

LANDA LUZ

Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía



En la variedad está el **GUSTO**



Los grandes maestros del aperitivo saben que donde hay variedad hay alegría, y donde hay alegría hay picoteo Gran Gourmet de Maestranza.

Descubre más en
www.sadrym.com



EDITORIAL

P R E S I D E N T E



Estimado amigo:

Una vez más, nos encontramos en una edición de nuestra revista que, en la situación en la que estamos atravesando, es un gran hecho. Duros son los meses que llevamos desde la declaración de la pandemia generada por el COVID19 y contamos con un futuro incierto ante nosotros, pero de lo que sí tenemos seguridad es de que contamos con una industria fuerte que se está manteniendo firme para que podamos atravesar esta situación con la mayor normalidad posible y con las máximas garantías.

Muestra de esta fortaleza de la industria se ve también reflejada en el trabajo de la Asociación y en la actividad que no ha decaído este año donde hemos buscado nuevas vías de servicio para las empresas con el fin de promover nuestros alimentos y nuestras marcas.

Así quedó patente en el III Congreso Agroalimentario de Andalucía organizado por LANDALUZ, que celebramos a principios de septiembre, y en el que, cumpliendo con todas las medidas sanitarias y de seguridad, pudimos abordar las políticas de sostenibilidad medioambiental de los distintos eslabones de la cadena alimentaria. Un acto, en el que contamos con el respaldo de la Junta de Andalucía, con la intervención del presidente, Juan Manuel Moreno, quien puso en valor el papel de la agroindustria y su fortaleza en estos tiempos tan complicados que estamos viviendo.

Posteriormente, en nuestra Asamblea General, la lista que tengo el honor de presidir fue elegida para dirigir la estrategia de LANDALUZ en los próximos cuatro años, con lo cual quiero trasladar también desde aquí mi agradecimiento a todos los asociados. Cuatro años en los que pretendemos seguir apostando por poner en valor a nuestro sector como representantes del mismo y por crear nuevas líneas de desarrollo, muy vinculadas a la digitalización de la empresa agroalimentaria de Andalucía, a la internacionalización, a promover las buenas prácticas y políticas responsables y, por supuesto, a la promoción de nuestros alimentos.

Una apuesta por la promoción que ha quedado patente en la colaboración con las cadenas de distribución a nivel nacional y regional, poniendo el acento en nuestros alimentos y nuestras marcas. Así, durante estos meses, a través de nuestra marca Andalucía Sabe, hemos estado presentes en Alcampo, Confisur, Carrefour, Supermercados MAS y CODI. Sin duda, una apuesta por

destacar los alimentos andaluces en los lineales en un tiempo en el que debemos seguir apostando por nuestra presencia en estas acciones.

En el ámbito internacional, otro eje estratégico para nuestro futuro también seguimos creciendo. Nuevos enlaces comerciales con nuevos mercados, maduración de los que ya tenemos y la búsqueda de nuevas oportunidades refuerzan el papel de LANDALUZ como entidad que acompaña en el proceso de internacionalización de las empresas agroalimentarias de Andalucía.

Como decía anteriormente, otra de las líneas estratégicas que vamos a desarrollar tiene que ver con promover la RSE dentro de nuestras empresas, que son un eslabón fundamental en este ámbito. Así, no podemos estar si no más que orgullosos de la respuesta de las empresas a la llamada de Andaluces Compartiendo. Esta iniciativa, que como sabes ha sido impulsada por LANDALUZ desde 2013, y que cuenta con el apoyo de la Fundación Cajasal y desde este año, también de la Fundación La Caixa, ha conseguido agrupar más de 400.000 kilos de alimentos para quienes más lo necesitan. Una campaña a la que se han sumado cadenas como Carrefour y Alcampo, lo que ha permitido, gracias a la solidaridad de los andaluces, incrementar en 75.000 kilos la donación que hacen las empresas a este proyecto.

Sin duda, debemos devolver a nuestra sociedad lo que nos aporta y más todavía en estos tiempos que corren y que tan difíciles pueden llegar a ser.

Espero que esta situación pase lo antes posible, y que podamos disfrutar de cuatro años de trabajo en la estabilidad, lo que nos permitirá, sin duda alguna, seguir creciendo y mejorando los resultados de nuestras empresas que son el faro que nos hace de guía.

Un abrazo

A handwritten signature in blue ink, which appears to read 'Álvaro Guillén Benjumea'. The signature is fluid and stylized, with a long horizontal stroke at 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

Dña. Ada Bernal Martínez

D. José Argudo López de Carrizosa

D. Víctor Vélez Sánchez

Secretaría General

D. Miguel Ángel Jiménez Segador

D. Luis Gómez de las Cortinas Hortigón

Dña. Mariella Cingolani Coronel

Dña. Isabel Peralta Fuentes

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

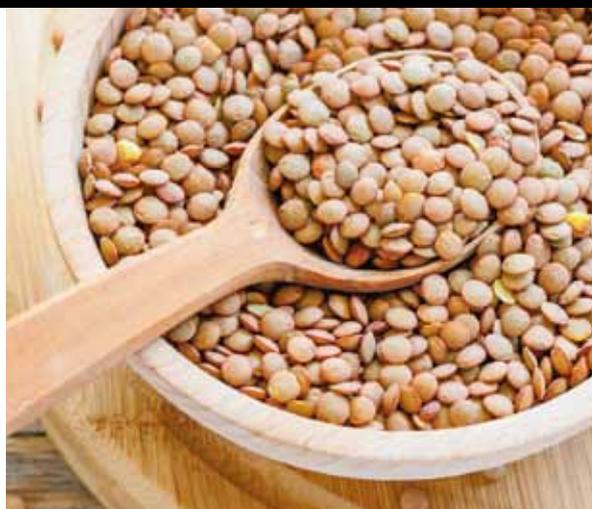
amuniz@iberpresscomunicacion.com

www.iberpresscomunicacion.com

SUMARIO

LEGUMBRE ANDALUZA

34



LEGUMBRES

Un tesoro gastronómico de siempre, más actual que nunca

LA DESPENSA

6



NOTICIAS ASOCIADOS

Más empresas siguen apostando por LANDALUZ

ANDALUCÍA COCINA

40



ÁNGEL LEÓN

Chef de Aponiente

LANDALUZ PRODUCTORES

Panadería Obando



ANDALUCES COMPARTIENDO

Andaluces Compartiendo dona más de 400.000 kilos de alimentos a las familias más necesitadas



DISTINTIVOS

LANDALUZ reconoce la trayectoria empresarial de las empresas andaluzas

LANDALUZ
Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía

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

LADESPENSA



WILLIAMS & HUMBERT LANZA AL MERCADO EL VERMOUTH PANDO

Un nuevo vermouth entra a formar parte de la gama de productos de las Bodegas Williams & Humbert. Vermouth Pando, una bebida aromatizada elaborada con el popular Fino Pando como base. Este fino forma parte de las soleras de Williams & Humbert desde hace más de 140 años. Con una vejez media de cinco años, es elaborado a partir de uva Palomino del pago de Balbaína y envejecido a través del sistema de criaderas y soleras en botas de roble americano.

Con este emblemático fino como base se elabora el Vermouth Pando, al que se le suma una elegante mezcla de aromas procedentes de flores, frutos, raíces, maderas y cortezas. De color amarillo dorado, este vermouth blanco tiene un aroma delicado, en el que están presentes las notas de la crianza biológica del fino, así como aquellas otras derivadas de la maceración de frutos y plantas.

www.williams-humbert.com



MAJAO AMPLÍA LA FAMILIA

Majao starter se diferencia en textura y sabor de los otros dos gazpachos tradicionales de la firma sevillana. Es un producto más enfocado al consumo como bebida, ideal como acompañante en las comidas.

Va a ser probablemente el gazpacho de menor contenido calórico del mercado, y es una bebida ligera, por lo que será muy atractivo para los desayunos, como detox y antioxidante, para evitar el exceso de azúcares que producen los zumos en general.

'Majao Starter' es ideal también para aquellos deportistas que necesitan rehidratarse con un producto que les aporta sales minerales, les refresca y les recupera del esfuerzo con un zumo de tomate con verduras frescas, aceite de oliva, vinagre y sal.

Es un producto enfocado a un consumo continuo y diario, inmejorable para personas que quieren cuidar su salud y su peso, hidratándose con una bebida suave y ligera, de un sabor exquisito y con todas las bondades de un superalimento.



www.majao.es

LA ACEITUNERA JOLCA RENUEVA SU IMAGEN DE MARCA

La marca sevillana Jolca, especializada en la elaboración, envasado y comercialización de aceitunas de mesa, se renueva presentando su nueva identidad de marca. Esta evolución supone mucho más que un restyling o evolución de su logotipo, ya que viene a modernizar los atributos de Jolca y a reforzar su posicionamiento histórico como una marca con tradición aceitunera y un profundo conocimiento de la materia prima. De esta forma, la compañía sevillana presenta una nueva imagen, identidad de marca y nuevos packaging, pero manteniendo los mismos procesos y sabores que le han permitido posicionarse como líder durante los casi 60 años de experiencia.

