

LAND'XIUZ



Conservas Vegetales
Otoño saludable
en Andalucía




Andalucía Cocina
Restaurante
José Carlos García

VII Gala Benéfica
Andaluces Compartiendo
suma retos a su proyecto



De toda la vida.



legumbrespedro.com   

EDITORIAL

P R E S I D E N T E



Estimado amigo:

Casi estamos cerrando ya el ejercicio y podemos mirar atrás con la satisfacción y tranquilidad de haber trabajado lo mejor posible en favor de nuestra industria agroalimentaria. Así, hemos puesto en marcha nuevos e ilusionantes proyectos y consolidados otros que son de gran utilidad para nuestras empresas. Por estos motivos, podemos considerar que concluimos un año positivo, pero que nos pone muchos retos encima de la mesa para el próximo 2020, año en el que cumplimos nuestro trigésimo aniversario.

Echando la vista atrás podemos valorar muy positivamente nuestra presencia en la feria referente de la alimentación andaluza como es Andalucía Sabor, y donde fuimos acompañados de veinte empresas que pudieron presentar sus novedades a una nutrida representación de distribuidores nacionales e importadores internacionales. Una feria en la que pudimos compartir impresiones con el presidente de la Junta de Andalucía y con la consejera de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible que visitaron nuestro stand.

Además, y como os venimos contando, hemos participado en otras ferias como Salón Gourmets, Organic Iberian Food y Madrid Fusión en Madrid, acompañando a más de cuarenta empresas en total en estos encuentros profesionales.

Además, este año ha vuelto a demostrar que somos un referente ante las cadenas de distribución, donde hemos vuelto a realizar, con gran éxito en ventas, nuestras tradicionales promociones en punto de venta, en cadenas como Covirán, Supersol, Alcampo y Carrefour entre otros, promocionando más de mil referencias de nuestras empresas.

También hemos disfrutado durante este año de multitud de encuentros empresariales que nos han permitido poner en valor a la industria agroalimentaria. Grandes eventos como el II Congreso Agroalimentario de Andalucía, el VII Foro de la Empresa Agroalimentaria y de la Distribución o la IV Jornada de la Internacionalización han sido encuentros muy importantes para las empresas que han permitido profundizar en el conocimiento de asuntos de actualidad como el Brexit o fomentar las relaciones con el resto de los eslabones de la cadena agroalimentaria. Otros encuentros más cercanos nos han permitido conocer la visión que tienen los medios de comunicación sobre nuestro sector o los retos que nos quedan por delante con la Administración Pública.

A nivel internacional, cerramos un año de récord que pone de

manifiesto la salud de la que gozan nuestras empresas también fuera de nuestras fronteras. Hemos visitados más países que nunca acompañando y ayudando a la internacionalización de las empresas de nuestra industria y fortaleciendo de esta forma nuestro tejido empresarial. Buena muestra de ello es el Premio ALAS que hemos recibido por parte de EXTENDA - Agencia Andaluza de Promoción Exterior, que ha avalado nuestra trayectoria de apoyo a la internacionalización de las empresas agroalimentarias.

Andalucía Cocina también está de enhorabuena con su última edición estrellada. En esta ocasión, hemos reunido a una muy

importante representación de los establecimientos que cuentan con la tan preciada Estrella que concede la Guía Michelin así como los catalogados Bib Gourmand contando con veinte reputados cocineros de primera línea que se fusionan con lo mejor de los productos de los asociados.

Y no me puedo despedir sin hablar de Andaluces Compartiendo, el programa de RSE que impulsamos con Fundación Cajasol y que no deja de crecer. Con una nueva estrategia dirigida a comunicar mejor, queremos que nuestro programa se convierta en un referente que aborde la responsabilidad social desarrollada por las empresas que participan en este proyecto. Además, ha sido protagonista de Canal Sur con el proyecto Mujeres en la Gastronomía, donde hemos apostado por dar visibilidad a la mujer en el mundo de la restauración y con Andaluces Compartiendo por el empleo, donde ya hemos formado a más de veinte personas en riesgo de exclusión social para su integración en el mercado laboral. Sin duda un programa cargado de éxitos que no deja de darnos alegrías.

Y como decía al principio, podemos hacer un balance positivo de este 2019 que pronto termina y que nos ha permitido seguir creciendo de la mano de las empresas del sector agroalimentario de Andalucía. Algo que, sin duda, esperamos superar en nuestro trigésimo aniversario.

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

CONSERVAS

30



CONSERVAS VEGETALES

Otoño saludable en Andalucía



INCORPORACIONES

26



NUEVOS SOCIOS

Más empresas siguen apostando por LANDALUZ

EXPORTACIONES

40



ACTUALIDAD

Exportaciones estadounidenses, los aranceles Trump y cómo afectan a los productos andaluces

LANDALUZBODEGAS
Pérez Barquero



JOSÉ CARLOS GARCÍA
Chef de Restaurante
José Carlos García



VII GALA BENÉFICA 46
ANDALUCES COMPARTIENDO
Andaluces Compartiendo suma retos a su proyecto



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

LADESPENSA



NUEVA IMAGEN Y NUEVO GRAN BARQUERO PALO CORTADO

Pérez Barquero presenta la nueva imagen de los vinos Gran Barquero Fino, Gran Barquero Amontillado, Gran Barquero Oloroso y Gran Barquero Pedro Ximénez. Además, se incorpora a la gama un nuevo Gran Barquero Palo Cortado, fruto de 25 años de crianza en criaderas y solera, con el mimo y el celo constante de expertos capataces y enólogos.

Gran Baquero Palo Cortado es una "rara avis" entre los vinos generosos. Procede de una cuidada selección de botas atípicas de vinos viejos sometidos a crianza oxidativa.

El nuevo etiquetado de la gama "Gran Barquero" incorpora información sobre los años de crianza, por el sistema de criaderas y solera, de cada vino: 10 años el vino Fino, 25 Amontillado, Oloroso y Palo Cortado y 6 el dulce de Pedro Ximénez.

www.perezbarquero.com



ENDULZANTE NATURAL SUSARÓN, LA ALTERNATIVA NATURAL Y SALUDABLE AL AZÚCAR

Susarón presenta su Endulzante Natural, la alternativa perfecta y saludable al azúcar y a otros edulcorantes artificiales. Con este endulzante, Susarón responde a las nuevas tendencias y necesidades de los consumidores, quienes apuestan por llevar un estilo de vida saludable, con mejores hábitos en alimentación que enriquezcan su calidad de vida.

El Endulzante Natural Susarón procede 100% de frutas (manzana, algarroba y uva). Está elaborado a través de procesos físicos, por lo que no ha sido sometido a ningún tratamiento enzimático ni a modificaciones químicas. Al ser un producto natural y sin conservantes, además de que no contiene gluten, es apto para personas diabéticas y celíacas. Posee un bajo índice glucémico y tiene un 25%

menos de calorías que el azúcar, por lo que es ideal para llevar un estilo de vida sano y una dieta equilibrada. Su elaboración, a partir de uva, manzana y algarroba, lo convierte en el mejor endulzante natural de mesa.

Se puede utilizar en cualquier alimento (yogurt, tortitas, tostadas) o bebidas (café, leche, infusiones) y en todo tipo de repostería, sin perder un ápice de dulzor.

Se presenta con un look fresco, moderno y renovado, en cómodas y atractivas botellas con 370g y tapón dosificador muy limpio, práctico y fácil de usar.



www.susaron.es

EL LIMONCELLO, DE ALOE VERA LAS CORONAS CON TAQUITOS DE ALOE VERA

El limoncello, de Aloe Vera Las Coronas con taquitos de aloe vera está elaborado con una receta original procedente de Italia. Al añadir parte de su aloe vera ecológico en su composición, han conseguido un sabor mucho más potente e innovador, por lo que serás capaz de percibir con mayor detalle cada nota de esta exquisita bebida.

Su plantación de Aloe Vera Las Coronas está presente en el mundo de la cosmética y diseña productos innovadores de alimentación, empleando como materia prima un aloe de alta calidad 100% ecológico y vegano, cultivado en su propia finca Las Coronas, en Carmona.

www.aloeveralascoronas.com





BODEGAS BARBADILLO LANZA ERYTEA, SU VINO BLANCO JOVEN ELABORADO CON UVA VERDEJO

Bodegas Barbadillo ha presentado Erytea, un nuevo vino blanco joven elaborado 100% con uva verdejo. Esta uva, informa la compañía, se cría en la Finca Santa Lucía en Jerez Superior, el suelo de albariza se ha convertido en el hogar de esta variedad ajena a estas tierras. La situación de estos viñedos, en una zona interior, y el microclima de la zona favorecen la buena maduración de esta uva.

Enrique Montero, responsable de viñedo, explica que "Bodegas Barbadillo es pionera en la investigación y desarrollo de uvas no autóctonas en nuestra zona, con plantaciones que se inician en el año 2002".

www.barbadillo.com

PANADERÍA OBANDO LANZA AL MERCADO EL PRIMER PICO CON INGREDIENTES FUNCIONALES DE LA MANO DE ALIMENTACIÓN FUNCIONAL Y EL DR. ESCRIBANO

Panadería Obando lanza al mercado el primer pico con ingredientes funcionales de la mano de Alimentación Funcional y el Dr. Escribano.

Un alimento funcional es aquel que además de tener su propia función energética aportando hidratos o proteínas, tiene una labor funcional proporcionando múltiples beneficios a nuestra salud, nuestro cuerpo y nuestra mente.

