP, 35 AÑOS AL SERVICIO DE SUS GANADEROS**

Covap año 1984, la expansión de la cooperativa era visible en sus distintas actividades pero todavía quedaban necesidades por cubrir. Gracias a la buena visión de algunos compañeros un día se expusieron algunos medicamentos rescatados del almacén veterinario de la cooperativa para ponerlos a la vista de sus ganaderos los cuales tardaron poco en agotar las existencias. Estos compañeros propusieron al entonces presidente de la cooperativa, D. Ricardo, la posibilidad de hacer de esto otra vía de servicio a los socios y con ello facilitar y abaratar la compra de medicamentos. A Don Ricardo le pareció una idea fantástica y se empezó a hablar con laboratorios para comercializar medicamentos que cubrieran las necesidades de los socios de la cooperativa.

El éxito fue inmediato y poco a poco se sumaron a los medicamentos otras referencias como mallas, alambres, jeringas, agujas etc., aquí nació Suministros Ganaderos como sección diferenciada de las distintas actividades de Covap.

Esta actividad se fue consolidando con los años adecuando instalaciones, incorporando más productos y formando al personal para ofrecer un servicio especializado.

[www.covap.es](http://www.covap.es)

**PULEVA, EN TOP 10 DE LAS MARCAS PREFERIDAS POR LOS ESPAÑOLES SEGÚN EL BRAND FOOTPRINT DE KANTAR WORLDPANEL 2019**



Puleva repite un año más como marca de leche preferida por los consumidores andaluces, según concluye el informe Brand Footprint 2019, elaborado por la consultora Kantar Worldpanel. La compañía granadina continúa muy presente en la cesta de la compra de las familias y hogares de la región, ratificando así su estatus de liderazgo en Andalucía.

Puleva entra en el Top 10 de las marcas preferidas por los consumidores españoles, según ha concluido el informe Brand Footprint 2019, elaborado por la consultora Kantar Worldpanel. De esta forma, la empresa granadina escala puestos respecto a ediciones anteriores y consolida su reputación en el mercado nacional.

A nivel autonómico, Puleva es un año más la leche preferida por los consumidores andaluces.

Respecto al ranking por sectores, Puleva entra el Top 5 del sector lácteo, situándose en cuarta posición. Además, se confirma como una de las marcas habitualmente más consumida, siendo la sexta con mayor frecuencia de compra en toda España.

[www.lechepuleva.es](http://www.lechepuleva.es)



**GOLD  
OLIVE OIL AWARD  
LONDON IOOC  
2019**

**laEspabilá**

Aceite de oliva  
virgen extra ecológico

**VUELVE A TRIUNFAR FUERA DE ESPAÑA**

LaEspabilá sigue cosechando éxitos con su AOVE. Esta vez, ha ganado la Medalla de Oro en la Medium Category de los London International Olive Oil Competitions 2019.

[www.laespabila.com](http://www.laespabila.com)



*Un mar de sabor  
en su interior*



**Valor añadido  
de nuestros productos.**

Un producto elaborado en la Costa Occidental de la provincia de Huelva por el personal cualificado de nuestra fábrica, de manera artesanal. Contamos con una plantilla de más de 250 trabajadores, llegando en temporada alta hasta los 400. No utilizamos ningún tipo de añadido químico, tan solo pescado, sal y el líquido de cobertura (aceites, tomate, etc).

Cumplimos fielmente las normativas de calidad de la comunidad europea, reflejándolo en nuestros envases.

Debes saber que existen empresas que realizan un pelado químico del producto (extracción de los filetes del pescado mediante un proceso químico). En Usisa te garantizamos que dicho proceso está elaborado de manera artesanal.

Nuestras conservas, elaboradas con "Pescado de campaña" capturadas en el momento óptimo, aportan la grasa adecuada para el consumo. Un producto sano y fácil de consumir, que unido a nuestro preciado aceite de oliva, potencia su gran sabor natural.

**Cualidades Nutricionales  
de nuestras Conservas de pescado.**

Un alto contenido en ácidos grasos poliinsaturados, dentro de los cuales se incluyen los beneficiosos Omega 3, que contribuyen al funcionamiento adecuado del corazón. Este efecto beneficioso se consigue con el consumo de 250 mg. al día, valor ampliamente superados en una lata de conservas un bajo contenido en ácidos grasos saturados, con lo que se contribuye a mantener unos niveles adecuados de colesterol en sangre.

Nuestras conservas son una fuente natural de proteínas altamente digestibles, más recomendadas que el uso de carnes animales como fuente de proteínas.

Gran cantidad de vitaminas, destacando las del grupo B, y gran cantidad de minerales, sobre todo Calcio y Fósforo.



Visita nuestra web [www.usisa.com](http://www.usisa.com) te ofrecemos un amplio abanico de recetas, visita virtual 360º e información detallada de nuestros productos.



*Un mar de sabor  
en su interior*



PRODUCTOS ELABORADOS  
DE MANERA ARTESANAL



CUATRO GENERACIONES  
TRABAJANDO PARA TÍ



ACEITES DE COBERTURA  
DE GRAN CALIDAD





### EL ÁREA INFANTIL PULEVA MAX PROMUEVE LA LECTURA ENTRE LOS MÁS PEQUEÑOS DURANTE LA FERIA DEL LIBRO DE GRANADA

Por cuarto año consecutivo, el 'Área Infantil Puleva Max' estuvo presente en la Feria del Libro de Granada. El espacio, que estrenó ubicación junto a la Fuente de las Batallas, amplió su capacidad respecto a ediciones anteriores y ofreció a sus visitantes una imagen completamente renovada, orientada al disfrute y fomento de la lectura entre los más pequeños. Contó con una agenda repleta de presentaciones, talleres musicales, de ilustración y conciertos.