'Los Maestros Aceituneros' es el claim elegido por la marca, un mensaje que mantiene el posicionamiento histórico de Jolca, basado en la tradición, la artesanía, el campo y el olivar, y aporta mayor modernidad y calidad. Asimismo, el representativo estornino de Jolca seguirá acompañando su logotipo, considerado por el público como parte del origen de la marca y un nexo entre la experiencia y trayectoria de la compañía y su futuro.

www.jolca.es





LA MARCA AL GUSTO DE BELELA, PASA A LLAMARSE AL GUSTO DE MASTERCHEF

Ambas marcas han llegado a un acuerdo de promoción, para dar a conocer el primer vino para cocinar, especialmente dirigido al ama de casa, en formato de brick, totalmente reciclable.

Se trata de un vino blanco, económico, con un bajo contenido en alcohol, de carácter delicado y acidez equilibrada, que lo hace ideal para la elaboración de salsas, pescados y en general cualquier plato que no requiera que el vino destaque sobre el sabor de los alimentos.

www.proguiso.com

LÁCTEOS COVAP LANZA UNA NUEVA GAMA DE MANTEQUILLAS ELABORADAS CON LECHE DE VACA, OVEJA Y CABRA

Lácteos COVAP saca al mercado una nueva gama de mantequillas, ricas en vitamina A y elaboradas con leche de vaca, oveja y cabra procedente de 355 granjas seleccionadas de sus ganaderos, lo que les confiere un sabor y aroma característicos.

Con esta diversificación en su línea de productos, Lácteos COVAP busca dar respuesta a la demanda del consumidor actual, que ha incrementado la compra de alimentos con grasas naturales, entre los que se encuentra la mantequilla. Y es que, según el informe 'Evolución de la Mantequilla 2019', elaborado por la consultora internacional Nielsen, donde se comparan hábitos y tendencias de consumo entre 2017 y 2019, el volumen de compra de mantequilla ha aumentado en torno a un 9% en estos últimos dos años y cada vez son más los nuevos consumidores de mantequilla.

El consumidor actual, más exigente e informado, es consciente de que el organismo necesita grasas saludables, nutriente esencial que debe suponer en torno al 20%-35% de la dieta diaria, según recomiendan informes de expertos.

www.covap.es



UBAGO INCORPORA LA SUPREMA DE SALMÓN EN ACEITE DE OLIVA



La conservera malagueña incorpora una nueva referencia a su portfolio. Es un producto elaborado en sus instalaciones de La Línea de la Concepción, de alta calidad, sin piel y empaque manual. Posee todos los beneficios del salmón como el Omega-3. y es ideal como plato principal acompañado con arroz, verduras o ensaladas.

www.ubagogroup.com

TURKEY LOVERS AMPLÍA SU GAMA DE PRODUCTOS DE PAVO



Turkey Lovers ha lanzado nuevas referencias que incluyen albóndigas, medallones al curry y a las finas hierbas de pavo. Estas nuevas incorporaciones al portafolio de productos son opciones muy nutritivas. En cuanto a las albóndigas, vienen listas para guisar en salsa o en caldo con un resultado óptimo.

www.turkeylovers.es



COOSUR

3XTRA

ORIGEN
SABOR
CALIDAD

Un protocolo de actuación que garantiza el origen, el sabor y la calidad de todos nuestros Virgen Extra.

- *Con escala de intensidad de sabor que facilita la elección de compra al consumidor.*
- *Con indicación de la fecha de envasado y reducción de la fecha de consumo preferente a 9 meses.*

VITA DEFENSAS DE PULEVA, UNA FORMA SENCILLA DE AYUDAR AL SISTEMA INMUNITARIO

Puleva Vita Defensas es una leche semidesnatada enriquecida con Inmunitas, una combinación de Selenio, Zinc y vitaminas A, B6, B9, B12, C y D que contribuyen a la función normal del sistema inmunitario. Este nuevo lanzamiento es parte del compromiso de la marca por adaptar sus productos a cada etapa de la vida y a las necesidades de los consumidores.

El sistema inmunitario es la defensa natural del cuerpo contra las infecciones. Para conseguir un sistema inmunitario en buen estado, es fundamental mantener una dieta variada y equilibrada rica en vitaminas y minerales, dormir un mínimo de 8 horas diarias, practicar ejercicio físico y mantener un ritmo de vida relajado.

www.lechepuleva.es



FRAGATA FRESH "LISTAS PARA PICAR"

La marca FRAGATA apuesta por el "on-the-go" con su lanzamiento de una gama única de aceitunas aliñadas "Listas para picar", envasadas en atractivas barquetas de plástico (200g/ 250ml) y que permite reinventar un producto tradicional como la aceituna, dotándole de una nueva orientación.

El innovador envase combina una barqueta rígida y resellable con una etiqueta IML ("In-Mold-Label"), que da un efecto premium además de información completa sobre la naturaleza del producto, su ocasión de uso y beneficios.

www.angelcamacho.com



SUSARÓN PRESENTA BONDAD DEL MUNDO

Infusiones Susarón, referente en el segmento bienestar con sus infusiones funcionales y su endulzante de origen 100% natural, acaba de ampliar su gama con el lanzamiento de Bondades del Mundo, una selección de sabores que te transportan por todo el mundo.

Bondades del Mundo Susarón combina una selección de las que tradicionalmente se consideran las mejores plantas medicinales del mundo, para ofrecer a los consumidores todos sus beneficios y disfrutar de unas deliciosas infusiones.

La novedosa gama ofrece un auténtico viaje sensorial que te trasladará al lugar de destino, a través de unos ingredientes meticulosamente escogidos que aportan el sabor y el aroma característicos del origen.

www.susaron.es



Tu Pausa Mediterránea

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



Fresh

≈ Nuevas Aceitunas Aliñadas ≈
¡ Pruébalas todas! ≈



www.fragata.es

OLEOESTEPA LANZA UN ESTUCHE CONMEMORATIVO DEL V CENTENARIO DE LA GESTA DEL PASO DE MAGALLANES



NUEVOS PLATOS PREPARADOS DON PEDRO

La empresa gaditana Legumbres Pedro ha lanzado recientemente al mercado sus platos preparados. Son 4 menús nutritivos y saludables, elaborados de forma tradicional con legumbres e ingredientes naturales y sin conservantes. Se trata de una ración de 325 g preparada para calentar y listo. Se ofrecen las siguientes referencias:

2 Menús aptos para veganos: Garbanza con espinacas y Judión con calabaza

2 menús con ingredientes gaditanos: Garbanza con choco y Lentejas con ternera retinta.

www.legumbrespedro.com

Con motivo de la conmemoración del 500 aniversario de la gesta del primer paso por el Estrecho de Magallanes, como uno de los hitos trascendentales en la primera vuelta al mundo realizada por Juan Sebastián Elcano, Oleoestepa ha lanzado un estuche conmemorativo en el que se muestra un mapa de la época donde se narra esta hazaña.

El estuche conmemorativo incluye tres botellas de aceites de oliva virgen extra en formato 750 ml, con perfiles organolépticos especiales, correspondientes a dos monovarietales (Oleoestepa Hojiblanca y Oleoestepa Arbequina) y un coupage (Oleoestepa Selección). Se trata de aceites de recolección temprana, extracción en frío, alto contenido en vitamina E, certificación de producción sostenible y alta calidad garantizada por la Denominación de Origen Estepa. Aunque su lanzamiento está previsto con aceite fresco a mediados de noviembre, ya se puede hacer su reserva en la tienda online.

www.oleoestepa.com



SAISON Y PORTER SE UNEN A LA GAMA DUELA DE SHERRY BEER

La cervecera jerezana suma dos nuevas incorporaciones a su familia de cervezas dentro de la gama DUELA. Es el caso de SAISON y de PORTER, la primera elaborada con cinco maltas y lúpulo mandarina, fermentada en bota a temperatura de bodega. Se realiza un dry hopping para dotarla del característico aroma a mandarina. Por su parte, PORTER se caracteriza por estar elaborada con cinco maltas, un lúpulo inglés, y sin aditivos, colorantes o conservantes. Madurada en bota de Roble previamente envinada con oloroso de Jerez, certificada como sherry cask. Cuenta con una carbonatación natural por segunda fermentación en botella y reposado posterior en bodega.

www.sherrybeer.com





LA LOGROÑESA AMPLÍA SU SURTIDO NAVIDEÑO CON EL LANZAMIENTO DE UNA LÍNEA DE TURRONES

Se trata de dos referencias clásicas y tradicionales, una de turrón duro y otra de blando. El primero se presenta en formato de torta imperial, con un peso neto de 200 g. Un formato que es mucho más agradecido para el consumo que la clásica tableta de turrón duro, ya que

se trata de una torta circular, muy fina, que puede partirse en porciones muy fácilmente con los mismos dedos. La referencia de turrón blando se presenta en formato de tableta tradicional, con el mismo gramaje que la torta, de 200 g netos. Ambas referencias son de

calidad suprema, y se elaboran con almendras seleccionadas de la mejor calidad, manteniendo así la misma filosofía empresarial desde su origen en 1953, el sabor y la calidad como seña de identidad.

www.lalogroñesa.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

GONZÁLEZ BYASS LOGRA LOS MEJORES RESULTADOS DE SU HISTORIA EN LOS DECANTER WORLD WINE AWARDS

La Casa de Tío Pepe ha triunfado en los "Decanter World Wine Awards", uno de los concursos de mayor relevancia a nivel internacional.