Estos picos funcionales están compuestos por ingredientes como el jengibre, que presenta beneficios para el sistema circulatorio, nervioso e inmunológico, el brócoli, un gran antioxidante con grandes propiedades sobre el sistema cardiovascular y la cúrcuma, favorable para el sistema digestivo y renal, además de las conocidas cualidades del Aceite de Oliva Virgen Extra.

Por eso, gracias a estos ingredientes funcionales, además de ser un complemento perfecto en todo tipo de comidas, nos aportarán un excelente sabor, dotando de capacidad funcional y múltiples beneficios nuestros platos.

www.panaderiaobando.com



NOVASOL, LANZAMIENTO DE LA MARCA SIGUSTAS



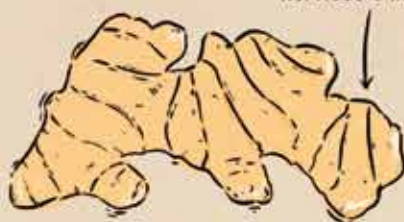
Como novedad del fabricante Comercial Agrícola Novasol SL es el lanzamiento de la marca SIGUSTAS (www.sigustas.com) para el desarrollo de guisos y platos preparados en general. Bajo esta nueva marca ya se han hecho pruebas de diferentes recetas, rescatando algunas que por lo tedioso de su elaboración se han ido perdiendo en los hogares y en la hostelería. Los riñones al Jerez, los higaditos de pollo en salsa y otras recetas como diferentes guisos de garbanzos conforman una oferta de excelente calidad. La elaboración es natural y muy cuidada, buscando el sabor y la calidad. Los formatos en los que se comercializarán estas recetas son de 250 gramos, 1 kilo y 4 kilos, de tal forma que la oferta cubre tanto la demanda de los consumidores domésticos como la demanda de la hostelería.

www.sigustas.com

Alimenta y funciona

Porque mientras tú disfrutas de su sabor,
el brócoli, el jengibre y la cúrcuma hacen
que tu organismo funcione mejor.

Beneficioso para
el sistema circulatorio,
nervioso e inmunológico.



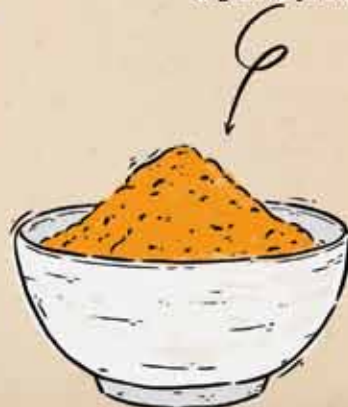
Jengibre

Beneficios sobre el sistema
cardiovascular y óseo.
Antioxidante.



Brócoli

Antioxidante, antiinflamatorio y
beneficioso para el sistema
digestivo y renal.



Cúrcuma



Con Aceite de
Oliva Virgen Extra



Protagonistas
de cada bocado
panaderiaobando.com





EDICIÓN LIMITADA "CORTADILLOS DE CREMA" INES ROSALES SÓLO CON ACEITE DE GIRASOL

Inés Rosales ya tiene disponibles sus cortadillos de crema para disfrutar en las próximas fiestas. De esta forma, tanto en tiendas propias como en su tienda online, ya se pueden adquirir estos cortadillos, horneado y con un delicioso sabor a canela y relleno de crema, con ingredientes de máxima calidad y con la garantía de la marca Inés Rosales, especializada en la elaboración artesanal de repostería tradicional andaluza desde 1910.

www.inesrosales.com

BODEGAS DELGADO, LLEGA LA HORA DEL VERMUT

Según un relato, esta bebida fue inventada por Hipócrates, célebre médico y filósofo de la antigüedad, nacido el año 460 a.c. y que puso a macerar en vino flores de ajeno y hojas de dictamo y obtuvo lo que en la Edad Media fue llamado «vino hipocrático» o, sencillamente, «vino de hierbas».

La palabra vermul es una adaptación gráfica de la voz francesa vermouth o vermouth que los franceses tomaron del alemán Wermut (ajeno)

Con el resurgir de esta bebida, Bodegas Delgado comercializa su VERMUT ROJO DELGADO presentado en una elegante botella cónica de 75 cl.

Se trata de un vino de aperitivo elaborado con mostos de Moriles, macerados con hierbas aromáticas y envejecidos en botas de roble americano. Posee un aroma característico que le confiere una elegancia particular para un coctel o aperitivo.

Es fresco y dulce a la vez, con un final amargo propio del vermouth, se puede consumir en una copa con hielo, una rodaja de naranja, unas hojas de hierbabuena y opcionalmente añadirle un poquito de sifón para el que quiera restarle dulzor.

www.bodegasdelgado.com



NUEVO FORMATO 200 ML DE LECHE COVAP PARA LLEVARLO DONDE TU QUIERAS

El nuevo envase de 200 ml de leche COVAP es tan cómodo, que se puede llevar a cualquier sitio y consumir en cualquier momento:

Por la mañana, de camino al colegio o a la oficina. A media mañana, como tentempié (ideal para tomar entre horas). Por la tarde, de postre o merienda. Por la noche, antes de ir a dormir. Y siempre después de hacer deporte, para favorecer la regeneración muscular.

Un formato con pajita ideal para disfrutar de forma cómoda y fácil de todo el sabor y propiedades de la leche COVAP y garantizar la ingesta de consumo diario recomendado de calcio, zinc y magnesio. Y lo más importante, el de toda la familia y de los más pequeños para que obtengan los nutrientes y vitaminas diarias que necesitan. Y todo, con la calidad COVAP, una cooperativa de ganaderos con un gran compromiso.

www.covap.es



HERPAC PROPONE CUATRO LOTES DE NAVIDAD



Herpac ha lanzado cuatro packs y cestas de Navidad que incluyen algunos de sus productos gourmet, disponibles para regalos de empresa o para degustarlos en familia las próximas navidades. Además, existe la opción de escoger en la página web de Herpac los productos que uno prefiera, y elaborar una cesta de Navidad personalizada.

Las cestas gourmet de Herpac incluyen una selección de las conservas y salazones de esta empresa familiar de Barbate, elaborados artesanalmente, a mano y sin prisa, y con el marchamo de calidad de más de 30 años de trayectoria en la elaboración de mojamas, salazones, ahumados y conservas a partir de escogidos productos del mar procedentes de la Bahía de Cádiz.

Una gran parte de los productos de Herpac han sido distinguidos por parte de la Junta de Andalucía, con la marca "Calidad Certificada", un reconocimiento reflejo de la excelencia y calidad diferenciada de la empresa barbateña.

Las cestas incluyen el producto estrella de Herpac, la mojama, que está incluida en la Indicación Geográfica Protegida Mojama de Barbate, y en cuya elaboración se utilizan los mejores lomos del atún, salados y dejados secar de manera natural con los vientos del Estrecho. Todo de manera artesanal para llevar a casa el sabor del mar.

www.herpac.com



MIELES DORAY LANZA SU RENOVADA IMAGEN

Mieles Doray ha llegado al mercado con una renovada imagen del portfolio de sus productos. Esta marca, caracterizada por su excelente calidad, obtiene su producción de la cosecha realizada por la Cooperativa de las Sierras Andaluzas, distinguiéndose por su pureza y su elaboración artesanal y ecológica. El estricto cumplimiento de las normas de calidad nos han llevado a obtener la certificación CAAE Ganadería Ecológica y el distintivo "Calidad Certificada" de la Junta de Andalucía.

Con todo ello, e incluyendo el logo de Andalucía Sabe en su nueva línea de diseño, Mieles Doray ha renovado la imagen de productos como la miel de flores tradicional y su versión ecológica, la cremosa o las variantes que incluyen otros ingredientes como eucalipto, azahar, lavanda o retama.

www.andaluzademieles.com



MARISCOS CASTELLAR CUMPLE 50 AÑOS DE TRAYECTORIA CON RENOVADA ESTRUCTURA EMPRESARIAL, IMAGEN DE MARCA Y PLAN ESTRATÉGICO

La empresa alimentaria Mariscos Castellar, especializada en la elaboración y distribución de productos del mar, ha presentado la renovación de su estructura corporativa y de la imagen de marca, incluidos envases y página web, así como un ambicioso plan estratégico, al cumplirse este año el cincuenta aniversario de su fundación en la localidad jennense de Castellar.

Entre los cambios implantados en la estructura empresarial de Mariscos Castellar, figura la puesta en marcha de nuevos departamentos como Exportación, Innovación y Desarrollo, y Marketing y Comunicación, así como el reforzamiento de las áreas de Calidad, Producción y Ventas con la incorporación de nuevos profesionales expertos.

www.mariscoscastellar.com



INÉS ROSALES PRESENTÓ SU ÚLTIMA NOVEDAD LAS TORTAS DE ACEITE ECOLÓGICAS, LA TORTA ECO

Inés Rosales presentó su última novedad las Tortas de Aceite Ecológicas, la Torta Eco. Para ello, aprovechó dos de los escaparates de mayor relevancia del sector agroalimentario: las ferias Andalucía Sabor (en el Palacio de Congresos y Exposiciones de Sevilla (FIBES), del 23 al 25 de septiembre, con actividades en el espacio de la Feria "Sabor en Vivo", en reuniones de agenda Externa, stand de LANDALUZ y espacio activo de la zona gastronómica de PRODETUR.