Una de las actividades más destacadas fueron las sesiones 'Peques leen a peques', en las que alumnos del CEIP Sierra Elvira de Granada y del CEIP Miguel de Cervantes de Armilla hicieron las veces de cuentacuentos y compartirán las historias de sus libros preferidos con otros niños y niñas de la ciudad.

La iniciativa, además de fomentar la inmersión de los más pequeños en el mundo de la literatura, está concebida como "un proyecto inclusivo, susceptible de acoger a todo el alumnado para trabajar así la diversidad personal, familiar y funcional a través de los libros", según explica su coordinadora, Cristina Fernández.

Estas sesiones tendrán lugar en el 'Área Infantil Puleva Max' durante toda la Feria del Libro. De lunes a viernes se realizará una única sesión a las 19.00h y los fines de semana se duplicarán en dos turnos, uno a las 12.30h y otro a las 19.00h. Cada sesión contará con un aforo limitado, por lo que será necesario inscribirse previamente. Al finalizar, cada uno de los asistentes podrá disfrutar de una merienda saludable con todo el sabor de Puleva Max cacao con cereales.

[www.lechepuleva.es](http://www.lechepuleva.es)



### ALIMENTOS IBERÁNDALUS, MENCIÓN DE HONOR EN RECONOCIMIENTO A LA IMPLANTACIÓN DE MEDIDAS EN EL DÍA A DÍA DE LA EMPRESA

Dentro del marco del convenio de colaboración entre Promoción de Igualdad del Ayuntamiento de Córdoba y Fundación Mujeres, cuyo objetivo ha sido promover y potenciar el uso de medidas de conciliación así como el fomento de la corresponsabilidad familiar y personal en empresas con sede en la ciudad de Córdoba, se ha convocado un Reconocimiento local a las Empresas, Instituciones y Asociaciones empresariales privadas, con sede en la Ciudad de Córdoba, que están impulsando el uso de medidas de conciliación así como fomentando la corresponsabilidad para garantizar el acceso y permanencia en el empleo en igualdad de condiciones entre mujeres y hombres.

[www.iberandalus.com](http://www.iberandalus.com)





**DÍA SIN LACTOSA DE LÁCTEOS COVAP, EN CUATRO DE LAS CAPITALS ANDALUZAS: MÁLAGA, CÓRDOBA, HUELVA Y SEVILLA**

Lácteos COVAP celebró por primera vez esta iniciativa con el fin de promover los hábitos de vida saludable, de resaltar las ventajas nutricionales de la gama de leche Sin Lactosa COVAP pero sobre todo para celebrar la condición Super Especial de todas aquellas personas intolerantes a la lactosa.

El Día Sin Lactosa conectó a los asistentes con la leche COVAP a través de una experiencia única en la que pudieron probar los productos de la gama en la Zona de Degustación, aprender sobre los beneficios y ventajas nutricionales en la Zona de entretenimiento, donde además los más pequeños superaron unas pruebas para ser un super especial sin lactosa y conseguir premios especiales.

[www.covap.es](http://www.covap.es)

**Coosur**  
ORIGEN

**Garantía de Calidad**  
**MÁS DE 200 ANÁLISIS DE CONTROL AL DÍA**  
MÁS INFORMACIÓN: [WWW.COOSUR.COM](http://WWW.COOSUR.COM)

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

[www.coosur.com](http://www.coosur.com) e-mail: [info@coosur.com](mailto:info@coosur.com)  
 Facebook: Aceltes Coosur Instagram: @Coosur\_ Twitter: @Coosur\_ Tel: +34 915 219 672



## OLEOCAMPO EN LA GUÍA DE GASTRONOMÍA ACCESIBLE EN ANDALUCÍA



Almería, Capital Gastronómica 2018, acogió la presentación de la Guía de Gastronomía Accesible en Andalucía, elaborada por la Federación Provincial de Asociaciones de Personas con Discapacidad Física y Orgánica de Jaén (FEJIDIF) y en la que se incluye la almazara de San Bartolomé de Oleocampo.

La concejala responsable del Área de Promoción de la Ciudad, Carolina Lafita, el presidente de Verdiblanca, Antonio Sánchez de Amo, y el vicepresidente de FEJIDIF, Alfonso Huertas, han presentado una guía que ya se encuentra online en la página web [www.puedoviajar.es](http://www.puedoviajar.es) y que además se difundirá específicamente entre más de 2.000 asociaciones relacionadas con la discapacidad de toda España, 1.200 relacionadas con el turismo y una bolsa de suscriptores de 2.000 personas.

En total son 185 experiencias gastronómicas (restaurantes, bodegas, almazaras, mercados, museos, centros de interpretación y tiendas gourmet, entre otros) que recogen lo esencial de la gastronomía andaluza. De las veintiuna localidades incluidas en esta guía, se proponen diez rutas gastronómicas que van a ser de mucha utilidad en la planificación de viajes, puesto que son muy representativas de cada zona, como el ronqueo del atún, vinos de Jerez, oleoturismo de Jaén, el espeto de Málaga o la zona del Realejo, bajo la Alhambra.