Durante sus 17 ediciones, el certamen organizado por publicación

especializada del Reino Unido Decanter, ha catado los grandes vinos del mundo. Entre los que han sido premiados con Medalla de Platino se encuentran los vinos de Jerez de González Byass Tío Pepe Cuatro Palmas, Tío Pepe Tres Palmas, Del Duque Amontillado Muy Viejo V.O.R.S y Noé Pedro Ximénez Muy Viejo V.O.R.S.

www.gonzalezbyass.com



COOSUR RENUEVA POR DOS TEMPORADAS COMO PATROCINADOR PRINCIPAL DEL COOSUR REAL BETIS DE BALONCESTO

Coosur muestra su apoyo al Real Betis de baloncesto como patrocinador principal del equipo durante dos temporadas más. La presentación del acuerdo entre nuestra marca y el club de la Liga Endesa, ha tenido lugar en la terraza de la Casa de la Provincia. El acto ha servido para sellar oficialmente esta renovación hasta 2022 y afianzar de este modo, la unión de dos marcas andaluzas tan emblemáticas.

El conjunto verdiblanco seguirá jugando en las próximas temporadas 2020/21 y 2021/22 con la denominación Coosur Real Betis, llevando el nombre de nuestra marca por las principales canchas de baloncesto de este país. Esta alianza demuestra una vez más, el compromiso y la apuesta de Coosur por el deporte, sus valores y por supuesto, por los equipos de la tierra, Andalucía.

www.acesur.com



CAMBIO ACCIONARIAL EN INDUSTRIAL CONSERVERA DE TARIFA SL

Las marcas que conforman Industrial Conservera de Tarifa S.L. recogen el testigo de las más de diez fábricas de conservas que llegaron a existir en Tarifa. La unión entre las dos firmas con más tradición de la localidad, Marina Real S.A. y La Tarifeña S.L. -marca de conservas artesanales de pescado más tradicional de la provincia de Cádiz-, dio como resultado la creación de Industrial Conservera de Tarifa S.L. en 2003.

El pasado día 18 de septiembre del año en curso, se firmó un acuerdo por el que Industrial Conservera de Tarifa S.L. pasaba a actuar como sociedad limitada unipersonal. Jose Luis Muñoz García, administrador solidario de Marina Real S.L. y hasta la fecha propietario del 45% de las participaciones de la sociedad Industrial Conservera de Tarifa S.L., fue nombrado Administrador Único tras haberse formalizado el acuerdo mediante el cual adquiere el 55% restante de la sociedad.

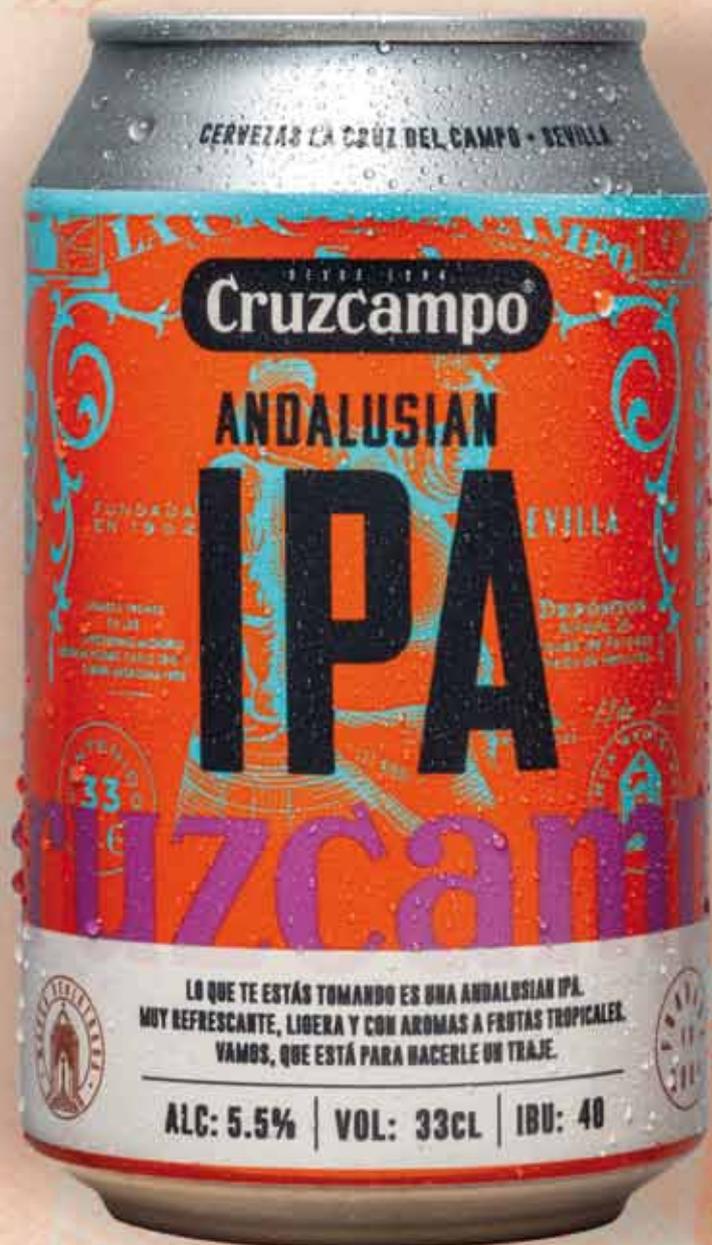
www.conserveradetarifa.es



LA CRUZ DEL CAMPO S.A.



**BUENA,
BONITA Y
PREMIADA**



Cruzcampo

Cruzcampo recomienda el consumo responsable.

OLEOESTEPA RECIBE EL PREMIO "COOPERATIVA DEL AÑO" EN LOS PREMIOS COOPERATIVAS AGRO-ALIMENTARIAS DE ESPAÑA

En la asamblea General de Cooperativas Agro-alimentarias de España celebrada esta mañana ha tenido lugar el fallo de los V Premios Cooperativas Agro-alimentarias de España, presididos por el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas. De los cuatro galardones fallados, el de 'Cooperativa del Año' ha recaído en la cooperativa de segundo grado de Oleoestepa SCA.

El jurado ha destacado a Oleoestepa SCA por la importancia de esta cooperativa en el territorio, es un referente en su zona. Es una de las cooperativas más importantes en la elaboración y comercialización del aceite de oliva virgen extra, que integra a 18 almazaras y cuenta con más de 6.500 socios. El jurado también valora su apuesta por la sostenibilidad en sus tres áreas, económica, social y medioambiental.

www.oleoestepa.com



CÁDIZ C.F. Y BODEGAS BARBADILLO SE UNEN POR TRES AÑOS MÁS PARA DIFUNDIR Y AMPLIAR EL SENTIMIENTO CADISTA

El presidente del Cádiz C.F., Manuel Vizcaíno, y el director general de Bodegas Barbadillo, Víctor Vélez, han firmado en la sala de juntas del club gaditano el acuerdo que une por tres años a dos entidades centenarias, con la intención de difundir y ampliar a toda la sociedad y opinión pública los valores deportivos, sociales y de ocio de ambas instituciones.

Con el vino Maestrante semidulce como nexo de unión entre ambas entidades, la bodega sanluqueña elaborará el vino oficial del Club para poner a disposición de los aficionados y seguidores cadistas

www.barbadillo.com



CRUZCAMPO LLEVA SU ANDALUSIAN IPA A LO ALTO DE LOS WORLD BEER AWARDS 2020

Cruzcampo Andalusian IPA figura entre los ganadores por país, obteniendo dos medallas de plata que reconocen su sabor y diseño. Dichas categorías son 'mejor IPA de estilo americano (España)' y 'mejor diseño (España)'. Andalusian IPA es la más reciente incorporación de Cruzcampo a su gama de inspiración artesanal.

Una IPA 'con mucho duende', que bebe de la artesanía y aires del sur, con aromas de cítricos tan característicos de Andalucía, resultado de la combinación de los lúpulos americanos. Una receta pensada para todos, desde el freaky cervecero hasta aquel que no sabe bien para qué se utiliza el lúpulo.

www.cruzcampo.es





ACESUR, PRESENTE UN AÑO MÁS EN SIAL CHINA

Acesur ha estado presente en la última edición de SIAL China, una de las exposiciones internacionales más importantes del sector de la alimentación que este año se ha posicionado como uno de los escasos encuentros profesionales celebrados presencialmente.

Durante tres intensos días de actividad comercial, la compañía ha dado a conocer sus novedades en el gigante asiático, uno de los mercados emergentes para el sector del aceite de oliva. El objetivo del grupo es potenciar acuerdos e intercambios comerciales en este mercado, donde la empresa quiere ser más fuerte.

www.acesur.com



REPOSTERÍA
Tradicional y Natural

LA FAMILIA DE TORTAS DE ACEITE

MÁS TRADICIONALES E INNOVADORAS



Nuevas presentaciones
y propuestas para
nuevos tiempos

PRACTICA EL
#SMaPing



www.smporres.com



VIÑA AB "ESTRELLA DE LOS MARES" NAVEGA EN EL JUAN SEBASTIÁN DE ELCANO

El "Buque Escuela de la Armada Española Juan Sebastián de Elcano" ha iniciado su 93º crucero de instrucción que dará la vuelta al globo conmemorando la gesta universal de la circunnavegación realizada hace 500 años por Magallanes-Elcano. A bordo navegan dos medias botas de Amontillado Viña AB "Estrella de los Mares".