Del 5 al 9 de octubre, presentó al mercado internacional en una nueva edición de ANUGA, en Colonia (Alemania).

Las nuevas Tortas de Aceite Ecológicas, la Torta Eco (Organic) con Azúcar de Caña, sin lactosa, sin huevo, y que cuenta con la Certificación Ecológica Europea y Certificación Vegana. El sabor de siempre, ahora sólo con ingredientes ecológicos.

www.inesrosales.com

EDICIÓN ESPECIAL DE LA BOTELLA MAESTRANTE, EL SEMIDULCE DE BODEGAS BARBADILLO, SE VISTE DEL CÁDIZ C.F.

Se ha presentado en acto oficial el acuerdo de colaboración establecido entre el Cádiz Club de Fútbol y Bodegas Barbadillo para esta temporada liguera. Bajo el lema "Ese Cadi Oé!" el vino semidulce Maestrante es el elegido para vestir los colores del equipo cadista; dos protagonistas que siempre han homenajeado a la tierra gaditana.

En el evento estuvieron presentes los jugadores del equipo que actualmente son líderes en segunda división; las jugadoras de la sección de fútbol femenino; así como los dirigentes del equipo y directivos de Bodegas Barbadillo.

El semidulce Maestrante traslada al consumidor hasta las mismas costas gaditanas con su color azul. Es más, las letras de la marca son translúcidas para dejar pasar el color azul de la botella, un homenaje al mar gaditano, contrastando así con el logo de Barbadillo en color plata, un claro guiño a la tierra que ha visto nacer a este vino.

En la edición especial los tonos azules permanecerán mientras que los amarillos sustituirán al color plata de la botella original y tendrán su total protagonismo en homenaje al Cádiz C.F. Estas botellas se vestirán con sus mejores colores en honor al equipo que va actualmente en primer puesto de la 2ª División.

www.barbadillo.com



HOJIBLANCA ECOLÓGICA BOTELLA DE 500 ML.

Con esta variedad, se amplía la oferta de laEspabilá, Hojiblanca ecológica que se suma a la multipremiada Arbequina Ecológica.

De un sabor intenso, la Hojiblanca Ecológica está llamada a darnos muchas alegrías este año.

www.laespabila.com



CITRIVER PRESENTA UNA NUEVA LÍNEA DE CREMAS DE VERDURA ENRIQUECIDAS CON PROTEÍNAS



Comercial Agrícola Novasol SL presenta esta temporada bajo su marca CITRIVER una nueva línea de cremas de verdura enriquecidas con proteínas de origen vegetal. Se trata de sus tradicionales recetas de cremas de verdura ecológicas complementadas a base de proteína de arroz y de guisante, ambos productos también con certificación ecológica. La combinación de proteínas procedentes de cereales y de leguminosas le confiere al producto un contenido en aminoácidos muy completo y equilibrado. La presentación es en botella de vidrio de 500 ml, más acorde con la necesidad de usar envases respetuosos con el medioambiente.

www.agricolanovasol.com

OLVIDA LA COCINA EN NAVIDADES



Livania ha lanzado sus asados para navidad, cocinados a baja temperatura durante más de 20h. Las piezas vienen envasadas en su jugo, al vacío, para que el consumidor pueda añadir salsas o condimentos a su gusto. En 15 minutos de horno ya está listo el asado para una fecha llena de momentos alrededor de la mesa.

Livania son productos elaborados artesanalmente para garantizar un excelente sabor y una calidad suprema. Ensaladas, verduras cocidas, platos tradicionales, postres y muchos más.

www.livania.es

EL GUIÑO, VINO ANDALUZ DE PERSONALIDAD JOVEN, FRESCO Y ALEGRE

Un coupage de cabernet sauvignon, Syrah y tempranillo donde predomina la fruta roja con toques de pimienta y balsámicos, elegante, goloso, carnoso y con postgusto largo. Todo un guiño para los sentidos.



www.marquesdevillalua.com



TURKEY LOVERS: DESCUBRE LA NUEVA MANERA DE COMER PAVO

Procavi S.L., después de más de 15 años produciendo carne fresca de pavo para mayoristas, supermercados y otras industrias, ha decidido ofrecer al consumidor directamente su producto, así nace Turkey Lovers.

Turkey Lovers es sinónimo de calidad y garantía. Su experiencia los avala y los estudios que realizan

les ayudan a desarrollar nuevas y distintas soluciones para ofrecer a los consumidores una alimentación saludable adaptada a su vida diaria. Los innovadores cortes y preparaciones que ofrecen, están pensados para adaptarse a cualquier cocina.

En Turkey Lovers controlan todos

los procesos de producción para conseguir los máximos niveles de calidad, así como su posterior evolución a través de una estricta trazabilidad. Desde la producción a la presentación del producto en el lineal, todos sus procesos son controlados y estudiados para conseguir el mejor resultado.

www.turkeylovers.es

CRUZCAMPO EDICIÓN LIMITADA NAVIDAD

Un regalo navideño con un color más brillante y dorado que el oro, y un toque del lúpulo Motueka añadido en dry hopping que la hace más aromática que el incienso. Ideal para que los polvorones pasen mejor.

www.cruzcampo.es



NUEVOS DISEÑOS EN FORMATOS DE PATATAS FRITAS DE SABORES

Con motivo del 25º aniversario de la fábrica de patatas fritas Cortijo del Olivar®, han actualizado los diseños de sus referencias aromatizadas. El mismo sabor, diseños actuales.

www.cortijodelolivar.com



*Descubre la nueva forma
de comer pavo*



*En Turkey Lovers buscamos las mejores soluciones
para que comas bien cada día.*

*Todos nuestros productos, recetas y mucho más en
turkeylovers.es*



DOMPAL GANADOR DE 3 MEDALLAS DE ORO EN IFFA 2019



Los jamones de DOMPAL han sido premiados con 3 medallas de oro en IFFA 2019. El premio es para sus 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 Excellences + 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

LA ESPABILÁ HA CONSEGUIDO UNA ESTRELLA EN LOS PRESTIGIOSOS GREAT TASTE AWARDS 2019

Los premios Great Taste son conocidos como los 'Oscars' de la Alimentación. Donde se premian los productos de mayor calidad de todo el mundo.

www.laespabila.com



PREMIO A LA MEJOR ESTRATEGIA INTERNACIONAL

Industrias Espadafor ha recibido el premio a la Mejor Estrategia Internacional de mano de la revista Actualidad Económica en la gala de entrega de Premios al Éxito Empresarial en Granada..

www.espadafor.es



OLEOCAMPO PREMIUM PICUAL EN EL PUESTO NÚMERO 3 EN EL RANKING MUNDIAL DE LOS VÍRGENES EXTRA PICUALES 2019

Oleocampo Premium Picual ha quedado en el 3º puesto a nivel mundial de este ranking de la variedad picual y en el 14º puesto a nivel mundial de todos los aceites de oliva vírgenes extra.

En Oleocampo continúan apostando por la máxima calidad, constante esfuerzo e innovación por conseguir el mejor aceite de oliva virgen extra para sus clientes y socios.

www.oleocampo.com



¿CONOCES NUESTRAS GAMAS BIO Y GOURMET?

FRUTOSSECOSSANBLAS.COM

TÍO PEPE FESTIVAL SUMA UN NUEVO GALARDÓN



Beatriz Vergara, directora de enoturismo de González Byass, ha recibido de manos de Francisco Camas, teniente de Alcaldesa de Dinamización Cultural, el "Premio Ciudad de Jerez a la Promoción". El Ayuntamiento de la ciudad reconoce a aquellas entidades que han destacado y llevado el nombre de Jerez por numerosos lugares. Tío Pepe Festival, uno de los mejores festival experience de España, ha sido elegido en 2019.

Desde hace seis años, el conjunto monumental de las bodegas de González Byass ha sido el escenario donde algunos de los mejores artistas de todo el mundo han ofrecido espectáculos únicos. Es un festival experiencial donde música y

gastronomía se unen para maridarse con los mejores vinos de esta Familia. Y todo tiene lugar en un conjunto patrimonial único, en las calles y patios envueltos en parras donde se ubican las bodegas que han visto nacer al icónico vino Tío Pepe.

A lo largo de sus ediciones, el Fino de Jerez líder en el mundo ha dado nombre a un festival que, en poco tiempo, se ha erigido en un acontecimiento imprescindible y que trasciende las fronteras del mero espectáculo. De esta forma, se ha convertido en una experiencia única y con personalidad propia, que ofrece un programa singular y es, sin duda, una cita ineludible en el calendario estival.

www.gonzalezbyass.com



ARROZÚA S.C.A VUELVE A CONFIAR EN APPLUS+ PARA RENOVAR SUS CERTIFICADOS

Arrozúa S.C.A volvió a renovar sus certificados IFS Food y BRC Global Standard for Food Safety de la mano de Applus+ Certification. La principal cooperativa arrocera de España, consiguió así subir del Grado B al A en la certificación BRC, quedando solo por encima el nivel máximo AA en auditorías anunciadas. Esto demuestra el gran compromiso de la cooperativa isleña por garantía de calidad y seguridad alimentaria en todo el proceso de fabricación.