[www.oleocampo.com](http://www.oleocampo.com)

## PANADERÍA OBANDO CONTRIBUYE CON EL BANCO DE ALIMENTOS EN EL SALÓN GOURMETS



El Salón Gourmets, evento que reúne a las mejores marcas del sector agroalimentario, contó con la presencia de Panadería Artesana Obando, especialistas en la fabricación, distribución y comercialización de picos de pan entre los que se encuentran sus famosos picos gourmet, que realizó una especial contribución tras la misma. Tras nuestra participación en este acontecimiento, realizamos una donación de productos de nuestra marca para el Banco de Alimentos de Madrid, una organización sin ánimo de lucro que se encarga de recoger y distribuir de forma gratuita alimentos tanto a organismos como a personas necesitadas de la comunidad madrileña.

Dicho evento no solo sirvió para que Panadería Artesana Obando se posicionara en el mercado como una de las principales marcas en el sector, en un Salón Gourmets que además consiguió una cifra récord de asistencia, con más de 107.050 personas, lo que ha supuesto un incremento del 18,7% con respecto al pasado año. Esta exposición ha valido para que nuestra marca también muestre sus valores y contribuya a esta causa que intenta acabar con la pobreza y el hambre en nuestro país. Panadería Artesana Obando no fue la única que se sumó a este fin, sino que buena parte de los otros expositores en la feria también pusieron su grano de arena para contribuir con el Banco de Alimentos

[www.panaderiaobando.com](http://www.panaderiaobando.com)



**BIOSOL, PREMIO A LA SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL Y A LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA DE LOS PREMIOS INFOAGRO 2019**

Durante la última jornada de la III Edición de Infoagro Exhibition nuestra empresa, Biosol ha recibido el premio a la sostenibilidad ambiental y a la producción ecológica de los premios Infoagro 2019. La entrega de premios ha sido presidida por la consejera de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, Carmen Crespo y el premio ha sido entregado por el alcalde de El Ejido, Francisco Góngora a Francisco Alejo Salado socio fundador de Biosol.

Para Biosol Portocarrero recibir este premio es un reconocimiento al compromiso que adquirieron en 1999 con la sostenibilidad ambiental y la producción ecológica que nos convirtió en una empresa pionera de productos ecológicos y a nuestra trayectoria de 20 años dedicados exclusivamente a la producción ecológica .

[www.bioterraneo.com](http://www.bioterraneo.com)

**COVAP PRESENTA EL CAMPUS INNOVACION COVAP 2019 PARA POTENCIAR LA FORMACIÓN EN INNOVACIÓN AGROALIMENTARIA**

COVAP presentó en el Campus Innovation Covap 2019, la primera acción de la nueva plataforma de innovación que ha creado la Cooperativa gracias a la fuerte apuesta que se ha planteado este año en esta área. El objetivo de esta iniciativa es crear un espacio de formación, aprendizaje y desarrollo de la innovación enfocándose principalmente en mostrar las herramientas, tendencias y las posibilidades para innovar que el sector agroalimentario nos ofrece

tanto en la creación de productos como en sus procesos de producción.

Este Campus está acreditado por la Universidad de Córdoba y por la Fundación universitaria para el desarrollo de la provincia de Córdoba (Fundecor) que ayudarán a la organización, promoción y desarrollo del mismo. El Campus Innovation COVAP, que se celebró entre los días 23 y 26 de julio en las instalaciones de COVAP cuenta con una formación enfocada a distintos perfiles de jóvenes talentos y se centró en áreas imprescindibles para el futuro del I+D+i del sector agroalimentario: economía circular, automatización y digitalización de la cadena de producción y desarrollo de nuevos productos, procesos y envases.

El contenido del Campus fue impartido por profesores de la Universidad de Córdoba y por reconocidos profesionales de empresas de distintos sectores y comenzó con una fase de preselección, según sus perfiles, de los inscritos, ya que para esta primera edición se han fijado 45 plazas.

[www.covap.es](http://www.covap.es)



Su objetivo es ofrecer a los canales de la hostelería y la alimentación productos de semiconserva de alta calidad, manteniendo los procesos de elaboración artesanos que siempre les han caracterizado y garantizando el cumplimiento de todos los parámetros de seguridad alimentaria



HOSTELERÍA

D.J.

# Semiconservas

Desde 2001, fabricantes de boquerones en vinagre y anchoas, entre otras semiconservas de pescado, para los canales Retail y Horeca.

Distinguidos por una alta calidad en los productos, gracias a la utilización de los pescados más codiciados por zona y época de captura, por mantener la

manera de elaborar de los inicios e incluir los parámetros de calidad más estrictos en los procesos.

Todo ello, sitúa a D.J. Semiconservas como empresa diferenciadora en el sector nacional y que inicia el proceso de expansión internacional.

[www.djsemiconservas.com](http://www.djsemiconservas.com)



# MARISCOS Castellar



Castellar es su marca comercial y el municipio de Jaén donde se encuentra uno de los cocederos de marisco más importantes del sector de la alimentación nacional.

La actividad de Mariscos Castellar se remonta a 1969, suministrando marisco cocido al sector de la hostelería local. La gran aceptación del mercado y la demanda del producto fuera de la provincia jiennense llevó a Mariscos Castellar a adaptar un producto fresco y artesanal, a una producción más industrializada con el elemento de la ultra congelación, sin perder la esencia ni la calidad de nuestros orígenes.