Uno de los preparativos previos a la singladura de la travesía homenaje a la primera circunnavegación del mundo, ha sido el embarque de las dos medias botas de Amontillado Viña AB "Estrella de los Mares". Mauricio González-Gordon, Presidente de González Byass y miembro de la 5ª generación de la familia, firmó, junto al Comandante del Buque Escuela, Santiago de Colsa, el Manifiesto de Cargo que certifica la entrega de las dos medias botas.

www.gonzalezbyass.com



TURKEY LOVERS CUENTA YA CON CERTIFICACIÓN EN BIENESTAR ANIMAL WELFAIR™

Los productos Turkey Lovers son fruto de la producción de pavo de Procavi, y como marca de la empresa, Turkey Lovers también cuenta con la certificación en Bienestar Animal Welfair™. Un logro conseguido entre todas las áreas y departamentos de Procavi que han arremido el hombro durante varios meses con objeto de implantar todos los procedimientos necesarios para conseguir ser la primera empresa española de producción de pavo en ostentar la certificación en Bienestar Animal Welfair™.

www.turkeylovers.es

AMPLIADO EL PLAZO DE PRESENTACIÓN DE CANDIDATURAS DE LOS PREMIOS FUNDACIÓN JUAN RAMÓN GUILLÉN

La Fundación Juan Ramón Guillén ha ampliado hasta el 28 de febrero de 2021 el plazo de presentación de candidaturas a la segunda edición de los Premios Fundación Juan Ramón Guillén, que reconocen aquellas iniciativas que contribuyen al desarrollo y mejora del sector olivarero y a su puesta en valor. De esta manera, la entidad facilita la participación a aquellas empresas y profesionales interesados en participar en los galardones y que aún no lo hubieran hecho debido a la difícil situación sanitaria, económica y social que el país viene atravesando en los últimos meses.

Los premios cuentan con tres categorías de ámbito nacional: Premio al Joven Agricultor, otorgado por la Caja Rural de Jaén y dotado con 4.000 euros; Premio a la Innovación Rural Oliverera, otorgado por Coosur y dotado de otros 4.000 euros; y Premio a la Trayectoria Profesional, con una mención especial.

www.acesur.com



COVAP MANTEQUILLA

De nuestras granjas
seleccionadas



GONZÁLEZ BYASS RECUPERA EL CULTIVO Y LA VINIFICACIÓN DE LA PX EN LA DO JÉREZ

La vendimia sigue su curso en Viña La Canariera, en el Pago de Carrascal, donde González Byass cuenta con 30 hectáreas de viñedos de la variedad Pedro Ximénez, la finca de mayor extensión de esta variedad en toda la D.O. Jerez. Esta apuesta representa el interés de la familia por recuperar un capítulo de la historia de la región vitivinícola que, además, se completó con la puesta en marcha del principal lagar en el Marco de Jerez donde se realiza todo el proceso de vinificación de esta uva.

La labor de los profesionales del centro de investigación de González Byass, CIDIMA (Calidad, Investigación, Desarrollo, Innovación y Medio Ambiente), ha sido decisiva en esta



recuperación, que comenzó en 2006. En ese año, González Byass decidió realizar el cultivo de la Pedro Ximénez, convirtiéndose en la primera bodega en dar este paso para volver a traer al Marco de Jerez esta variedad que, prácticamente, se había perdido.

www.gonzalezbyass.com



PANADERÍA OBANDO SIGUE RENOVÁNDOSE

Panadería Artesana Obando, en su apuesta constante de la mejora y renovación de sus productos y servicios, estrena próximamente nueva web con la que actualiza su interfaz y facilita la navegación a sus usuarios, además de incorporar ahora todo su catálogo de productos a su tienda online.

Este nuevo lanzamiento responde a un reposicionamiento de marca de la compañía utrerana, que moderniza su imagen a nivel digital y sigue trabajando para aumentar su internacionalización y su inclusión en nuevos mercados.

www.panaderiaobando.com

Y AHORA,
PÍDELO
EN TU BAR



PODRÁS GANAR
HASTA 250€
EN TARJETAS REGALO
MediaMarkt.

*CONSULTA LAS FECHAS DE LA PROMOCIÓN Y BAJES LOCALES EN WWW.REGALOSMEDIAMARKT.ES

MediaMarkt

PULEVA REACTIVA EL CONSUMO DE BATIDOS EN LA HOSTELERÍA CON UNA PROMO ON PACK

Lactalis Foodservice Iberia, división de hostelería y restauración de Grupo Lactalis, ha puesto en marcha una promoción on pack en su gama de batidos Puleva en formato de cristal 200ml, por la cual los consumidores a través de las etiquetas de los packs podrán ganar hasta 980 tarjetas regalo de MediaMarkt de hasta 250€.

Batidos Puleva ha sido fiel a su receta desde que en 1965 se lanzó el producto ofreciendo el mejor sabor y calidad. Durante estos años muchas cosas han cambiado... su ciudad de origen, Granada, el entorno, la sociedad, etc pero lo que permanece intacto es la experiencia de placer que se siente cuando disfrutas de un batido Puleva en formato de cristal.

www.lechepuleva.es

**CENTRO SUR
DIFUNDE EL
COMPROMISO
SALUDABLE Y
SOSTENIBLE DE
SU ESPÁRRAGO
VERDE EN FRUIT
ATTRACTION
LIVECONNET**

La cooperativa Centro Sur (Huétor Tájara, Granada) promociona la calidad de su espárrago verde, producido con métodos convencionales y ecológicos, durante este mes de octubre en Fruit Attraction LIVEConnnet 2020, la plataforma tecnológica avanzada y especializada en el sector hortofrutícola que brinda la oportunidad de avanzar en las relaciones comerciales internacionales.

www.centro-sur.es



Los Monteros[®]

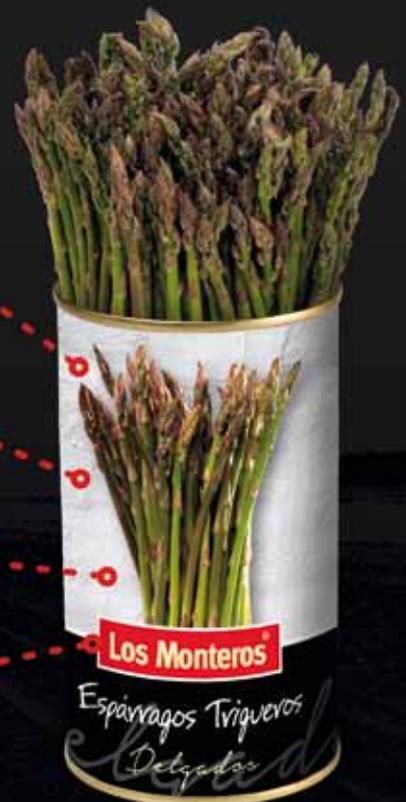
*¡¡El auténtico
sabor Triguero!!*

A tu disposición
365 días al año

Un alimento
saludable

100%
natural

Únicos en todo
el Mundo
por su textura
y sabor



CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA



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

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

HOSTELERÍA #PORELCLIMA APUESTA POR UN FUTURO SOSTENIBLE PARA EL SECTOR

La apuesta por la sostenibilidad puede convertirse en una palanca para afrontar el futuro y la recuperación económica tras los efectos que la COVID-19 han tenido en el sector de hostelería. Algunos estudios hablan del carácter multiplicador que la inversión en sostenibilidad tiene en el desarrollo económico de las empresas.

Por esta razón, desde la plataforma Hostelería #PorElClima, impulsada por Ecodes y Coca-Cola, con la colaboración de Hostelería de España, se ha querido dar un paso adelante y desarrollar nuevas iniciativas enfocadas a apoyar esa



recuperación verde con foco en la lucha contra el cambio climático y el ahorro energético. Unas medidas que pueden ayudar a las empresas del sector a dar un impulso diferencial a sus establecimientos, que se traduzca, además, en un beneficio económico.

www.hosteleriaporelclima.es

PROCAVI CONSIGUE LA CERTIFICACIÓN APPLUS+ DE PROTOCOLOS DE HIGIENE Y CONTROL COMO RESPUESTA A LA ACTUAL CRISIS SANITARIA

Procavi, empresa productora de carne de pavo fresca, ha conseguido la exigente certificación de Applus+ de Protocolos de Higiene y Control. Una certificación que ayuda a prevenir contagios y brotes de COVID-19 en el ámbito de la empresa. En líneas generales, las empresas están implantando sus propios protocolos pero con la certificación de Applus+ Procavi da un paso más allá desarrollando un sistema basado en directrices y buenas prácticas realizadas por organizaciones públicas y privadas, con carácter nacional e internacional y auditado por una empresa externa.

www.procavi.es



LA NUEVA IMAGEN DE MARISCOS CASTELLAR, GALARDONADA EN LOS PREMIOS ARCA AL MEJOR PACKAGING

La renovada imagen de Mariscos Castellar, implantada recientemente por la empresa en sus envases, ha recibido este año el Premio Arca Selección como mejor packaging de alimentos. El jurado de los premios ARCA, que selecciona cada año el mejor packaging de la península ibérica, con la participación de agencias de España y Portugal, ha reconocido la originalidad, el cuidado diseño e innovador planteamiento de Mariscos Castellar en sus nuevos envases.