La cooperativa arrocera refuerza así su compromiso con los procesos de calidad. De hecho, su responsable de calidad, Esperanza Cañestro, afirmaba que "nos comprometemos a una obligación constante de supervisión y mejora de todo el proceso productivo y esto se traduce en que nuestro producto sea elaborado y envasado con la mayor garantía de calidad y seguridad alimentaria".

www.arrozua.com



COVAP CONSIGUE EL PREMIO AL MEJOR JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO DE LOS PEDROCHES 2019



El Jamón de bellota 100% Ibérico Alta Expresión de Los Pedroches y Alta Expresión de Ibéricos COVAP, han recibido de nuevo, este año 2019, el premio Taste Award tres estrellas doradas siendo este, el máximo reconocimiento dentro de la categoría de Jamones de Bellota 100% ibérico.

Su sabor, textura y olor junto con la presentación del producto fueron valorados con una puntuación por encima del 90% consiguiendo así ser premiado por los 120 profesionales de todo el mundo que formaban el jurado.

El Superior Taste Award (Premio al Sabor Superior) es un premio otorgado anualmente por el International Taste &

Quality Institute (ITQi), ubicado en Bruselas (Bélgica) y es un reconocimiento único que otorga un sello de calidad al producto y prestigio a la marca. Este premio reconoce alimentos y bebidas de excelente sabor y calidad y es utilizado como punto de referencia para los directores de calidad y considerado como la "Guía Michelin" de los productos alimenticios.

Su jurado formado por 120 profesionales de las 15 mejores escuelas culinarias del mundo tales como los Maîtres Cuisiniers de France, la Academy of Culinary Arts, la Hellenic Chefs' Association, la Académie Culinaire de France, el Verband der Köche Deutschlands, la Federación de Asociaciones de Cocineros de España, son los responsables degustar nuestro producto durante las sesiones de cata celebradas y otorgarle el reconocimiento.

No es la primera vez que los Jamones Alta expresión son reconocidos con este prestigioso galardón, también han sido reconocidos en dos ocasiones en los años 2016 y 2018.

www.covap.es

YBARRA OBTIENE LA MAYOR CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL DE CALIDAD



Las nuevas instalaciones de Ybarra Alimentación, construidas en tiempo récord e inauguradas oficialmente por el Rey Felipe VI el 14 de septiembre del pasado año, han obtenido la certificación de la norma BRC Food (British Retail Consortium) con grado A. Ésta tiene el reconocimiento unánime del

sector agroalimentario a la hora de evaluar la capacidad de sus proveedores a nivel mundial y proporciona un sistema que permite la fabricación de productos alimentarios seguros y gestionar la calidad de los mismos para satisfacer los requisitos de los clientes y exigencias de los consumidores.

Ybarra, con más de 175 años de experiencia, es una de las marcas líderes en el mercado de aceites, mayonesas y salsa y atesora otros certificados internacionales como Halal, Kosher o el de producción de referencias ecológicas.

www.ybarra.es



VICASOL ANUNCIÓ EN FRUIT ATTRACTION LA INAUGURACIÓN DE SU NUEVA SEDE EN EL EJIDO A FINALES DE NOVIEMBRE

La cooperativa almeriense de primer grado, Vicasol, cerró Fruit Attraction, anunciando la inauguración de su nueva sede logística en El Ejido, Vicasol 3, la cuarta de la cooperativa. Un complejo agrícola que consta de central de manipulado, almacén de suministros, gasolinera y tienda. A finales de noviembre tuvo lugar la inauguración de este espacio, cuya inversión supera los 26 millones de euros.

Para acoger hasta 900 puestos de trabajo, la línea de ecológico tiene un apartado especial. Con cámaras frigoríficas y líneas exclusivas para la manipulación y envasado de productos bio.

Con el objetivo de mejorar la vida del agricultor Vicasol busca facilitar la labor de producción y comercialización de los agricultores de los municipios de El Ejido, Adra, Dalías, Berja, baja Alpujarra, entre otros, para estar más cerca de ellos, logrando así una mayor rentabilidad para sus producciones.

www.vicasol.es



CHOCOLATES LA VIRGITANA, GREAT TASTE AWARDS 2019

Desde el nacimiento de Chocolates La Virgitana siempre han buscado la forma de, no sólo ofrecer un buen producto artesano, sino marcar la diferencia con sus competidores a través de la calidad, la excelencia y el buen hacer.

Un claro ejemplo de ello es que aparte de haber conseguido la Certificación Ecológica de su gama de productos, y usar el Aceite de Oliva Virgen Extra como ingrediente base de todas sus recetas, estamos cuidando detalles acordes con su filosofía como es que todos nuestros productos sean "Sin Gluten". Quieren que las personas celíacas también puedan disfrutar de nuestros chocolates artesanos.

Incluso han ido más allá y han eliminado la lecitina de soja que venían usando en sus recetas, puesto que había clientes/ consumidores que les transmitían que eran intolerantes a este ingrediente; pues bien, ahora sus productos son aptos también para este público específico.

www.lavirgitana.com

OLEOESTEPA PRIMERA EMPRESA OLEÍCOLA EN OBTENER EL CERTIFICADO IQNET SR10 SOBRE LA GESTIÓN DE LA RESPONSABILIDAD SOCIAL



Oleoestepa SCA, cooperativa de segundo grado que integra 17 almazaras productora líder de aceite de oliva virgen extra de alta calidad, ha recibido la certificación IQNet SR10 de AENOR Sistemas de

Gestión de la Responsabilidad Social por su buen gobierno, gestión responsable y sostenible.

Se trata de un certificado garante que Oleoestepa SCA desarrolla su actividad oleícola siguiendo un sistema de gestión de responsabilidad social conforme al estándar internacional IQNet SR10.

www.oleoestepa.com

ARROZÚA S.C.A ACOGE EL PROGRAMA AGROPOPULAR DE CÉSAR LUMBRERAS



El pasado día 2 de noviembre, las instalaciones de Arrozúa S.C.A acogieron la emisión en directo del reconocido programa de COPE Agropopular, el espacio radiofónico decano y referente del sector agrícola y ganadero. Su presentador, César Lumbreras, destacó las virtudes y el compromiso de la cooperativa arrocera, la principal de España, por la calidad y la seguridad alimentaria en todo el proceso de fabricación. Al evento asistieron unos 150 invitados entre los que destacó la consejera de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible, Carmen Crespo Díaz.

www.arrozua.com

*El arroz
de Andalucía*
El preferido por los chefs





PERIODISTAS Y BLOGUEROS ESTADOUNIDENSES VISITAN HACIENDA GUZMÁN

Hacienda Guzmán ha sido punto de encuentro de diferentes periodistas y blogueros estadounidenses que visitan España para conocer de cerca qué hay detrás de la producción del aceite de oliva.

Esta visita de prensa se enmarca dentro de un programa de Aceites de Oliva de España para el impulso del consumo de este producto fuera de nuestro país.

www.haciendaguzman.com



IMPRESIONES DEL MINISTRO LUIS PLANAS TRAS SU VISITA EN EL RECINTO FERIAL TRAS SU VISITA A STAND DE DOMPAL Y LA MEAT ATTRACTION

El ministro Luis Planas resaltó la importancia de las carnes españolas tanto en el consumo nacional como dentro de las exportaciones agroalimentarias del país. Concretamente, cerca del 11% del PIB español viene directamente de este sector, estando el 20% de ese porcentaje del PIB ligado a la industria cárnica.

Para Luis Planas, el dinamismo del sector cárnico y su versatilidad hace que sea una gran apuesta de futuro gracias a su crecimiento constante en el sector agroalimentario tanto en el país como en las exportaciones de sus productos.

Hay que recordar que un 12% del valor económico de las exportaciones agroalimentarias vienen directamente del sector cárnico, lo que equivale a 6.000 millones de euros sólo en exportaciones.

www.dompal.es

EL INTERNATIONAL WINE CHALLENGE HA PREMIADO TÍO PEPE CUATRO PALMAS CON EL "CHAMPIONS OF CHAMPIONS TROPHY". ESTE GALARDÓN LO SITÚA COMO EL MEJOR VINO DEL MUNDO DEL AÑO

Tío Pepe Cuatro Palmas se ha convertido en el Mejor Vino del Mundo al lograr el "Champions of Champions Trophy" del International Wine Challenge. Considerada como la gran cita con el vino a nivel internacional, este concurso celebrado en Londres reúne las mejores referencias de todo el planeta que compiten para convertirse en el mejor vino del mundo. En la 36ª edición, su jurado, compuesto por MW y profesionales del sector, ha valorado la calidad y singularidad de una maravilla enológica de Jerez que ha conseguido este reconocimiento por primera vez en su historia.

Rasgos únicos e irrepetibles definen la personalidad de este Amontillado Muy Viejo, que muestra la capacidad de la Palomino Fino para envejecer con elegancia y nobleza.

Procede de solo una de las seis botas que permanecen, desde hace 53 años, en La Constancia Solera Museo de González Byass aguardando su momento para deslumbrar al mundo. Ha esperado durante más de medio siglo hasta que Antonio Flores, enólogo de González Byass, junto con Natasha Hughes MW han recorrido la bodega en su búsqueda. Es la bota donde el tiempo y la bodega han ido perfilando un vino con el que se recupera un legado histórico.



www.gonzalezbyass.com

Mazapanes de Montoro

"LA LOGROÑESA"

Desde 1953

Artesanos del Mazapán

TORREGONZA S.A.
 C/ Realejo, 7 - 14600 Montoro (Córdoba)
 Tel: 957 160 314 - mazapanes@torregonza.com
www.lalogroñesa.com



ACESUR RECIBE EL VII PREMIO DE RESPONSABILIDAD SOCIAL EMPRESARIAL



Los presidentes de la Diputación de Sevilla y de la Confederación de Empresarios de Sevilla (CES), Fernando Rodríguez Villalobos y Miguel Rus Palacios, respectivamente, han entregado los VII Premios de Responsabilidad Social Empresarial (RSE) en el transcurso de un acto celebrado en la monumental iglesia de San Luis de los Franceses.

