LANDALUZ

Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía

Alvear · Alsur · Bosco Benítez · Andaluces Compartiendo

Revista nº 82

COVAP

a2 protein

A2, la proteína original

Prueba la diferencia

A2+A2

Vacas seleccionadas

www.lechea2.com

EDITORIAL

P R E S I D E N T E

Estimados amigos

En el último año, hemos vivido anomalías como una inflación disparada en cifras de dos dígitos, algo que no veíamos desde hacía muchísimos años, conflictos internacionales que están provocando vaivenes en los mercados, subida de los costes energéticos, huelga de transportes, etc.

Desde LANDALUZ siempre hemos defendido la importancia de la estabilidad para poder desarrollar nuestra actividad con normalidad, aunque vista la situación de los últimos años, es difícil predecir cuándo podremos alcanzar esta tan ansiada estabilidad, y está claro que el sector agroindustrial ha sabido adaptarse con resiliencia a estas circunstancias tan volátiles.

Desde luego, son tiempos complicados, pero igual que hicimos durante el confinamiento provocado por el COVID19 hace dos años y los meses posteriores hasta alcanzar la denominada nueva normalidad, nunca bajamos los brazos. Y esa debe seguir siendo nuestra máxima en este entorno de incertidumbre. Seguir trabajando, seguir apostando por los productos de calidad y seguir impulsando un sector tan estratégico para la economía andaluza como es el agroindustrial.

Estamos seguros de que seremos capaces de afrontar todas estas circunstancias con éxito, pero para ello es fundamental que todos sigamos trabajando y haciéndolo de forma unida. Para ello, y como ya sabéis, tenéis a vuestro lado a una organización, LANDALUZ, que desde hace más de treinta años no ha cejado en su interés de impulsar y defender a nuestras empresas tanto en el mercado nacional como fuera de nuestras fronteras.

Durante los últimos meses no hemos parado de trabajar con cadenas de distribución, restauradores nacionales e internacionales, importadores, etc. para buscar alternativas y nuevas opciones de mercado para nuestras empresas. Esa es la guía que marcará nuestro trabajo también en el futuro, la de crear negocio y generar economía en Andalucía a través de su industria agroalimentaria.

En el ámbito nacional hemos trabajado junto a Supermercados CODI y a Carrefour para cerrar un calendario de siete promociones en puntos de venta, a los que sumamos nuestra presencia en tres ferias como Alimentaria, Salón Gourmets y Madrid Fusión, presentado nuestro libro gastronómico Andalucía Cocina, Lo de siempre como nunca, de la mano de veinte chefs reconocidos del panorama actual y un largo etcétera de actividades para las empresas.

En el plano internacional la actividad no ha sido menor, potenciando nuestros alimentos a través de promociones en distintas cadenas, aumentando nuestra presencia en las principales ferias agroalimentarias del mundo e incrementando nuestros servicios de consolidación de productos andaluces con la apertura de nuevos mercados.

Como decía, esta será la estrategia que nos marcará el futuro, seguir abriendo nuevas líneas de negocio para las empresas asociadas y generar economía para el sector mediante acciones que tengan en su centro la promoción de nuestros productos, seña de identidad de nuestra tierra.

Recibe un fuerte abrazo

Álvaro Guillén Benjumea
Presidente

STAFF

EDICIÓN
LANDALUZ
Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía

CONSEJO EDITORIAL
LANDALUZ
Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía

D. Álvaro Guillén Benjumea
Dña. Ada Bernal Martínez
D. Ángel Camacho Perea
D. José Argudo López de Carrizosa
D. Víctor Vélez Sánchez

Secretaría General
D. Miguel Ángel Jiménez Segador
D. Luis Gómez de las Cortinas Hortigón
D. Francisco José Manrique de Lara Quirós
D. Miguel Ángel Puyuelo Tejero
Dña. Isabel Peralta Fuentes
Dña. Carmen Fernández Cárdenas
D. Francisco Limón Cabrera
Dña. Alicia Granados López