El nuevo packaging de Mariscos Castellar ha sido diseñado por la agencia de Branding y Packaging "Cabello x Mure", quien ha plasmado los valores e historia de la empresa en toda la identidad visual de los envases desde el formato de caja "Serie Oro" a los productos ultracongelados en formato de bolsa.



www.mariscoscastellar.com



HERPAC LANZA SU APP

La empresa barbateña lanza un nuevo canal de comercialización propio para el público final mediante esta app que incluye ventas privadas con descuentos disponibles por tiempo limitado, sistema de acumulación de puntos para premios, y mucho más. De esta forma, llevan a través de los canales digitales todo el sabor del mar al cliente final.

www.herpac.com



CRUZCAMPO, RECONOCIDA COMO LA MARCA DE CERVEZA MÁS VALIOSA DE ESPAÑA

Cruzcampo vuelve a aparecer en la tercera edición del 'ranking BrandZTM de las 30 marcas españolas más valiosas' elaborado anualmente por Kantar. La marca Cruzcampo figura en el puesto 20, ganando una posición con respecto a 2019. Es, además, con un valor de marca de 622 millones de dólares, la primera cerveza en aparecer en la clasificación. Cruzcampo es también una de las 4 marcas del ranking con mayor contribución de marca, con una puntuación de 5 sobre 5.

Este índice, combinación entre el valor financiero de la marca y las opiniones de los consumidores, refleja la capacidad de la marca para responder a las necesidades de sus consumidores y su potencial de crecimiento futuro. Según el informe de Kantar, además de lograr una puntuación general muy buena, Cruzcampo muestra especial fortaleza en 'Propósito'.

www.cruzcampo.es

COVAP SE ALZA CON LOS PREMIOS ANDALUCÍA DE LA INGENIERÍA Y LA INDUSTRIA 2020



COVAP, junto con los ingenieros Anibal Ollero y Roberto G. Morilla, ha sido premiada con el Premio Andalucía de la Ingeniería y la Industria 2020 en su categoría de Premio Andalucía de la Industria 2020. Estos premios se crearon en 2015 con el objetivo de impulsar el desarrollo industrial de Andalucía mediante el reconocimiento y la visualización de sus principales actores. Entre otras empresas e ingenieros galardonados están CEPSA, Antonio Ortega, ingeniero que ideó una de las primeras máquinas para la confección de mascarillas quirúrgicas, el equipo de jóvenes US Racing, creador de una moto eléctrica de competición, el ingeniero Ángel Haro, presidente de Prodiel y del Real Betis Balompíe, entre otros.

www.covap.es



ADOP

Patrocinador
del Equipo
Paralímpico



UPI: 3492-2020/05981

Contigo

Financiación para seguir creciendo

Juntos seguiremos creciendo

En CaixaBank cuentas con el apoyo de más de 3.000 gestores especialistas que te ayudarán a seguir creciendo, ofreciéndote soluciones de financiación que faciliten tu día a día y te permitan impulsar la ampliación y modernización de tu explotación. Acércate a cualquiera de nuestras más de 1.000 oficinas AgroBank o, si lo prefieres, ahorra tiempo en desplazamientos solicitando nuestros productos de financiación a través de CaixaBankNow.

AgroBank, pasión por el mundo agro

www.CaixaBank.es/agrobank



AgroBank



EL SOL, NUEVO INGREDIENTE DE LAS CERVEZAS CRUZCAMPO



Esta filosofía se hace realidad a través de iniciativas como su apuesta por las energías renovables, una industria sostenible que HEINEKEN España

impulsa para contribuir a hacer más fuerte y competitiva la economía española. Convirtiéndose en socios de líderes como Iberdrola, una compañía a la que le unen los mismos colores, el verde en este caso, para promover iniciativas que contribuya a la

recuperación verde y a una transición ecológica.

La nueva planta fotovoltaica inaugurada en Huelva, una gran instalación de 100 hectáreas de superficie, más grande que la isla de Formentera, es la mejor prueba de ello. Gracias a este proyecto, que se enmarca dentro de un contrato a largo plazo de 11 años de duración con Iberdrola, la familia HEINEKEN España es la primera cervecera española que elabora todas sus cervezas y cider exclusivamente con electricidad 100% renovable. O, lo que es lo mismo, más de 4.200 millones de cañas al año (más de 2 mil millones decanas Cruzcampo) que se convierten en cervezas elaboradas con el poder del sol.

www.cruzcampo.es



ONLY WATER IMPULSANDO EL DESARROLLO HUMANO Y CUMPLIENDO ODS

En un marco de compromiso con la consecución de los Objetivos de desarrollo sostenible y como parte fundamental de los valores de nuestra organización, el pasado mes de septiembre Francisco Rodríguez, CEO de Ly Company Group, estuvo en un orfanato dependiente de la Asociación Benéfica Doble Corazón, en Camerún, África central.

Esta asociación benéfica, creada por el ex futbolista argentino, Iván Perchante, tiene como fines la acción enfocada a cubrir las necesidades básicas de las personas, la realización de las actividades de Cooperación Internacional para el Desarrollo y promover el desplazamiento temporal de menores extranjeros no acompañados con fines de salud.

www.en.onlywater.es



LAS TARRINAS MONODOSIS UNA SOLUCIÓN MÁS SEGURA E HIGIÉNICA

Capricho Andaluz, cuenta con un amplio surtido de productos destinados al canal HORECA, diseñados para satisfacer las necesidades de los profesionales, principalmente, de los restaurantes, caterings, colectividades, restauración en ruta, ocio y franquicias.

En los últimos años el uso de los formatos monodosis de aceite virgen extra y vinagre ha tenido un gran crecimiento, sostenido por su practicidad y contribución del gasto en sala. La demanda de este formato, en los últimos meses, ha cobrado un especial protagonismo al tratarse de una porción individual, que contiene una ración exacta para una persona, por lo que se requiere una mínima manipulación para su consumo, aumentando la seguridad alimentaria y disminuyendo las posibilidades de transmisión cualquier virus y otras enfermedades, frente a otros envases que pasan de mano en mano multiplicando las posibilidades de contagio, permitiendo a los profesionales de la restauración, ofrecer una solución higiénica y segura a sus comensales y clientes.

La monodosis de la marca Capricho Andaluz son las primeras del mercado que alcanzan el uso de hasta un 95% de material reciclado en sus envases avalado por la certificación ECOSENSE, un sistema de economía circular que minimiza el impacto sobre el medio ambiente.

www.caprichoandaluz.com



Toda una vida de sabor

ARROZÚA

El arroz favorito de los chefs





ONLY WATER HA CONSEGUIDO UNA REDUCCIÓN DE PLÁSTICO DE 6 TONELADAS ANUALES



En concordancia con su compromiso medioambiental y como parte importante de sus valores corporativos, el último año han apostado por conseguir una importante reducción de plástico utilizado en sus envíos y con ello disminuir su impacto en la huella de carbono.

Para poder hacer óptima la logística de sus envíos, tienen que envolver los pallets con un film de polietileno de baja densidad (LDPE), por ello, a pesar de la situación excepcional, la empresa ha decidido invertir en la maquinaria que les permitiese reducir su consumo de plástico.

Con la maquinaria anterior eran necesarios 383,85 gramos de polietileno de baja densidad (LDPE) por pallet, mientras que con la nueva adquisición se ha conseguido minimizar la cantidad de LDPE a 136,75 gramos por pallet.

www.en.onlywater.es



FLOR DE OLIVO SOLIDARIO

En Flor de Olivo son socialmente responsables y sienten que tienen un compromiso con los más desfavorecidos. Y ante la grave emergencia alimentaria derivada de la pandemia que se está viviendo, quieren seguir contribuyendo para garantizar la cobertura de las necesidades básicas a aquellas personas en situación de vulnerabilidad. Para ellos lanzan una acción solidaria con la marca Flor de Olivo.

Al comprar una botella de Flor de Olivo Virgen Extra SOLIDARIO, la marca donará el 10% del valor a los Bancos de Alimentos. Esta acción será comunicada en nuestras redes sociales bajo el hashtag #JuntosEsMejor.

www.laflordelolivo.es

ÁNGEL CAMACHO ALIMENTACIÓN EDITA SU CUARTA MEMORIA DE SOSTENIBILIDAD

Ángel Camacho Alimentación acaba de publicar su cuarta Memoria de Sostenibilidad. En ella se recogen los principales hitos de su desempeño en los ejercicios 2018 y 2019, centrados en las dimensiones económica, social y medioambiental. Se trata de un ejercicio de transparencia con todos sus grupos de interés y con la sociedad en general que, además, pone de manifiesto el carácter innovador de la empresa, pionera en la publicación de este tipo de informes en su principal ámbito de actividad, el sector aceitunero.

Esta cuarta edición, que ya se puede consultar a través de su página web corporativa (www.angelcamacho.com), sigue la Guía para la elaboración de Memorias de Sostenibilidad de los

Estándares de Global Reporting Initiative (GRI), organización de referencia internacional en la materia. Además, recoge la correlación entre los contenidos GRI, los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) y los 10 principios del Pacto Mundial, del que es firmante Ángel Camacho Alimentación.

www.angelcamacho.com



Protagonistas de cada bocado

Panadería Artesana Obando te ofrece un amplio catálogo de productos que mezclan tradición e innovación para ser el compañero perfecto de tus platos.