Se trata de unos galardones, de carácter anual, convocados por la CES y la Diputación Provincial, a través de Prodetur, con la colaboración de Endesa, con objeto de reconocer públicamente las mejores iniciativas y buenas prácticas en Responsabilidad Social y Sostenibilidad de las empresas que desarrollan su actividad en Sevilla.

La firma Acesur, en el apartado «Gran Empresa» ha sido la galardonada en esta séptima edición.

www.acesur.com

CAPRICO ANDALUZ DESARROLLA LAS PRIMERAS TARRINAS CREADAS CON UN 90% DE MATERIAL RECICLADO Y 100% RECICLABLES

La empresa del Grupo Borges International Group obtuvo en 2018 la certificación ECOSENSE por la fabricación de sus tarrinas monodosis con plásticos reciclados y reciclables. El certificado ECOSENSE es la iniciativa de la Fundación Plastic Sense para consolidar un modelo de economía circular en los envases de plástico y, a su vez, permite divulgar la labor de aquellas empresas, como Capricho Andaluz, que introducen en sus procesos productivos plásticos reciclados como materia prima de segunda generación garantizando a su vez la reintroducción, en el circuito productivo, para la fabricación de nuevos envases. Además, los materiales con los que se fabrican las tarrinas monodosis provienen de un 90% de material reciclado y a su vez son 100% reciclables.

www.caprichoandaluz.com



COVAP PRESENTA EL NUEVO ESPACIO DE ALIMENTACIÓN Y HÁBITOS SALUDABLES, CÚIDATE CON COVAP

COVAP presenta el nuevo espacio de alimentación y hábitos saludables, Cuidate con COVAP, conducido por el doctor Antonio Escribano; Catedrático en nutrición deportiva y especialista en endocrinología y nutrición deportiva. Actualmente es el nutricionista de la Real Federación Española de Fútbol y miembro de la "Comisión de nutrición y hábitos saludables" del Comité Olímpico Español (COE).

El objetivo de este espacio es fomentar unos hábitos de vida saludables tratando diferentes temáticas en formato vídeo según la época del año y resolverá todas las dudas lanzadas por los seguidores y clientes de COVAP en redes sociales sobre el tema protagonista cada mes.

www.covap.es





140 EMPLEADOS DE LACTALIS PULEVA CONSTRUYEN UNA INSTALACIÓN ARTÍSTICA EN EL HOSPITAL ONCOLÓGICO DE CÓRDOBA

Con motivo de su convención anual, celebrada en la capital cordobesa, 140 empleados de Lactalis Puleva han realizado una instalación artística en el recién inaugurado Hospital de Día de Oncología de Córdoba.

De esta forma, la compañía ha querido contribuir un año más a mejorar la vida de los habitantes de la ciudad donde realiza este encuentro.

La obra artística se ubicará en la sala de

espera de la unidad diurna del hospital, situado en la Avenida Menéndez Pidal, en el complejo hospitalario universitario Reina Sofía. La pieza está compuesta por un conjunto de papeles tintados con acuarelas en diferentes gamas, conformando una imagen gráfica tridimensional.

La donación encuentra su razón de ser en la importancia del arte en los espacios sanitarios. Recientes estudios indican que la presencia de obras artísticas en el

entorno de los pacientes ayuda a reducir el estrés, mejora su estado de ánimo y, en definitiva, su calidad de vida.

“Estamos orgullosos de aportar un granito de arena para mejorar la situación de las familias cordobesas y españolas, especialmente con aquellas que tienen que hacer frente a una situación tan complicada como la lucha contra el cáncer”.

www.lechepuleva.es

CRUZCAMPO INAUGURARÁ SU «FÁBRICA DE EXPERIENCIAS» EN MAYO DE 2020



Cruzcampo ha presentado lo que será, a partir de mayo de 2020, la futura «fábrica de experiencias» respetando los edificios de la industria original de la empresa cervecera en la avenida de Andalucía, que están en proceso de transformación. Heineken ha invertido ocho millones de euros en la transformación de la primitiva fábrica de Cruzcampo.

Concretamente, serán los dos edificios principales, arquitectura industrial de principios del siglo XX que se respetará, aunque su interior se ha reconstruido al completo y se abrirán al público como espacio para la innovación, el talento cultural y social y el desarrollo de la hostelería.

www.cruzcampo.es

ACEITES

La Matilla

Aceites La Matilla nace de hijos de agricultores olivareros con una tradición de más de 150 años. Esta nueva generación amante del campo ha querido aportar un espíritu nuevo y crear su propio aceite

DEL OLIVAR A SU MESA

Se recolecta la aceituna a mano, extraemos usando capachos y envasamos el aceite en menos de 6 horas.

El proceso se lleva a cabo íntegramente en su finca .

En La Matilla producen un Aceite Premium de una calidad sin parangón por la manera en la que lo producen.

De 40 hectáreas de olivos que componen nuestra finca se realiza una selección de aquellos con mejor productividad, calidad del fruto y cuando están en su punto óptimo de madurez, ya que no todas las aceitunas lo alcanzan al mismo tiempo.

Recolectan la aceituna mediante ordeño de madrugada y a mano, cuando aún están parcialmente verdes, para conseguir un Aceite de Oliva Virgen Extra de calidad Premium. La aceituna no toca el suelo. Este tratamiento delicado de la materia prima contribuye a conseguir una intensidad de sabor y aroma únicos. Se trata de una recolección ultratemprana que puede ser desde finales de septiembre a octubre.

Respecto al transporte, desde la recolección hasta la obtención del aceite transcurren apenas unas 6 horas.

Para pensar la aceituna utilizan la



molturación tradicional en frío a través de un método tradicional como los capachos, lo que permite llevar a cabo un prensado artesanal con la única intervención de la ayuda humana. Este proceso junto a los tiempos adecuados, permite preservar las características organolépticas y físico químicas de este aceite. Se necesitan 13-14 Kg. de aceitunas para producir un litro de aceite.

Finalmente el envasado y el etiquetado, como el resto de procesos de elaboración, se realizan de forma manual en la propia finca. La excelencia sólo es posible si hay control y dedicación en todas las etapas de la producción.

El resultado de esta historia es el Aceite Oliva Virgen Extra La Matilla, un producto gastronómico de lujo, único y exclusivo. Y lo más importante, un proyecto familiar que nace de la tradición y de una cultura oleícola centenaria propiciando y fomentando la sostenibilidad.

www.aceiteslamatilla.com

Andunatura es la empresa andaluza de referencia en la producción, preparación y comercialización de plantas aromáticas y medicinales con el distintivo de producción ecológica



ESPECIES E INFUSIONES

Andunatura

Para Andunatura es primordial ofrecerte productos de calidad pero no lo es menos que el cuidado de los Parques Naturales.

Su familia de productos engloba:

- Especies bio y silvestres.
- Infusiones bio y silvestres.
- Cajas rama bio y silvestres.
- Bolsas herbodietéticas bio y silvestres.
- Caramelos bio con esencias de plantas silvestres.

Su actividad inicia en 1950 con la recolección de plantas medicinales y su venta de forma ambulante en los mercados de Úbeda, Baeza, Mengíbar y Andújar. Desde entonces y hasta la fecha se ha acumulado un profundo conocimiento sobre las plantas aromáticas y medicinales tanto de sus propiedades y aplicaciones como de su recolección y su conservación en los espacios naturales.

www.andunatura.com



EOS Nutrisolutions, marca de nutrición saludable perteneciente a un grupo de empresas con más de 80 años de experiencia en la industria alimentaria. Actualmente somos un referente en el sector de la nutrición, la dietética y el deporte.



COMPLEMENTOS
ALIMENTICIOS



Eos Nutrisolutions

EOS Nutrisolutions, marca de nutrición saludable perteneciente a un grupo de empresas con más de 80 años de experiencia en la industria alimentaria. Actualmente son un referente en el sector de la nutrición, la dietética y el deporte.

EOS nace para proporcionar una alternativa saludable en la alimentación actual en cada momento del día. Los productos de la marca EOS sólo contienen ingredientes naturales y que aportan un beneficio real. Eliminan todos los aditivos y compuestos perjudiciales y se quedan con los que realmente son buenos para nuestra salud, aportando una funcionalidad a nuestro organismo.

La almendra, el cacahuate, el dátil, las semillas, las frutas y verduras son alguno de los ingredientes que puedes encontrar detrás de cada uno de sus productos. Apuestan por materia prima de

proximidad además de superalimentos en tendencia como es la espirulina, la cúrcuma y el aceite de oliva entre otros.

Barritas de avena y con frutos secos, snacks saludables, batidos de proteína con cacao, cremas de frutos secos, café proteico y smoothies serán algunos de los productos con los que cuentan en EOS. Formatos on-the-go, Clean Label, alternativas veganas y Gluten Free son varios de los beneficios con los que cuenta EOS Nutrisolutions.

Productos orientados a aquellos consumidores que quieren hacer su día a día más saludable, como para deportistas que quieran ver incorporados productos más naturales para su rutina.