Actualmente cuentan con una gran red de distribución para que nuestra completa gama de alimentos llegue a la mesa de los consumidores con total garantía.

Además, disponen de unas modernas instalaciones con una superficie total de 36.000 m<sup>2</sup> y con una capacidad de frío de 100.000 m<sup>3</sup>, destinadas a cocedero de marisco y almacén de distribución. Están equipadas con la tecnología más avanzada del sector agroalimentario en el control de procesos, con el fin de garantizar la máxima calidad de todos sus productos.

[www.mariscoscastellar.com](http://www.mariscoscastellar.com)



# FRUTOS SECOS

## BENEFICIOS Y PROPIEDADES

REDUCEN LOS NIVELES DE COLESTEROL, AYUDAN A PERDER PESO Y HASTA PREVIENEN EL DETERIORO COGNITIVO: SON LOS FRUTOS SECOS. EN LANDALUZ APOSTAMOS POR LOS PRODUCTOS ANDALUCES Y QUEREMOS QUE CONOZCAS LOS BENEFICIOS Y PROPIEDADES QUE GUARDAN ESTOS ALIMENTOS TAN NUESTROS

Cuando hablamos de incorporar frutas y verduras a nuestra dieta, muchas veces pasamos por alto los beneficios de los frutos secos. Sin embargo, los frutos secos son una gran fuente de proteínas vegetales que no debemos dejar de lado.

Estos alimentos reducen los problemas cardiovasculares y el colesterol, ayudan a perder peso, fortalecen el sistema óseo y previenen el deterioro cognitivo.



# Apertivos

**“Poseen propiedades antioxidantes y saciantes gracias a su composición. Existen evidencias científicas que sostienen que el consumo frecuente de frutos secos está asociado con un menor riesgo de padecer diabetes mellitus tipo 2, debido a su actividad antiinflamatoria”**



# Aperitivos



## Las propiedades de los frutos secos

Según la Fundación Española del Corazón los frutos secos ayudan a reducir los niveles de colesterol LDL en sangre mientras que, al mismo tiempo, aumentan el colesterol HDL y protegen frente al desarrollo de arteriosclerosis.

Además, también poseen propiedades antioxidantes y saciantes gracias a su composición. Existen evidencias científicas que sostienen que el consumo frecuente de frutos secos está asociado con un menor riesgo de padecer diabetes mellitus tipo 2, debido a su actividad antiinflamatoria.

## ¿Por qué debería incluir frutos secos en mi dieta?

Los frutos secos son una de las mejores opciones para revitalizar tu organismo, se caracterizan por tener bajo contenido en agua y alto porcentaje en grasas. Sin embargo, estas grasas son saludables; es decir, monoinsaturadas y poliinsaturadas, lo que ayuda a disminuir los niveles de colesterol.

## ¿Son los frutos secos recomendables para adelgazar?

Con frecuencia cometemos el error de eliminar por completo los frutos secos de nuestra dieta cuando queremos perder peso. Aunque han ganado mala fama al ser muy calóricos (160 o 180 kcal por cada 100 gramos), los frutos secos aportan más beneficios a tu salud que problemas, y como hemos comentado en el artículo, son alimentos muy saciantes incluso en pocas cantidades, además son una excelente fuente de nutrientes esenciales, aportan un elevado contenido de proteínas, antioxidantes, fibra, minerales y vitaminas B y E.

Como podemos ver, son un aperitivo o merienda ideal, especialmente para comer antes de la práctica de ejercicio físico intenso, para picar entre horas o como ingredientes de ensaladas y platos de verduras, carne y pescado.

## ¿Cuántas veces debería comer frutos secos a la semana?

La Fundación Española del Corazón aconseja tomar unos 50 gramos diarios de frutos secos aproximadamente.



**“Son un aperitivo o merienda ideal, especialmente para comer antes de la práctica de ejercicio físico intenso, para picar entre horas o como ingredientes de ensaladas y platos de verduras, carne y pescado”**

# Aperitivos

Lo recomendable sería tomar un puñado entre 3 y 7 veces a la semana.

## ¿Cuáles son los frutos secos más saludables?



### ALMENDRAS

Este fruto seco es un alimento idóneo, si se toma en cantidades moderadas, para consumir después de realizar ejercicio físico. Su consumo ayuda a controlar el apetito y a regular el tránsito intestinal. También se asocia a una disminución de los niveles de colesterol al interferir en su absorción a nivel intestinal. Al igual que las avellanas, son una gran fuente de Vitamina E, que ayuda a prevenir el deterioro cerebral.

También disminuyen el estrés y la ansiedad, por su contenido en magnesio.

### NUECES

Son ricas en ácido alfa-linolénico y en omega-3, ambos importantes para reducir los niveles de colesterol y de triglicéridos, así como para rebajar la presión arterial y la tensión.



### ANACARDOS

Mejoran el funcionamiento del sistema nervioso debido a su riqueza en vitamina B, y ayudan a combatir la depresión.

Mejoran la salud cardiovascular y la circulación sanguínea al flexibilizar los vasos sanguíneos; al igual que la hipertensión arterial debido a su alto contenido en ácidos omega-6, cobre y vitamina E.



### AVELLANAS Y CACAHUETES

Son un fruto seco pobre en agua, rico en grasas insaturadas, proteínas, hidratos de carbono y fibra. Fortalecen los huesos debido a su riqueza en calcio y mejoran la memoria y el rendimiento intelectual por su riqueza en fósforo.