PANADERÍA



Panadería Artesana Obando es un productor y distribuidor de productos panaderos que elaboran desde su fábrica y su obrador en Utrera (Sevilla) para todas partes de España y del mundo. Su unión entre elaboración tradicional e innovación tecnológica da lugar a productos con el sabor del pan y los picos de siempre pero desarrollando de forma constante nuevas variedades que abastecen las necesidades actuales del mercado.

Esta empresa nació en 1965 como una pequeña panadería familiar en su localidad natal, fundada por Francisco Obando, padre de los actuales propietarios de la marca. Poco a poco, fue invirtiendo en maquinaria para optimizar los procesos y aumentar la producción de pan para la localidad de unas 250 piezas diarias.

Con este desembolso progresivo en maquinaria, a finales de los 80 ya se elaboran unos 1.000 kilos de pan, por lo que en 1990 deciden empezar a fabricar picos. Esta nueva vía de negocio es la que les va a impulsar a traspasar las fronteras de su localidad y a empezar a distribuir sus productos en grandes superficies.

Gracias a esta expansión, a partir del nuevo siglo darían un salto muy

OBANDO

importante en infraestructuras, personal y equipamiento, incrementando los volúmenes de producción para su ampliación a nivel nacional.

En 2010, tras muchas pruebas en busca de algo diferente, dan con la que posteriormente sería la joya de la corona de la panadería utrerana: el pico rústico gourmet. Se trata del producto que les lanza definitivamente al liderazgo del sector, ya que a partir de entonces la empresa empieza a crecer de forma exponencial tras la



Panadería Obando

**Ctra. Utrera-Carmona, nave 13
41710 Utrera
(Sevilla)**

954 860 743 - 955 865 272

**info@panaderiaobando.com
www.panaderiaobando.com**

LANDALUZPRODUCTORES

Panadería Obando

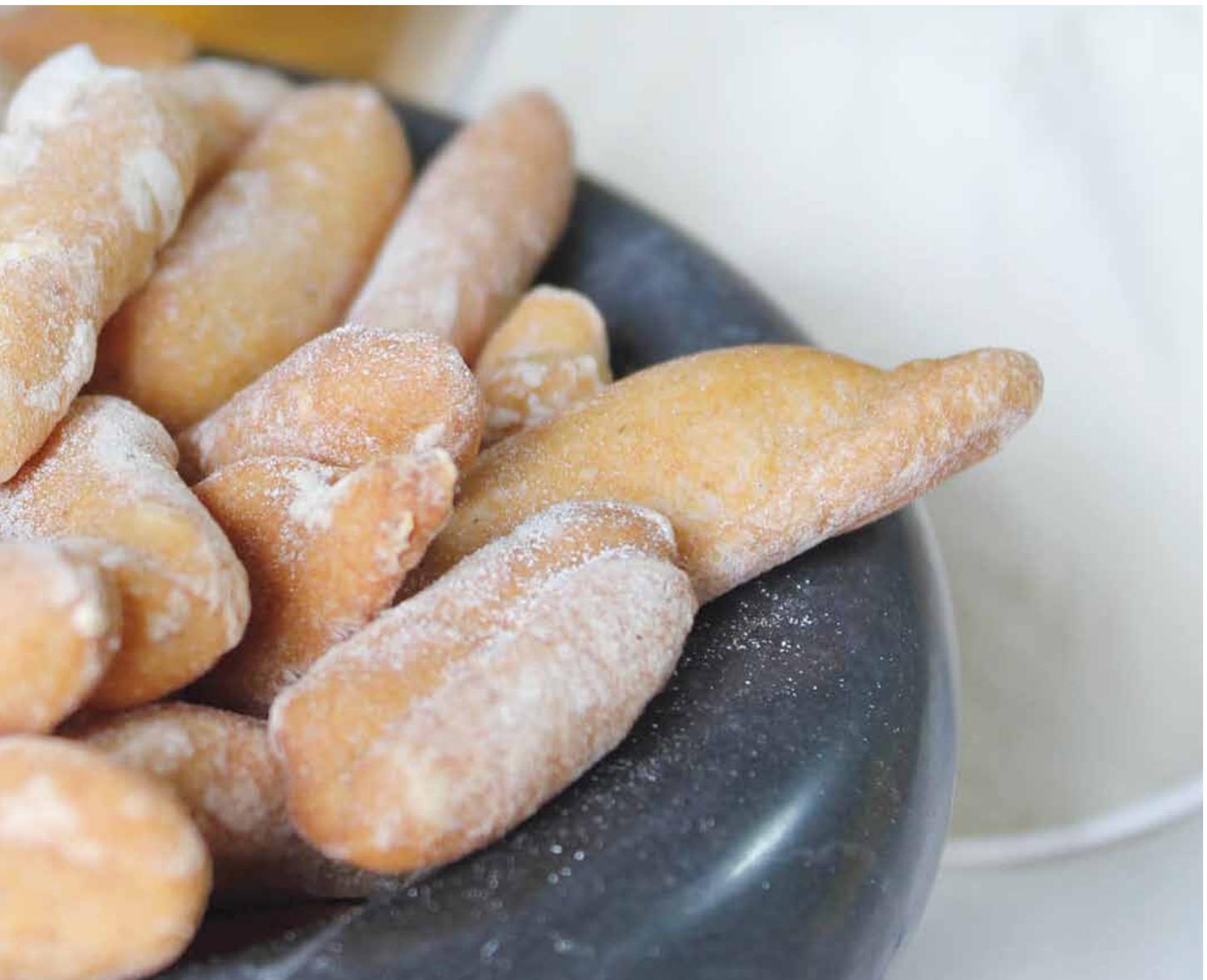
invención de un producto que marca tendencia y se convierte en la imagen y seña de identidad de la marca. En 2015, inauguran su nueva fábrica, una de las más modernas de su división, y poco a poco logra introducirse en las cadenas de producción más prestigiosas del país, como Carrefour, Aldi, El Corte Inglés, Alcampo o Makro, entre otras.

El éxito de los picos rústicos gourmet no hace más que crecer, llegando a prácticamente toda Europa, Norteamérica y parte del sudeste

asiático. Una internacionalización que Víctor y Jaime Obando, actuales gerentes de Panadería Obando, han convertido en el pilar fundamental para desarrollar nuevos productos en busca de nuevos nichos de mercado tanto en España como en el extranjero.

Además de los clásicos mostachones y regañás, se han sumado nuevos productos a su catálogo para adaptarse a los nuevos consumos, como sus picos sin gluten, sus picos con ingredientes funcionales y sus picos

rústicos gourmet 100% integrales y ecológicos. Recientemente, Panadería Obando ha anunciado la construcción de su nueva fábrica para aumentar su producción y seguir expandiéndose internacionalmente, quintuplicando de esta manera sus instalaciones y pasando de los 2.000 metros cuadrados actuales a más de 10.000. Todo ello, sin salir de su Utrera natal, una tierra que les ha visto crecer y convertirse en uno de los emblemas más reconocibles de la localidad.



OBANDO PANADERÍA

Picos rústicos gourmet

El producto que les ha hecho reconocidos en todo el mundo. El acompañamiento ideal para cualquier tipo de platos, elaborados artesanal, con composición 100% natural y con una textura y sabor únicos. Además, ahora vienen acompañados de un formato doypack con abrefácil para ampliar su tiempo de conservación.



Picos rústicos gourmet integrales

El mejor sabor de los picos de siempre pero ahora con las propiedades de un producto totalmente integral y ecológico. Un producto saludable para acompañar en dietas bajas en calorías y cuidarte con un alimento elaborado con harinas 100% integrales.



Picos funcionales

Realizados en colaboración con Alimentación Funcional y el Doctor Escribano, estos picos elaborados con ingredientes funcionales enamoran con su exótico sabor y dotarán a tus platos de las cualidades de sus cuatro principales ingredientes: brócoli, cúrcuma, jengibre y AOVE.



LANDALUZ PRODUCTORES

Panadería Obando



Regañá

La regañá artesana es un producto perfecto para combinar tus creaciones gastronómicas de una forma sencilla y elegante. Además, con su textura crujiente y su sabor inconfundible podrás hacer las delicias de los paladares más exigentes.

Mostachones

El producto más clásico y reconocible de Utrera, elaborado con la receta tradicional. Este dulce de bizcocho es el más característico de esta localidad, el cual lleva realizándose desde hace siglos y en Panadería Obando continúan haciéndolo con ingredientes 100% naturales y sin aditivos.

Picos utreranos

El clásico pico que llevamos años disfrutando en nuestra mesa, pero manteniendo su elaboración artesanal y con todo el sabor de siempre gracias a la receta de los maestros panaderos. Un acompañamiento ideal para cualquier plato.



LEGUMBRE ANDALUZA

UN TESORO GASTRONÓMICO DE SIEMPRE, MÁS ACTUAL QUE NUNCA

Las legumbres forman parte de la pirámide de toda dieta equilibrada. Este producto continúa siendo esencial en la gastronomía mediterránea. Saludables, ricas, ideales para todo tipo de recetas, variadas. Todas estas palabras podrían definir a las legumbres. Andalucía es rica

en agricultura de calidad, y es por ello que de los cultivos se logran productos que enamoran a los consumidores de todo el mundo. En el caso de las legumbres de Andalucía, aún más, ya que la región goza de gran peso en la producción de las mismas.