La experiencia, la calidad y la innovación son los pilares donde se basan en el desarrollo de cada uno de sus productos. Un gran equipo de

profesionales estudia el mercado, detectan tendencias y consiguen hacer realidad sus ilusiones; productos de máxima calidad. Apostamos por la funcionalidad sin renunciar a un gran sabor.

EOS es naturalidad, funcionalidad y honestidad.

www.eosnutrisolutions.com



CRUZCAMPO ESPECIAL

**BUE
NE
RRI
MA.**



**LIBERA
LO QUE
SIENTES**

CONSERVAS VEGETALES

OTOÑO SALUDABLE EN ANDALUCÍA

LA NECESIDAD NUTRICIONAL DE INCLUIR UN APOORTE DIARIO DE VEGETALES EN NUESTRA DIETA, ASÍ COMO LA FALTA DE TIEMPO QUE SUFRE GRAN PORCENTAJE DE LOS CONSUMIDORES ACTUALES, HAN LLEVADO A QUE EL CONSUMO DE CONSERVAS VEGETALES SE MANTENGA COMO UNA OPCIÓN INSUSTITUIBLE EN LA CESTA DE LA COMPRA. EN ESTE ARTÍCULO TRATAREMOS SOBRE ALGUNOS DE LOS ASPECTOS MÁS RELEVANTES DE ESTOS ALIMENTOS

EL ORIGEN

La comida en conserva o en lata data del siglo XVIII, aunque el proceso del secado y salazón de los alimentos se puede remontar a la época fenicia. Esta técnica culinaria surge con el propósito de conservarlos durante más tiempo. En España, la primera fábrica de conservas vegetales data de 1880 y se ubica en Logroño.

Una de las formas más habituales de

consumir productos hortofrutícolas es en conserva vegetal, lo que se conoce como "productos de segunda gama"; perteneciendo a los de "primera gama" las frutas y verduras frescas vendidas, normalmente, en piezas enteras y a la denominada "tercera gama" los productos agroalimentarios congelados y que presentan, por ello, una larga duración y caducidad.

Las frutas y verduras en conserva

son sometidas a un tratamiento de esterilización, mientras que se envasarán herméticamente, lo que permite que el alimento alcance una larga caducidad si se guarda adecuadamente.

Uno de los reclamos de las verduras en conserva es que gracias a estas es posible consumir verduras de temporada prácticamente durante todo el año, hecho que es imposible si se buscan como fresco.



“Las frutas y verduras en conserva son sometidas a un tratamiento de esterilización, mientras que se envasarán herméticamente, lo que permite que el alimento alcance una larga caducidad si se guarda adecuadamente”





ALIADAS DE LA DIETA MEDITERRÁNEA

Es por todos sabido que los expertos en nutrición y salud recomiendan consumir entre cinco y seis raciones de fruta y verdura a diario. Muchas veces, la carencia de tiempo para cocinar nos lleva a optar por otro tipo de snacks o platos para completar nuestra dieta, dejando a un lado estos alimentos tan necesarios.

Es por ello que este modo de consumir las verduras del que hablamos, se convierte en una opción adecuada y agradable para quienes no disponen de demasiado tiempo en su día a día. Las variedades de conservas vegetales que podemos encontrar en los lineales del supermercado y, en la mayoría de los casos, su calidad, permiten que sea fácil incorporarlas a nuestra dieta.

“Las variedades de conservas vegetales que podemos encontrar en los lineales del supermercado y, en la mayoría de los casos, su calidad, permiten que sea fácil incorporarlas a nuestra dieta”

Quizá muchos consumidores se pregunten si el tratamiento de las verduras para su comercialización como conserva altera las propiedades nutricionales de las mismas.

Y el caso es que, aunque el procesado de frutas y verduras en conserva puede suponer, en algunos casos, una pérdida inicial de ciertos nutrientes, esta forma de consumirlas también favorece el mantenimiento o incluso la mejora de otras propiedades, como la cantidad de fibra y minerales contenidas en las mismas.

De hecho, lo esencial para que se mantengan las propiedades de las verduras es el tiempo que transcurre entre que estas son recolectadas hasta que llegan a nuestra mesa, por eso es tan importante el consumo del producto local y de nuestra tierra!

EL COLOR DE LA SALUD

El aporte saludable de las verduras a nuestro organismo es innegable, pero según el color que esta presente, sus beneficios son distintos, ¿lo sabías?

En primer lugar, no puede faltar el color verde, que es el más común entre este grupo de alimentos, del que destacan: la col, el brócoli, las espinacas, las alcachofas, los espárragos verdes, las acelgas, el apio o el perejil.

El principal aporte de las verduras y frutas de color verde es que son ricos en vitaminas C y K, poseen ácido fólico, calcio y magnesio. Tampoco se nos escapa que estos vegetales son ricos en fibras y potasio, y también en luteína, un antioxidante.

Continuamos con los vegetales de color rojo. Estos son unos potentes protectores contra enfermedades



urinarias y tienen, además, efectos antioxidantes.

Por otro lado, estos favorecen la circulación de la sangre y estimulan el corazón; cuentan con un bajo contenido en calorías, potencian la memoria y ayudan a prevenir ciertos tipos de cáncer. Hablamos del pimiento rojo, el tomate, el rábano, la cebolla y patata rojas.

Las verduras de color naranja y amarillo, en tercer lugar, son unas magníficas aliadas para los ojos, la piel y el corazón. Destacamos, especialmente, la calabaza y la zanahoria, las batatas, el maíz, el tomate y rábano amarillos.

¿Por qué debemos incluirlas en nuestra dieta? Estas mejoran la capacidad inmunológica del organismo,

D. JOSÉ JIMÉNEZ JIMÉNEZ

LANDALUZ es una asociación empresarial que tiene su base, como no puede ser de otra manera, en la confianza otorgada por sus empresas a nuestra institución como herramienta para crecer de forma conjunta. Y así ha sido desde hace veinticinco años por parte de la empresa antequerana ALSUR Vegetales, una empresa familiar que ha estado en nuestra asociación casi desde su fundación, demostrando su involucración con el tejido empresarial. Lamentablemente, a finales del pasado mes de octubre nos encontrábamos con una fatal noticia sobre el fallecimiento de D. José Jiménez, propietario de la enseña malacitana. Hijo Adoptivo de Antequera desde 2017,



ha sido un referente empresarial en la provincia malagueña y en la región andaluza. Desde LANDALUZ queremos trasladar nuestro más sincero pésame a la familia y trabajadores de ALSUR por esta notable pérdida.

Conservas



protegen contra enfermedades del corazón y problemas de visión, como se mencionaba anteriormente, y aportan vitaminas como la A y la C.

También, como el mayor porcentaje de verduras que existen, protegen contra varios tipos de cáncer y ayudan a la absorción del hierro.

En cuarta posición se encuentran las verduras de color blanco, entre las que se encuentran la cebolla, el ajo, la coliflor, los champiñones, los espárragos blancos o el puerro. ¿Cuál es su secreto? Consumiéndolas

proporcionarás a tu organismo minerales esenciales como el potasio, así como vitaminas: C, B2, B3 y B9.

Tampoco podemos dejar pasar que estos reducen el colesterol y previenen la diabetes tipo II, y son ricos en fitoquímicos, de los que destaca el potasio, el magnesio, fibra y la alicina, un antioxidante espectacular!

Las verduras de color morado o violeta, como la berenjena, la cebolla morada, la lombarda (repollo morado), la remolacha, la zanahoria o patata moradas, no son tan esenciales como las anteriormente



mencionadas, pero también debemos tenerlas en cuenta. ¿Por qué?

Estas contienen buena cantidad de fitoquímicos, que, a su vez, poseen propiedades antioxidantes. Por lo tanto, retardan los signos del envejecimiento y previenen enfermedades como la arteriosclerosis o el riesgo de padecer algunos tipos de cáncer, además de neutralizar los radicales libres y mejorar la salud en el tracto urinario.

Los campos de Andalucía proporcionan gran cantidad de los vegetales que consumiremos en conserva a lo largo de todo el año, de la mano de las empresas que continúan apostando por este alimento tan necesario, y que se han consolidado como referencias en el territorio nacional e internacional. Incluir, por tanto, las conservas vegetales en nuestra dieta es una necesidad. ¡Otoño vegetal, otoño saludable!





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

BODEGAS



Pérez Barquero, S.A. es la cabecera de un Grupo de empresas en el que se integran otras 3 Bodegas de las D.O. Montilla-Moriles: Gracia Hermanos. S.A.U., Compañía Vinícola del Sur y Tomás García.

Desde su fundación, en 1905, Pérez Barquero ha cuidado, con la mayor atención y esmero, todas las labores que giran alrededor de la creación mágica del vino: la selección de los mejores pagos de viñas –albarizas de la Sierra de Montilla y de Moriles Altos-; la recolección, transporte y molturación de la uva; la elaboración del mosto nuevo; su cata y selección, previas al destino final que, según sus características, serán las botas de crianza, en la amplia gama de vinos de la zona: Finos, Olorosos, Amontillados, Palos Cortados y Dulces de Pedro Ximénez.

Reconocida con las distinciones más relevantes en el mundo del vino –máximas puntuaciones Parker, premios y medallas en concursos nacionales e internacionales, cuadro de honor de las principales guías- ha extendido su nombre por todos los rincones del territorio nacional, y sus vinos, brandies y vinagres, se encuentran en 50 países de los cinco continentes, figurando a la cabeza de los exportadores de vinos de la zona.