Además, regulan el funcionamiento nervioso y la depresión por su riqueza en vitamina B.

Los cacahuetes, además, son diuréticos, lo cual favorece el control de la hipertensión arterial y la eliminación de edemas por su contenido en potasio.



### PIÑONES

Colaboran aumentando los niveles de zinc, que son buenos complementos para fortalecer el sistema óseo. Además, junto a los anacardos y los pistachos, ayudan a controlar los niveles de azúcar en sangre en diabéticos de tipo 2.

En conclusión, los frutos secos son alimentos que debes incluir en tu dieta diaria. Desde Andalucía Sabe te animamos a que los tengas en cuenta en tu día a día y disfrutes de la calidad de los frutos secos andaluces, como los de nuestros asociados Frutos Secos San Blas, SalySol y Frutos secos Alfer.





## GAMA BIO Y GOURMET

YA DISPONIBLES EN:  
[FRUTOSSECOSSANBLAS.COM](http://FRUTOSSECOSSANBLAS.COM)



# CERVEZA DE BODEGA



Proyecto ejecutado sobre edificio Bodeguero de principios del siglo XX, utilizado inicialmente para la elaboración de vinos medicinales. Situado en el centro histórico de Jerez, junto al Conjunto de el Alcázar, se ha adaptado a la actividad cervecera respetando la esencia y estructura del mismo.

Este, nace con la intención de recordar aquellas cervezas que se elaboraban hace más de un siglo en barricas (botas) que eran exportadas desde Jerez de La Frontera llenas de Sherry a todos los países del mundo y que una vez vacías, eran utilizadas por la cerveceras locales para elaborar Cervezas.

Consta que se utilizaron en países como Inglaterra, Bélgica, Holanda... por los artesanos cerveceros de esos países para madurar sus cervezas, de ahí los estilos que se elaboran, Bonde, Blond, Dubbel y Sour Ale (Belgas) y Pale Ale, Barleywine e IPA (Inglesas).

Con la mejor selección de maltas, lúpulos y levaduras elaboran cervezas de forma artesanal, sin filtrar, clarificar, gasificar o pasteurizar.

Una vez fermentadas, se maduran en Botas de 15&30, medida propia de

# SHERRY BEERS 15&30



la Bodega jerezana que se median en Damajuanas de Cristal con capacidad de 16,66 litros, es decir Botas de 250 y 500 litros.

Estas Botas, están certificadas como SHERRY CASK por el Consejo Regulador del vino de Jerez-Xerez-Sherry, ya que han contenido al menos durante un año Vinos con certificación de origen Jerez. Este "Envinado" se

---

Cervezas de Bodega 15&30

---

Sherry Beer S.L.  
Plaza Silos s/n  
11.403 Jerez de la Frontera

---

956 355072

---

info@Sherrybeer.Com  
www.Sherrybeer.Com

---

# LANDALUZ CERVEZAS

## Sherry Beer 15&30



realizan en la propia bodega con su Vino oloroso.

Tras este proceso estabilizamos de nuevo por frío para decantar sedimentos y las embotellamos donde vuelven a provocar una segunda fermentación inoculando azúcar natural de malta. Gracias a este proceso se genera el CO<sub>2</sub> que contienen sus cervezas.

Las condiciones únicas del microclima

de Jerez de la Frontera, unido a los siglos de crianza biológica de los Sherry, han provocado que las levaduras autóctonas estén presentes en el oloroso sherry que utilizan para envasar nuestras botas, esto provoca una complejidad de sabores en nuestras cervezas 15&30, esto unido a las botas de Roble, marcan un carácter único convirtiéndolas en cervezas con Alma de Sherry.



# CERVEZA

SHERRY BEER 15&30

## Barleywine Sherry Cask

Cerveza artesana tipo ALE, elaborada con cinco tipos diferentes de maltas.

De aspecto marrón cobre, cristalina, translúcida pero oscura, de espuma amarillenta beige. Aroma intenso, licoroso y a fruta muy madura. En boca, seca, no muy amarga, maltosa y alcohólica con notas a msdera, sabor dulce a caramelo quemado, pasas, higos y chocolate. Final largo y seco.



## Blond Sherry Cask

Cerveza artesana elaborada con cuatro tipos diferentes de maltas.

Aspecto dorado con destellos anaranjados, espuma blanca y carbonatación media. Aromas delicados a flores blancas como el azahar, dulces de fruta en almibar. En boca, albaricoque, níspero y algo de dulces de repostería. Amargor ligero. Notas a levadura de vino de Jerez.



## Dubbel Sherry Cask

Cerveza artesana elaborada con seis tipos de maltas.

Cerveza de aspecto ámbar oscuro, burbuja media y espuma marfil. En nariz, se percibe malta, fruta roja muy madura y otras notas que recuerdan el pasaje por bota de roble. En boca se hace presente el dulce de las maltas de caramelo, frutos secos y uva pasa, con algún toque vinoso debido a la maduración de bota enviada.



# LANDALUZ CERVEZAS

## Sherry Beer 15&30

### Ipa Sherry Cask

Cerveza artesana lupulada en fresco con dos lúpulos y elaborada con cinco maltas.

De color dorado, ligeramente anaranjado, bastante traslúcida, en nariz matices cítricos, refrescante y floral. Matices tropicales, melocotón, mango y uva. Notas de oloroso debido a su maduración en bota.