De este modo, el 70% de las legumbres nacionales que se produce en España tiene su origen en Andalucía. A pesar de ello, en los últimos años existe una tendencia a la importación de legumbres de otros países como América, entre otros. En este artículo



“En el caso de las legumbres de Andalucía, la región goza de gran peso en la producción de las mismas. De este modo, el 70% de las legumbres nacionales que se produce en España tiene su origen en Andalucía”



Legumbres



apostamos por las legumbres de Andalucía, sus bondades y sus propiedades, que las hacen únicas y un tesoro de nuestras tierras.

JOYA DE LA DIETA MEDITERRÁNEA

Una dieta saludable no se entiende sin su ración de legumbres. Entre las más consumidas se encuentran las judías, las habas, los guisantes, las lentejas, los garbanzos y la soja.

Tanto es así que los expertos en nutrición y salud recomiendan consumir entre 3-4 raciones a la semana. En el caso de la legumbre seca, la ración se corresponde con unos 70 gramos, mientras que en el caso de las legumbres cocidas, esta sería de unos 180-200 gramos.

Una de sus propiedades (aunque no de

“Las legumbres presentan un elevado contenido en hidratos de carbono, así como en fibra. Esta última ayuda a mantener niveles normales de glucosa en sangre”

todos los tipos) es su alto contenido en proteínas. Aunque siempre se ha creído que la carne era el mejor alimento para proporcionar proteínas al organismo, existen alimentos de origen vegetal, como es el caso de algunas legumbres, que pueden superar a la carne en este aspecto.

Así, los garbanzos, la soja (sí, la soja es una legumbre) o algunas variedades de alubias, son completas a nivel proteico.

Por otro lado, las legumbres presentan un elevado contenido en hidratos de carbono, así como en fibra. Esta última ayuda a mantener niveles normales de glucosa en sangre.

Tampoco faltan en esta lista de beneficios los minerales, especialmente el calcio, el hierro y el magnesio, y vitaminas del grupo B. Entre las últimas sobresale la tiamina, que contribuye al

funcionamiento correcto de nuestro corazón. Ésta, junto al potasio, que contribuye al mantenimiento de la tensión arterial, hacen de las legumbres un alimento muy recomendable para nuestra salud cardiovascular.

EL GARBANZO, REY DE LAS LEGUMBRES

Una de las legumbres más consumidas y populares es el garbanzo. Desde hace siglos, en numerosas civilizaciones y culturas, este ha sido parte esencial de la dieta humana. Se trata de un alimento muy rico en nutrientes.

Pero no solo es beneficioso el fruto final, sino que su cultivo fomenta la agricultura sostenible y la protección del suelo. Esto se debe a que, por un lado, se trata de un cultivo que requiere de poca agua para su producción.



Por otro lado, destaca su capacidad fijadora de nitrógeno, que logra que mejore la fertilidad del suelo y alarga la productividad de las tierras agrícolas.

Tal es su importancia en la agricultura andaluza que cuenta con una denominación de origen: IGP Garbanzo de Escacena. La zona de producción

de este garbanzo, amparado por la Indicación Geográfica Protegida se encuentra en la antigua comarca histórica conocida como «El Campo de Tejada».

Así, el «Garbanzo de Escacena» sólo se cultivará en parcelas que tengan suelo de tipo Vertisol topoforno, "tierras



Legumbres



negras» o «barros», como se le llama en Huelva, o en las llamadas “tierras de bujeo” en Sevilla.

O lo que es lo mismo: suelos muy profundos, de alto contenido arcilloso y que debido a la poca ondulación del terreno, tienen problemas de drenaje, de modo que la retención de humedad es alta.

TIEMPO DE LEGUMBRES ECOLÓGICAS

De la mano de la demanda, cada vez más alta, de los consumidores por la alimentación ecológica, las empresas agroalimentarias de Andalucía se han ido adaptando en los últimos años a esta tendencia.

Así, es un hecho que el cultivo ecológico de legumbres ha ganado fuerza en la geografía andaluza, aumentando su superficie cada año.

Por provincias, actualmente es Cádiz la que se encuentra a la cabeza en este tipo de cultivos agroalimentarios, seguida de Granada y de Sevilla.

Ahora, más que nunca, está en manos de los consumidores apoyar el producto de nuestra tierra. Las legumbres andaluzas, además de ser riqueza para nuestras empresas agroalimentarias, son garantía de máxima calidad y sabor.





De toda la vida.



legumbrespedro.com



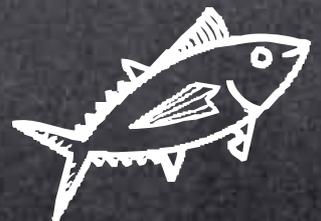


ÁNGEL LEÓN

Chef de Aponiente



En Aponiente “se intenta generar conciencia, abrir la mente y que encontremos propuestas imposibles de ver”



EMPANADILLAS DE GARBANZO RELLENAS DE MELVA A LA ROTEÑA DE PESASUR



INGREDIENTES

90 grs. de agua.
20 grs. de Fino del Puerto.
110 grs. aceite de oliva.
300 grs. harina de garbanzo.
50 grs. harina de trigo.
Sal.
1 bote de 'melva a la roteña' Chef del Mar de Pesasur.

ELABORACIÓN

Se mezclan todos los ingredientes durante al menos 10 minutos a mano, o 5 si se dispone de amasadora eléctrica. Se

deja reposar la mezcla 10 min.

Por otro lado, se abre el bote de 'melva a la roteña' y se desmenuza.

Bolear pequeñas porciones de masa, y con la palma de la mano se dará forma de círculo, los cuales se rellenarán con la melva a la roteña de Pesasur. Para cerrarlos se recomienda un tenedor (que es como se ha hecho toda la vida en Cádiz), aunque ahora existen formas de

cerrado más estéticas. Para finalizar hay dos opciones, freír a fuego fuerte hasta que queden doradas u hornear durante 25 min a 180°.

Se pueden pintar de huevo por fuera con una brocha, para que brillen, en caso de que se quieran hornear.





A SOLAS CON...

Ángel León

Ángel León es sin duda uno de los cocineros más influyentes de nuestra época, con ese talento innato que caracteriza a los que hacen avanzar la gastronomía y llevarla hacia espacios no tan explorados como el mar. Ángel tiene un discurso basado en el respeto y la fantasía y aúna en perfecta simbiosis la tradición y la evolución.

Como parte de su compromiso por la socialización y divulgación de su concepto culinario y sus proyectos de I+D que desarrolla en el Restaurante Aponiente desde el 2007, Ángel ha impartido ponencias en los más destacados congresos nacionales e internacionales del sector además de en otros centros académicos como la Universidad de Harvard o el The Culinary Institute of America en Estados Unidos. A nivel editorial como parte de su actividad didáctica ha participado en diferentes publicaciones destacando su obra el Chef del Mar (Montagud Editores) y grabado varias temporadas de su propia serie de televisión del mismo nombre "El Chef del Mar".

En su trayectoria profesional ha recibido innumerables reconocimientos entre los que caben destacar el Premio Nacional de Gastronomía otorgado por la Real Academia Española (2013), el Chef L'Avenir por la Academia Internacional (2011), el máximo reconocimiento de la Guía Michelin para Aponiente *** y el puesto 25 en la lista de los 100 Mejores Restaurantes Europeos OAD Opinionated About Dining (Steve Plotnicki).

Recibir un reconocimiento al trabajo realizado, como son las estrellas de la guía Michelin es siempre un orgullo

para un cocinero, ¿cómo fue la experiencia para ti de la primera, la segunda y la tercera y con cuál te quedas?

Sabes lo que pasa, que cada estrella tiene su importancia en su momento. Quizás la más emocionante fue la primera, que es cuando entras en una dimensión como cocinero nunca te has planteado, y, sin duda, tanto la segunda como la tercera fueron grandes alegrías.

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?

La cocina está en un momento en el que todo el mundo habla de ella. Los cocineros son prescriptores de la alimentación, pero entiendo que somos cocineros y damos de comer sin más. Esa es la importancia, y creo que la diferencia es que hace unos años nadie en España hubiera imaginado que un cocinero pudiera estar socialmente tan reconocido como pudiera ser un médico, un abogado o un gran empresario. Creo que ese es el principal cambio.

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 una cocina sana es el camino a seguir para el futuro. Los consumidores cada vez tienen más conocimiento respecto a los alimentos y yo soy de los que apostola por una cocina saludable.

El mundo de la alta gastronomía cuenta



con un nivel de exigencia muy alto ¿cómo se gestiona un equipo humano en este entorno?

Pues tomando mucho café y hablando con todo el mundo. En mi caso es compartir un barco de 62 personas para dar de comer a 30 clientes. Creo que lo más difícil es darle a cada uno su sitio en función de las perspectivas profesionales que tiene.

Cómo cocinero, ¿cuál sería tu rasgo más característico y que le imprimes a tu cocina?

Como cocinero creo que lo más característico nuestro es mirar obsesivamente al mar como miramos, no conformarnos con lo obvio que sería el pescado y todas esas mentes que estamos abriendo con el descubrimiento de nuevos ingredientes para el ser humano que nunca han estado presentes en un restaurante.