PÉREZ BARQUERO



Su Sistema de Gestión Integrado de Calidad y Seguridad Alimentaria viene avalado por las certificaciones ISO9001:2015 e IFS Food, en el nivel superior.

Pérez Barquero ha sido reconocida con el Sello Pyme Innovadora que concede la Dirección General de Innovación y Competitividad dependiente del Ministerio de Economía, Industria y Competitividad.

Novedades recientes en Productos son: sacas especiales de “Solera Fina María del

Pérez Barquero S.A.

Avenida de Andalucía, 27
14550 Montilla
Córdoba – España

957 650 162 - 687 980 423

info@perezbarquero.com
www.perezbarquero.com

LANDALUZ BODEGAS Pérez Barquero



Valle” y de “Gran Barquero Fino” en Rama; lanzamiento nacional de Vino de Tinaja “Fresquito” y del vermouth “Barquero”; ediciones limitadas del “Brandy Monte Cristo - 100 Años” y del “Amontillado Viejísimo Montearruit”; el nuevo “Gran Barquero Palo Cortado”, que se incorpora a la gama “Gran Barquero” con nuevo etiquetaje en el que se indican los años de crianza de cada vino: 10 el Fino, 25 los Amontillado, Oloroso y Palo Cortado, y 6 el Pedro Ximénez.

La imagen renovada de “Viñaverde” transmite la fresca floral de este vino, pionero de los blancos afrutados de Andalucía. Se ha actualizado, así mismo, la presentación de “Viña Amalia”, y estamos ultimando un nuevo diseño para el “Verdejo Finca La Cañada”.

Continúan la comercialización de sus vinos viejísimos - la gama “1955 Soleras Cincuentenario”, de Amontillado, Oloroso, Palo Cortado y P.X. - , que están disparando las puntuaciones en las

principales guías de vinos, prestigiando a la bodega y a toda la zona.

Cada día, incluyendo sábados y domingos, la bodega recibe visitas turísticas guiadas en las que se dan a conocer los procesos de elaboración de los distintos vinos mientras se recorren las instalaciones de vinificación, crianza y envasado. A continuación se realiza una degustación de vinos. También se celebran catas dirigidas y todo tipo de eventos.

BODEGAS PÉREZ BARQUERO

Viñaverde

El vino del placer despreocupado, el aperitivo entre amigos, los platos fáciles y la copa divertida al atardecer. El vino joven y fresco con el que Bodegas Gracia inauguró una nueva era en una zona antes dedicada solo a los vinos generosos. Desde su lanzamiento en 1983, ese carácter pionero triunfa en barras y mesas.



Verdejo Finca La Cañada

Hasta hace unas décadas, la Sierra de Montilla acogía viñas de baladí-verdejo muy bien adaptadas a la altitud, el clima y los suelos de albariza. Hoy esta variedad regresa con toda la energía de la mano de este vino de gran frescura y aroma intenso. Su boca es joven, suave y especialmente refrescante gracias a sus tonos vegetales y salinos.



Gran Barquero Palo Cortado

Es la nueva incorporación a la gama Gran Barquero de Fino, Amontillado, Oloroso y Pedro Ximénez. Gran Barquero Palo Cortado responde a un saber hacer bodeguero que nos permite seleccionar las botas precisas para componer un ensamblaje de gran singularidad. Fino y delicado, corpulento y profundo. Suave, duradero, interesante.



LANDALUZBODEGAS Pérez Barquero

La Cañada Pedro Ximénez

Envejecido durante más de 25 años en botas de roble por el sistema de criaderas y soleras, su boca untuosa, cálida y elegante, nos resulta siempre un placer rico y gentil. Digno de estas Fiestas, de sus postres y de sus tradiciones, La Cañada P.X. es una joya única, excepcional, que, por sí misma, constituye casi el mejor y más goloso de los postres navideños.



Vermouth Barquero

Elaborado con vino de la variedad de uva autóctono Pedro Ximénez, con escasa adición de alcohol, y reposo en las tradicionales tinajas montillanas.



1905 Amontillado Solera Fundacional

Con 100 puntos Parker, encumbró a la Bodega a la cima del mundo enológico o al olimpo de los mejores vinos del mundo (como se quiera expresar). "La joya eterna". La impronta del respeto, la perseverancia, la calidad original, la visión de futuro. Un tesoro de la naturaleza, la tradición y el paso de las décadas. Cuenta con los máximos reconocimientos internacionales. La crítica de todo el mundo alaba su riqueza aromática, su concentración, su delicada y a la vez arrolladora belleza.



Exportaciones estadounidenses Los aranceles, Trump y cómo afectan a los productos andaluces

Las nuevas medidas proteccionistas que se han anunciado desde Estados Unidos topan con los productos andaluces. Las exportaciones de productos andaluces al mercado estadounidense son uno de nuestros principales sustentos, siendo dicho mercado el sexto de importancia a nivel global para nuestro tejido empresarial. Por eso, desde LANDALUZ, Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía, queremos que conozcas la actualidad que afecta a nuestra economía y a nuestro sector agroalimentario.

Los aranceles anunciados que Donald Trump ha planteado imponer a uno de los principales productos en los que se basa nuestra economía hace temblar el sector agroalimentario andaluz. El aceite de oliva se enfrenta a estos aranceles cara a cara, y sería el gran perjudicado de nuestra economía, suponiendo unas pérdidas de 425 millones de euros.

¿En qué consisten estos aranceles?

Un arancel es un impuesto especial que se aplica a un producto importado de otro país. Las empresas que compran estos productos son las que se harían cargo de pagar este impuesto. Por ello, el importador podría decidir encarecer el precio de los productos, lo que supondría previsiblemente una pérdida de ventas,

o directamente optar por otro producto más barato.

Una vez entendido el concepto general de arancel, ¿por qué estos nuevos aranceles estadounidenses sobre productos españoles? El conflicto nace hace unos años, cuando Alemania, Francia, Reino Unido y España dieron ayudas ilegales a la compañía aérea Airbus perjudicando a su competencia norteamericana Boeing.

El gobierno estadounidense denunció esta situación frente a la Organización

Mundial del Comercio (OMC). Así, la OMC le dio la razón a EEUU y le permitió imponer aranceles por el valor equivalente al daño que sufrió la industria aeronáutica norteamericana, lo que es igual a 7.500 millones de dólares (6.900 millones de euros). Sólo las exportaciones estadounidenses de estos países son las que se verían afectadas.

Consecuencias en España

La propuesta arancelaria entró en vigor desde el 18 de octubre. El Ministerio de





Comercio español cifra el impacto de estas medidas en unas exportaciones valoradas en 1.000 millones de euros. Productos como el vino, el queso y el aceite de oliva andaluces son los que se verían afectados en las exportaciones estadounidenses de España.

Al quedarse fuera otros países europeos, competidores directos de nuestros productos como en el caso de Italia o Grecia, el castigo sobre la competitividad es más que evidente. Además, estos aranceles se notarían más en Andalucía, ya que no solo es el principal productor de aceite de oliva nacional, si

no que también se ven afectados otros productos como el jamón ibérico.

El aceite de oliva, el gran perjudicado

El sector de la aceituna es el más afectado en nuestra comunidad. Pero este ya se vio dañado en 2017, cuando se optaron del mismo modo medidas proteccionistas por parte del gobierno de Estados Unidos. Las exportaciones estadounidenses de Andalucía no han tenido un camino fácil desde hace unos años hasta la actualidad.

Si en 2016 se vendían 330.000 toneladas de aceitunas al exterior, en 2017 estas ventas bajaban a 300.000 y al año

siguiente a 290.000. Y la actualidad para el sector de la aceituna y el aceite de oliva no pinta nada bien con los nuevos aranceles del 25%. El salvavidas al que se agarra es la deficiencia en las cosechas de los países competidores como Grecia y Turquía.

Sin embargo, este impuesto adicional es doble para nuestro país, ya que supondría dejar fuera del mercado al aceite de oliva español en beneficio de Italia, Grecia y Portugal.

Desde LANDALUZ, Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía, nos preocupamos por la situación de los productos agroalimentarios andaluces. Las exportaciones estadounidenses son muy importantes para nuestro mercado y cualquier medida tomada en este sentido nos afecta. Apostamos por la calidad de los productos andaluces. Continuaremos apoyando a nuestras empresas andaluzas productoras de alimentos y deseamos que esta situación encuentre cambios beneficiosos para todas estas.

La Española

Desde 1840





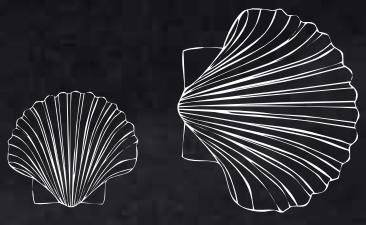
JOSÉ CARLOS GARCÍA

Chef de Restaurante José Carlos García



Una experiencia onírica que invita a viajar a través del sabor y los aromas, creando un universo de ensoñación en cada una de las elaboraciones. El producto y la fusión de tradición y técnica definen Sueños, un menú con una mirada a la cultura malagueña, en el que mar y tierra se entrelazan y sellan el recorrido gastronómico a lo largo de más de veinte creaciones





AJOREMOLACHA



VIEIRA MARINADA

500g Sal fina.

500g Azúcar.