### Pale Ale Sherry Cask

Cerveza artesana elaborada con cuatro diferentes tipos de maltas y dos lúpulos.

De color dorado, ligeramente ámbar, bastante traslúcida. En nariz, algo maltosa, cítrica y sutilmente a flores secas. En boca, seca, amarga, malta caramelizada, pomelo y mango. De cuerpo medio y textura sedosa. Carbonatación media, se aprecian notas a levadura de sherry.

### Blonde Barrica de Roble

Cerveza artesana elaborada con cuatro tipos diferentes de maltas.

Aspecto amarillo-dorado, con toques anaranjados, espuma blanca y carbonatación media. Recuerdos a flores blancas como jazmín y azahar, con notas de membrillo y fruta de hueso como albaricoque y melocotón. Goloso paso en boca con un amargor leve y acaricias de respotería y notas vínicas.

\*Todas las cervezas están elaboradas con ingredientes naturales 100%, sin aditivos, colorantes o conservantes. No filtradas ni clarificadas.



## ¡El mejor aliado para tu empresa agroalimentaria!

En nuestra vida diaria comprobamos cómo la fotografía y el video son fundamentales a la hora de realizar acciones cotidianas y, por supuesto, para nuestras elecciones de compra. El sector agroalimentario no escapa de esta tendencia, por eso desde LANDALUZ, Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía, dedicamos este espacio a la importancia del contenido audiovisual (fotografía y videos gastronómicos) para nuestras empresas de alimentación andaluzas.

Los estudios más recientes de diferentes compañías de referencia en el mercado y en el panorama digital no dejan de confirmar que, cada vez más, el consumidor demanda contenido visual y atractivo a la hora de comprar, de acudir a sitios, de decidir actividades...

Según datos de Hubspot, de la información que las personas reciben, sólo retienen un 10% durante los tres días siguientes, mientras que si esta información va unida a imágenes de relevancia, este porcentaje de retención aumenta hasta el 65%.

Por otro lado, según datos de la firma Venggage, en el pasado año 2018 un 56% de las empresas hicieron uso de los elementos visuales en sus comunicaciones.

Siguiendo con las estadísticas de uso del contenido audiovisual, los estudios de Forrester Research concluyen que

# Contenido Audiovisual

un 90% de los consumidores online afirma que sus decisiones finales de compra se ven condicionadas por el contenido audiovisual; mientras que el

85% de dichos consumidores expone que deposita una mayor confianza en las empresas que hacen uso de videos publicitarios.



## Tu producto, ¡mucho mejor en vídeo!

Pero si la fotografía alimentaria es un impulso necesario para tu empresa de alimentación, ¡imagina el vídeo! Las posibilidades de este recurso son inmensas.

Apostar por el vídeo permite dinamizar mucho el contenido de tu empresa, gracias a la libertad que otorga a la hora de mostrar la información que deseas.

La inmediatez con la que se muestra el contenido al usuario permite incrementar el interés de este, por lo que tendrás más posibilidades de que este termine conociendo tu producto que si lo muestras simplemente a través de texto.

El contenido en vídeo normalmente logra un mayor alcance y, en muchos casos, la viralidad. Será mucho más atractivo para los usuarios conocer la historia y trayectoria de tu empresa agroalimentaria a través de un vídeo corporativo que si lo haces a partir de un simple texto.

Videos cortos, de 2 minutos de duración como mucho, con impacto, que vayan directos al mensaje y que permitan contar todo lo que quieres de forma interesante y dinámica serán tus perfectos aliados, pues permiten explicar el mensaje con más creatividad y con más recursos, llegando al consumidor de una forma más emocional.

Pero, ¿y si das un paso más allá? No hay mejor forma de



mostrar el potencial de tu producto alimentario que en una receta. Una forma directa y real de enseñar todo lo que tu alimento da de sí, su versatilidad, las distintas formas en que podemos combinarlo y emplearlo, dando ideas que apreciarán en gran medida los consumidores.

Es por ello que desde nuestra asociación apostamos por el Canal Horeca a través de nuestra sección Andalucía Cocina con una visión más digital y multimedia que nunca en la edición de este año: a través de vídeo recetas en las que unimos la maestría de los mejores chefs de Andalucía con las marcas andaluzas de referencia.

Imagina la visibilidad y relevancia que obtendría tu producto al usarse como ingrediente de estas recetas de calidad de la mano de los cocineros más reputados.

En definitiva, desde LANDALUZ,, seguimos trabajando junto a las empresas agroalimentarias andaluzas, asesorándolas y acompañándolas en su salto digital, y hoy te animamos a que apuestes por la fotografía y vídeo gastronómicos para impulsar tu marca.

## LA FOTOGRAFÍA ALIMENTARIA Y GASTRONÓMICA

Para las empresas, sea cual sea su naturaleza y el sector en el que operan, mostrar el producto o servicio que ofertan y saber comunicarlo es fundamental para atraer la atención de su público, pero no podemos mostrarlo de cualquier forma, sino de la mejor manera posible.

Esto se agrava aún más si hablamos del sector agroalimentario. La importancia que la alimentación tiene para las personas y la alta competencia existente

en este sector hace que sea aún más importante que las empresas lleven a cabo un trabajo minucioso para mostrar su producto de una forma atractiva y que sea posible despertar el interés del usuario por este.

Tanto si se trata del catálogo de productos de tu empresa de alimentación, como si se trata de la tienda online y, por consiguiente, de tus redes sociales, no es recomendable publicar fotografías de baja calidad, que no hagan justicia a tu producto realmente y ofrezcan una imagen negativa de tu empresa.