Hablar de Aponiente y hablar de PESASUR es hablar del mar, ¿qué une a estas dos marcas andaluzas?

PESASUR fue una corazonada. Siempre fue mi ilusión trabajar con una conservera que quisiera mirar al futuro, pero sin perder la tradición. Con los pies en la tierra y la cabeza en el mar, pero siempre abierto a nuevas ideas. Yo creo que lo bonito con PESASUR ha sido que hemos abierto un armario de nuevos sabores basados en la tradición.



Andalucía *cocina* 
con ESTRELLA



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

Un proyecto de:



Con la colaboración de:



www.andaluciácocina.com

PARA LAS FAMILIAS QUE MÁS ESTÁN SUFRIENDO
LA SITUACIÓN ECONÓMICA Y SOCIAL DERIVADA
DE LA PANDEMIA DEL COVID19

Andaluces Compartiendo dona más 400.000 kilos de alimentos a las familias más necesitadas





'Andaluces Compartiendo', el programa de Responsabilidad Social Empresarial impulsado por LANDALUZ, Fundación Cajasol y la Fundación 'la Caixa', ha realizado una donación de más de 400.000 kilos de alimentos para las familias que más están sufriendo la situación económica y social derivada de la pandemia del COVID19.

De esta forma, más de 40 empresas se han unido bajo el programa Andaluces Compartiendo para hacer llegar a las familias productos de primera necesidad como aceites, leche, conservas de pescado, conservas vegetales, legumbres y un largo etcétera. Una gran donación realizada por empresas agroalimentarias y de higiene para ayudar a los andaluces

que fue recepcionada en Lamaignere para su posterior envío a las entidades sociales locales.

A la entrega de la donación asistieron el presidente de Fundación Cajasol, Antonio Pulido; la directora territorial de Caixabank en Andalucía Occidental y Extremadura, María Jesús Catalá y el presidente de LANDALUZ, Álvaro Guillén. Los tres responsables coincidieron en la importancia que tiene este programa para facilitar la ayuda de las empresas andaluzas.

De esta forma, más de 210 entidades sociales de las provincias de Huelva, Cádiz, Córdoba y Sevilla se beneficiarán de un programa que no deja de crecer y al que cada año se suman nuevas empresas para ayudar a los que más lo necesitan.



Un mar de sabor en su interior



PRODUCTOS ELABORADOS DE MANERA ARTESANAL



CUATRO GENERACIONES TRABAJANDO PARA TÍ



ACEITES DE COBERTURA DE GRAN CALIDAD





25.000 kilos de alimentos solidarios en Alcampo

El programa de Responsabilidad Social Empresarial impulsado por LANDALUZ, Fundación Cajazol y Fundación 'la Caixa' ha completado su 'Septiembre Solidario' con una recogida de alimentos en los nueve centros que la enseña tiene en Andalucía para ayudar a las familias que más lo necesitan

'Andaluces Compartiendo', el programa de Responsabilidad Social Empresarial impulsado por LANDALUZ, Fundación Cajazol y la Fundación 'la Caixa', ha organizado durante varios días de este mes de septiembre una recogida de alimentos en nueve centros de Alcampo en Andalucía. Esta acción

solidaria, enmarcada dentro de la campaña de promoción de alimentos regionales 'Andalucía Sabe', ha contado con la participación de más de 150 voluntarios de distintas entidades sociales, consiguiendo recoger más de 25.000 kilos de alimentos destinados a paliar la situación económica y social tan complicada que ha surgido a raíz del impacto del virus COVID-19.

Así, en la provincia de Sevilla han participado las entidades EducAcciONG (destinado a Caritas Montequinto, Catering Social La Casa de Todos y a las Hermanas de la Cruz de Sevilla) y Cooperación Internacional; en Cádiz,

Comedor Virgen del Carmen, de Sanlúcar de Barrameda, y Voluntarios del Ayuntamiento de Jerez; en Granada, la Asociación Calor y Café; en Almería, Almería Acoge; en Jaén, Cruz Roja Linares (Jaén) y en Granada, Cruz Roja Motril (Granada), mientras que varias Cáritas Parroquiales de Marbella realizaron la recogida en el Alcampo de la localidad malagueña.

Esta acción solidaria se ha desarrollado dentro de la campaña Andalucía Sabe, que Alcampo y LANDALUZ han organizado durante el mes de septiembre, y que durante veinticinco años han puesto en valor los alimentos de la tierra.



Andaluces Compartiendo®

Empleo · Igualdad · Educación · Solidaridad

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

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



¡Gracias!





JC MACKINTOSH
TARIFA
El Atún de los Vientos

Jolca
Los Maestros Aceituneros

Laboratorios
BIO-DIS

LACTALIS
PULEVA

Flor de Nube

Jabugueña
Jabugo

El Aceitunero - Aceite
"LA LOGROÑESA"

LA
MATILLA
ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA

La Pedriza
LEGUMBRES

LA REINA
VERDE

Las
Coronas
aloe vera

LOS MONJES
PEDRO



MAESTRANZA

MAJAO
por Gazpachería Andaluza

BAREA
GRUPO
75 años

Ortiz

MIEL iniyate

Montealbor

MONJES
montero

MUEIOLIVA

GRUPO
oleo campo

Oleoestepa

OW
ONLY
WATER

PAG de Monjas

PAZADERIA ARTESANA
OBANDO

Panelliac

Papas
Habaneras
Españolas

MARIBEL
de Castilla

PESASUR

Procavi

Productos
de la
Abuela

PROLONGO

Quinto
Toledo

SAN MARTIN DE PORRES
REPASTERIA
Tradicional y Natural

SAN SEBASTIAN S.C.A.

LOS SEÑORES DE
JABUGO

SOLEADA

torre
veguia

Triselecta

USISA

Delicias
VICASOL

VINAGRES DE YPMA S.L.

VITA SNACK

YBARRA

YBARRA

LANDALUZ RECONOCE LA TRAYECTORIA EMPRESARIAL DE LAS EMPRESAS ANDALUZAS

LANDALUZ HA ENTREGADO, EN EL MARCO DE SU CONGRESO, SUS DISTINTIVOS A LA TRAYECTORIA EMPRESARIAL, A LA FIDELIDAD Y A LA PERSONA

LANDALUZ, ha concedido sus distintivos anuales que reconocen la labor desarrollada por distintas empresas de la industria agroalimentaria de la región. En el marco de su III Congreso Agroalimentario de Andalucía, donde la asociación celebró su trigésimo aniversario, LANDALUZ entregó sus distintivos en distintas categorías.

Así, en el ámbito de la Trayectoria

Empresarial, LANDALUZ quiso reconocer la labor de Prolongo, empresa malagueña especializada en los productos cárnicos derivados del cerdo que cumple 200 años de trabajo continuado y a la empresa jiennense Mariscos Castellar, que celebró su 50 aniversario dedicado a la comercialización de productos del mar. Además, se concedió el Distintivo a la

Fidelidad a ALSUR Conservas Vegetales, por sus 25 años en la asociación, y el Distintivo a la Persona a José Luis Millán, directivo que ha desarrollado su carrera en distintas empresas agroalimentarias de Andalucía, siempre vinculado a LANDALUZ.

Ambas son empresas familiares con una dilatada carrera y especialización en su sector. En el caso de Prolongo, la empresa malacitana se ha convertido en un referente de la industria cárnica siendo una de las empresas más antiguas de España y de su sector. Iniciando su producción en 1820, siendo adquiridas a principios del siglo XX por la familia Soler, llegando a distribuir en más de quince países fuera de nuestras fronteras.

Por su parte, Mariscos Castellar, dirigida actualmente por la segunda generación de la familia García, es un referente nacional en la elaboración y distribución de productos del mar, especialmente marisco, con implantación en todo el territorio español y con una fuerte proyección internacional. La empresa ha sabido adaptar un producto fresco y de preparación artesanal a una producción industrializada que mantiene intacta su calidad, gracias a avanzadas técnicas, lo que les ha hecho evolucionar como compañía de vanguardia sin perder su esencia como empresa de valores tradicionales.





Nuevo Clase A Híbrido Enchufable.

Hasta 77 km de autonomía eléctrica.*

*Según NEDC.

EQ POWER



Concesur Alcalá

Concesionario Oficial Mercedes-Benz
Ctra. A-92, Km. 5,5. Alcalá de Guadaíra. SEVILLA.
Tel.: 955 634 400.

Fervial

Concesionario Oficial Mercedes-Benz
Avda. Kansas City s/n. SEVILLA.
Tel.: 954 367 650.

Concesur Arjona

Concesionario Oficial Mercedes-Benz
C/ Arjona, 19. SEVILLA.
Tel.: 955 634 400.

Concesur SE-30

Concesionario Oficial Mercedes-Benz
Pol. Ind. Carretera Amarilla, Av. Fdez Murube, 18. SEVILLA
Tel.: 955 634 400.

Concesur Dos Hermanas

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

Concesur CC Lagoh

Concesionario Oficial Mercedes-Benz
Calle Palmas Altas, s/n C.C. Lagoh, local B 30-31. SEVILLA.
Tel.: 695 788 735.

PRODUCTOS
VEGETALES



SOLO PRODUCTOS SELECCIONADOS:
CALIDAD Y SABOR

ONLY SELECTED PRODUCTS: QUALITY AND TASTE