1 Vieira.

Cubrir la vieira durante 15/20 minutos.

Reservar en bolsa de vacío. Marcar y porcionar.

REMOLACHA EN SAL

2k Harina.

2k Sal gorda.

80g Romero.

80g Estragón.

80g Tomillo.

1200g Agua.



Triturar la sal con la harina y las hierbas, añadir el agua y amasar todo.

Estirar y envolver las remolachas individualmente. Cocinar 170o durante 30/40 minutos según el tamaño.

Reservar en bolsas de vacío. Cortar en cuartos. Reservar los recortes para triturar y hacer el gel.

GEL DE REMOLACHA

Usar los recortes de remolacha cocinada, triturar y pasar por colador de malla.

Reservar en manga.

AJOBLANCO

200g miga de pan.

400g almendra.

600ml agua.

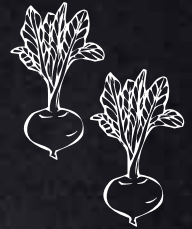
60ml aceite de oliva.

110ml aceite girasol.

600ml Agua.

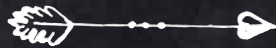
30g Sal.

100ml Vinagre.



A SOLAS CON...

José Carlos García



Recibir un reconocimiento al trabajo realizado, como son las estrellas de la guía Michelin siempre es un orgullo para un cocinero, ¿cómo fue la experiencia para ti?

Nosotros recibimos la estrella, cuando yo tenía apenas 26 añitos. Recibimos la llamada de mi maestro, Martín Berasategui, donde decía; "Compra el periódico por la mañana, que te han dado una estrella". Os prometo que no sabía qué era una estrella, ni qué significó.

Lo que más agradecemos de ese momento es como la gente luego nos prestó atención, como la gente valoraba nuestro trabajo y como la gente disfrutaba de aquel trabajo que hacíamos sin ningún tipo de interés.

Durante los últimos años, la alta cocina ha llegado al gran público convirtiendo a los cocineros en referentes mediáticos, ¿cómo ha vivido este proceso de expansión gastronómica?

Yo me he criado en un restaurante con abuela cocinera, padre y madre cocineros. Para mí no hay un "boom" pero si hemos notado que la gente presta más atención y, sobretodo algo de lo que me siento muy orgulloso, se ha dignificado nuestra profesión gracias a este "boom".

Yo, desde dentro no lo he respirado porque, como te decía me he criado en una familia de cocineros donde solamente hemos cocinado para que la gente disfrute, pero la gente sí que ha dignificado bastante nuestro oficio.

Al igual que la alta cocina, la alimentación saludable también ha calado en la sociedad, ¿pueden ir estos dos conceptos de la mano?

Sin duda, la sociedad demanda comida saludable, demanda comida sana y, sobretodo, busca esa fusión entre esa creatividad, esa actualidad y que sea sanísimo para el cuerpo.

El mundo de la alta gastronomía cuenta con un nivel de exigencia muy alto, ¿cómo se gestiona un equipo humano en este entorno?

Los negocios se gestionan

en base a las necesidades que tienes y a lo que tu negocio ofrece o tu ciudad te ofrece. Hay mucha disciplina, al igual que en cualquier tipo de cocina. Para mí la alta cocina es buena cocina y en cualquier establecimiento que haya buena cocina la gestión es exactamente igual; Respetando el producto, respetando al equipo, conociendo a tu equipo y pidiéndole lo que de verdad te puede dar, en consonancia con el cliente que recibes, también. En Málaga disfrutamos de mucho mar, por eso ofrecemos a nuestro equipo y nuestro público saber manejar el mar.

Como cocinero, ¿cuál sería tu rasgo más característico y qué le imprimes a tu cocina?

Me considero un cocinero muy honesto, como persona y como cocinero. Intento impregnar esta parte de honestidad, de saber qué puedo hacer con los recursos que tengo, y respeto, mucho respeto al cliente y al producto. Por tanto, mi cocina está llena de sinceridad y de realidad.

José Carlos García mantiene un espíritu de innovación sobre la tradición, ¿qué paralelismos encuentras con el mundo del aceite de Hacienda Guzmán?

El paralelismo es fácil. Respetamos muchísimo la materia prima, intentamos estar en vanguardia, estar al día, ser contemporáneos en todos los aspectos. Pero, sobretodo, no perdemos esas ganas de seguir haciendo cosas chulas, de seguir haciendo cosas buenas y seguir estando en el mercado.



Andalucía *cocina* 
con **ESTRELLA**



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

Un proyecto de:



Con la colaboración de:



www.andaluciacocina.com



VII GALA ANUAL

Andaluces Compartiendo suma retos a su proyecto

Andaluces Compartiendo, el programa de responsabilidad social empresarial impulsado por la Fundación Cajasol y por LANDALUZ, Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía continúa cumpliendo años y superando los retos que se plantean para devolver a la sociedad lo que el tejido empresarial recibe de ellos.

De esta forma, la Fundación Cajasol acogió la séptima gala anual donde se presentaron los datos de la campaña de donación de alimentos por parte de las empresas andaluzas, así como las nuevas iniciativas puestas en marcha durante este 2019.

En cuanto a la donación de

productos, este 2019 supuso un incremento en las aportaciones de las empresas alcanzando datos realmente satisfactorios, como es superar los 3.150.000 kilos de alimentos, pudiendo así superar las familias ayudadas en más de 100.000. Como novedad, este año la donación se ha realizado al finalizar



el curso escolar, intentando paliar de esta manera la vuelta de los menores lo que supone un mayor gasto para las unidades familiares.

Como destacó el presidente de la Fundación Cajasol, Antonio Pulido, "no podemos sino estar satisfecho por los objetivos logrados en esta ocasión por Andaluces Compartiendo, ayudando en todo lo posible a quienes más lo necesitan". Además, Pulido recorrió la historia de la iniciativa, recordando que también se han puesto en marcha multitud de talleres para promover la

alimentación saludable entre los más pequeños, así como eventos benéficos que han servido para dar visibilidad al proyecto y que está compuesto por la Zambomba solidaria que se celebra en las Bodegas Lustau de Jerez de la Frontera; el torneo de golf que tiene lugar en RC Pineda de Sevilla y el Ciclo Cultural Caballero Andaluces Compartiendo en El Puerto de Santa María.

Por su parte, el presidente de LANDALUZ, Álvaro Guillén, abordó las novedades del proyecto desde la puesta en marcha del Consejo Asesor, un órgano

compuesto por multitud de entidades de la distribución, alimentación, higiene, formación y medios de comunicación que aportan su visión del programa para que éste siga creciendo. Además, abordó el papel que juega el proyecto Andaluces Compartiendo por el Empleo, que en 2018 formó a ocho personas en riesgo de exclusión para permitir su incursión laboral en el sector de la hostelería y que este 2019, gracias a la colaboración de Fundación Randstad, Fundación Juan Ramón Guillén y la Fundación Cruzcampo, ha podido subir la cifra y formar a quince personas en este ámbito.

Pero especial incidencia se hizo por parte de Álvaro Guillén y de Juan de Dios Mellado, director general de Canal Sur, en el programa Mujeres en la Gastronomía. Esta iniciativa ha permitido dotar de visibilidad a la mujer en un ámbito, el de la alta gastronomía, en el que ha permanecido en un segundo lugar. De esta forma, y dentro del programa, se ha grabado una edición del programa Cómetelo de Enrique Sánchez con Celia Jiménez, así como se ha producido un showcooking con la cocinera cordobesa y con Loli Rincón, del restaurante Manolo Mayo en el marco de Andalucía Sabor. La gala fue el colofón a este programa, lo que permitió que Celia Jiménez pudiera mantener un diálogo con Belén Torres, presentadora del programa Solidarios, en el ente público, donde abordaron el papel de la mujer en la gastronomía.

Como conclusión de la gala, cuatro mujeres referentes en la gastronomía como son Celia Jiménez (Restaurante Celia Jiménez), Loli Rincón (Manolo Mayo), Miriam Rodríguez (Venta La Duquesa) y Laura Robles (Restaurantes Robles), elaboraron un excelente menú.









ORGULLOSO GANADOR DEL PREMIO
A LA TRAYECTORIA INTERNACIONAL



XIV EDICIÓN PREMIOS ALAS

A LA INTERNACIONALIZACIÓN
DE LA EMPRESA ANDALUZA

PREMIO CONCEDIDO POR:



extenda

AGENCIA ANDALUZA DE
PROMOCIÓN EXTERIOR



JUNTA DE ANDALUCÍA
CONSEJERÍA DE PRESIDENCIA,
ADMINISTRACIÓN PÚBLICA E INTERIOR

Clase A. Just like you.



Con Mercedes **me**



Concesur Alcalá

Concesionario Oficial Mercedes-Benz
Ctra. A-92, Km. 3,5.
Alcalá de Guadaíra, Sevilla
Tel.: 955 634 400
www.concesur.mercedes-benz.es

Concesur Arjona

Concesionario Oficial Mercedes-Benz
C/ Arjona, 19.
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

Concesur Dos Hermanas

Concesionario Oficial Mercedes-Benz
Ctra. Sevilla-Cádiz s/n (Zona del automóvil)
Dos Hermanas, Sevilla
Tel.: 955 721 274
www.concesur.mercedes-benz.es



dompal

s u f r a g a n c i a . . . a n t i c i p a e l é x t a s i s

genuine
acorn jewel
dompal

for many
people the
best ham in
the world