Es por ello que la fotografía alimentaria y gastronómica debe considerarse un aspecto necesario en el plan de marketing de cualquier empresa agroalimentaria.

Las fotografías alimentarias de calidad lograrán sacar la esencia auténtica de tus productos, la pasión y la dedicación con la que son elaborados, la calidad de los ingredientes usados o el proceso de su elaboración en definitiva, todo aquello que llama la atención de los consumidores y les anima a apostar por ellos frente a los de la competencia.

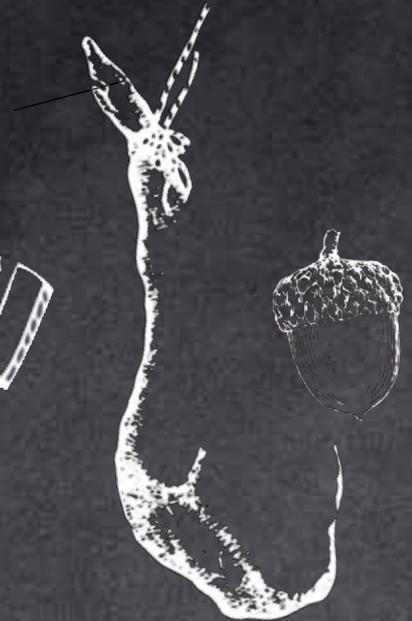


# XANTY ELIAS

## Chef de Acánthum



La mezcla de cómo nos encontramos cada año con el ciclo que se repite del producto es el auténtico valor de Acánthum, la filosofía de nuestro equipo. Intentar interpretar, con su forma de ser de ese año, los productos que encontramos en el mercado





# TARTAR DE JARRETE IBÉRICO DOMPAL

## INGREDIENTES

### Para el tartar

30 gr de vinagreta francesa  
120 gr de Jamón Ibérico de Bellota DOMPAL  
40 gr de pepinillos  
600 gr de cebolleta  
4 huevos  
4 alcaparras  
10 tostas de pan de especias  
10 gr de helado de mostaza

### Para la vinagreta de mostaza

40 grs de mostaza dijon  
50 grs de vinagre  
450 grs de AOVE  
15 grs de sal fina

## ELABORACIÓN

### Tartar de jarrete:

Tendremos picados a cuchillo el jamón y la cebolleta a brunoise, el pepinillo también en brunoise pero lo haremos en la Thermomix. El pepinillo en la thermomix se realiza vertiendo el contenido entero del bote en la jarra, con su caldo incluido y le agregaremos un bote más del mismo pepinillo lleno de agua. Le daremos dos turbinados a máxima potencia de 5 segundos. Escurrir muy bien.

Las tostas del pan de especias las tendremos previamente hechas, cortadas al 3 en la máquina de cortar fiambre y horneadas a 150°C durante 8', deben estar muy bien estiradas las tostas (no amontonadas) para que el secado del pan sea perfecto.

Mezclaremos el jamón, la cebolleta y pepinillo con la vinagreta en un bol.



A continuación, separamos la yema de la clara (la clara la conservaremos para otras elaboraciones) con la ayuda del desclarificador (smile).

### EMPLATADO

Con la ayuda de un molde redondo, compactaremos la elaboración. Antes de retirar el molde, haremos un hueco en el

centro para luego poder introducir el helado de mostaza.

Introduciremos el helado de mostaza en el hueco que hicimos en el centro del tartar, y sobre él pondremos la yema de huevo bien limpia de germen.

Terminaremos el montaje, agregando junto a la yema una alcaparra abierta en flor y una tosta de pan junto al tartar.





# A SOLAS CON...

## Xanty Elías

Cocinero onubense, nacido en 1980, inició sus estudios de formación profesional de hostelería a los 14 años, obteniendo el mejor expediente de su promoción. Más tarde, continuó su especialización en cocina en la graduándose a los 20 años.

Tras pasar por diferentes casas de grandes chefs de toda España, como Juan María Arzak, en 2011 toma la decisión de abrir Acánthum, un lugar basado en una filosofía de cocina muy personal. Investigar sobre el legado gastronómico de la provincia que le vió nacer. Huelva.

Comienzos basados en la honestidad con el producto y la atención personalizada son los que hicieron que en poco tiempo recibiera numerosos distintivos.

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

Influyen de una manera bastante presente. Si no fuera por los productos andaluces, yo creo que Acánthum no podría ser lo que es y sobretodo, en este caso principalmente, los de Huelva, que es en lo que se basa la filosofía y el trabajo de la recuperación de todo el legado culinario que tenemos en esta provincia.

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

Valiente ha sido valiente, hasta que el cobarde ha querido. Yo creo que

Andalucía lleva unos cuantos años levantándose como un auténtico monstruo, como lo que es. Realmente, ya no sólo los grandes titanes como Dani o Ángel tiran del carro, sino por muchos cocineros que realmente hacen un gran trabajo, un gran trabajo en silencio, en pequeñito, en ciudades o pueblos muy poco accesibles. Esto, hace todavía más rica la cultura y más apetecible un viaje por la sierras de toda nuestra tierra.

### ¿Qué proyectos tenéis en mente para los próximos años?

El proyecto que tenemos en mente es afianzar nuestra casa, nuestra marca, y tener la posibilidad de intentar hacer un traslado a un local muchísimo más cómodo, donde podamos trabajar mejor. Ese sería el principal hito en el cual estamos, pero realmente sobretodo es afianzarnos y, sobretodo con proyectos que ya están en marcha, como el proyecto de los niños se comen el futuro, de la Fundación Prenauta, que es la parte de responsabilidad social corporativa, en la que queremos que todos los niños de Andalucía puedan aprender cultura gastronómica en los colegios.



### ¿En qué se basa la cocina de Acánthum y cuáles son sus valores?

Se basa en la temporalidad del clima de nuestra tierra pues que, dependiendo como venga el mercado, la evolución de la cocina cambiará de una manera u otra. El mercado casi se repite. Cada año los climas se van repitiendo, los productos se van repitiendo, entran unas cosas, salen otras, y nosotros también vamos evolucionando a nivel personal. Nosotros vamos en una dirección y hay un ciclo anual que son los productos. Esa mezcla de cómo nos encontramos cada año con el ciclo que se repite del producto es el auténtico valor de Acánthum, la filosofía de nuestro equipo. Intentar interpretar, con su forma de ser de ese año, los productos que encontramos en el mercado.



# 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®  
MARKETING GASTRONÓMICO

C ESCUELA DE  
HOSTELERÍA



[www.andaluciacocina.com](http://www.andaluciacocina.com)

FUNDACIÓN Cruzcampo

# Campaña de recogida Andaluces 2019



## **DONACION**

Las instalaciones de la Fundación Banco de Alimentos de Sevilla todos los productos donados dentro del marco de la recogida de Andaluces Compartiendo 2019. Así, un año más, la iniciativa de responsabilidad social empresarial impulsada por LANDALUZ y Cajasol, tiene como prioridad ayudar a los más necesitados. Una recogida que este año ha superado todas las

cifras anteriores, alcanzando los tres millones de kilos de alimentos donados y repartidos por toda la geografía andaluza. Esta cantidad de alimentos ha sido posible gracias a la colaboración de las empresas asociadas a LANDALUZ que han aportado muchísimos alimentos, así como otras empresas de la no alimentación que han completado la donación que se ha realizado en esta campaña.





### ANDALUCES COMPARTIENDO POR EL EMPLEO

Por otro lado, este año hay una nueva edición de Andaluces Compartiendo por el empleo. El proyecto nace con el objetivo de formar a los beneficiarios, todos ellos en situación de exclusión social, de manera que se incremente su empleabilidad y, por tanto, se facilite su integración sociolaboral.

La primera edición del programa 'Andaluces Compartiendo por el Empleo', desarrollada en 2018, finalizó alcanzando una tasa de inserción laboral del 100% de los participantes. Este año, el número de participantes se duplica, pasando de 8 a 15, los cuales recibirán su formación en la Escuela de Hostelería de la Fundación Cruzcampo.

### MUJERES EN LA GASTRONOMÍA

La Fundación Cajazol, Canal Sur Radio y Televisión (CSRTV), y LANDALUZ han presentado en Sevilla la campaña 'Mujeres en la Gastronomía', una iniciativa para promover la igualdad de género en la alta cocina

dentro del programa 'Andaluces Compartiendo'. La campaña pretende dar protagonismo a una serie de mujeres líderes en un terreno profesional mayoritariamente copado por hombres, para que sirvan de estímulo a otras mujeres.

A pesar de que la cocina ha sido un ámbito tradicionalmente reservado a las mujeres, la alta cocina está protagonizada mayoritariamente por hombres. Así, de los 195 restaurantes españoles con estrellas Michelin en 2018, sólo 18 tienen una chef al frente.

La vida familiar es uno de los grandes frenos en la trayectoria profesional de las mujeres que deciden dedicarse a la restauración. Las dificultades son enormes porque



la conciliación es casi imposible en un sector que tiene sus mayores picos de negocio en festivos, fines de semana y temporada alta. Sin embargo, este panorama está empezando a cambiar, ya que cada vez son más las mujeres que lideran o contribuyen de manera esencial con su trabajo al éxito de restaurantes de reconocido prestigio, ya sea formando parte del equipo de cocina o el de sala.









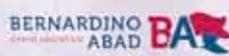
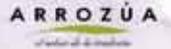
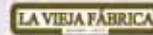
# Andaluces Compartiendo®

Marcas Andaluzas Solidarias

Fundación | Cajasol | 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 110.000 familias, superando los 3.150.000 kilos de alimentos.

[www.andalucescompartiendo.com](http://www.andalucescompartiendo.com)





## Nuevo CLA Coupé. Tú defines las reglas.



A veces tienes que cambiar las reglas para poder cumplir tus sueños. Como el de conducir el nuevo CLA Coupé. Disfruta de su deportividad, su sistema de Inteligencia artificial MBUX con activación por voz y de un diseño fascinante con un carácter inconfundible. ¿Quieres vivir como todos o vivir como quieres?

### 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](http://www.concesur.mercedes-benz.es)

### Concesur Arjona

Concesionario Oficial Mercedes-Benz  
C/ Arjona, 19.  
Sevilla  
Tel.: 955 634 400  
[www.concesur.mercedes-benz.es](http://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](http://www.fervial.mercedes-benz.es)

PRODUCTOS  
VEGETALES



SOLO PRODUCTOS SELECCIONADOS:  
CALIDAD Y SABOR

ONLY SELECTED PRODUCTS: QUALITY AND TASTE