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

MIEL 30

LA MIEL, DULZURA ANDALUZA
Riqueza natural y floral del paraje andaluz

LA DESPENSA 6

NOTICIAS ASOCIADOS
Todas las novedades de las empresas asociadas a LANDALUZ

EMPRESAS 24

ASOCIADOS
Nuevas incorporaciones

LANDALUZ PRODUCTORES

MIELES DORAY

36

ANDALUCÍA COCINA 40

BOSCO BENÍTEZ

Restaurante

LA COCHERA DEL ABUELO

ALIMENTOS 44

ANDALUCES COMPARTIENDO

Cena Solidaria Andaluces

Compartiendo

LANDALUZ
Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía

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

LADESPENSA

BARBADILLO LANZA ÁS SUMATORIO, UN PROYECTO ÚNICO E IRREPETIBLE

Bodegas Barbadillo lanzó al mercado ÁS SUMATORIO, una manzanilla muy especial criada en añada, por lo que no se ha seguido el sistema de criaderas y soleras tan tradicionales en la región. La base elegida para esta experimentación han sido diez botas de vino blanco ÁS de Mirabrás de 2019, resultante de la fermentación por separado de viejas viñas de los pagos de Miraflores, Añina, Macharnudo, Campix y Santa Lucía.

Estas vasijas fueron colocadas en la bodega de la Arboledilla y, durante tres años, han sido tratadas con especial cariño por los responsables de producción de la empresa. La actual propuesta es el resultado de la suma de cinco de estas diez botas y llega al mercado "en rama", embotellada directamente de la criadera a la solera.

Barbadillo sigue con su compromiso de aunar tradición e innovación. De esta filosofía surge ÁS Sumatorio, una manzanilla joven, resultado de la experimentación con las añadas de crianza biológica en el Marco de Jerez.

www.barbadillo.com

LA TARIFEÑA LANZA LA VERSIÓN MÁS FLAMENCA DE SU MELVA DE ANDALUCÍA CANUTERA

La Melva de Andalucía Canutera de La Tarifeña ha cambiado de etiquetado y la marca pasa a apostar por una conserva en tarro de cristal que deja a la vista la calidad del producto y la impecable estiba del pescado. En el nuevo diseño, la etiqueta homenajea a los comienzos de La Tarifeña y recupera la imagen de sus inicios, con una versión todavía más flamenca. Vistiendo los colores de la bandera andaluza, pero con un ligero cambio: sustituyendo el blanco por el mismo tono plata que luce la piel de los túnidos.

En las instalaciones de Conservera de Tarifa, la melva canutera se trabaja en un proceso 100% manual y libre de químicos, según una tradición y receta ya centenarias que han convertido a La Tarifeña en la marca de conservas de pescado artesanal más antigua de la provincia de Cádiz.

www.conserveradetarifa.es

COOSOL TRADICIONAL MEJORA SU FÓRMULA CONSIGUIENDO UNA MENOR ABSORCIÓN DE GRASA EN LOS FRITOS

Coosol Tradicional mejora su fórmula en sus formatos de uno y cinco litros, consiguiendo una menor absorción de grasa en los fritos que un aceite de girasol convencional. Gracias a esta mejora en el producto los fritos absorben un 30 % menos de aceite, con lo que se obtienen unos fritos más saludables, crujientes y con menor sensación de aceitosidad.

Estos datos surgen de un estudio avalado por la Universidad Córdoba, en el que se comparan las frituras de patatas y croquetas con las de un girasol convencional (aceite refinado de girasol) contra la fritura de Coosol Tradicional con la fórmula mejorada.

www.acesur.com

ESPADAFOR HA PRESENTADO SU NUEVA GAMA DE CÓCTELES ESPUMOSOS DE MIOVINO, CÓCTELES QUE HUELEN Y SABEN A VERANO

Se trata de selectos y exclusivos cócteles elaborados con una base de vino, esencias y aromas naturales con una ligera burbuja que potencia los sabores frutales. Buscan una alternativa al aperitivo, que lleva tiempo sin ofrecer opciones novedosas más allá de la cerveza y el vermut. Una gama que amplía el radio de acción de los espumosos asegurando su permanencia en la mente del consumidor contemporáneo.

Miovino está compuesta por los cócteles espumosos: Mimosa, Mojito, Bellini y Spritz con la calidad de Miovino. Presentado en una elegante botella con cápsula de 750ml y una ligera graduación de 6%, lo que lo hace una bebida ideal para las personas que se están iniciando en el mundo del vino, los que prefieren un vino de baja graduación o para los que buscan algo diferente.

www.espadafor.es

LOS PICOS O-FIT VUELVEN AL MERCADO COMO LA REFERENCIA MÁS SALUDABLE DE PANADERÍA OBANDO

Gracias a sus ingredientes funcionales como la cúrcuma, el brócoli, el jengibre y el AOVE, estos picos tienen numerosas propiedades beneficiosas, además de un exótico sabor que no te van a dejar indiferente. Hazte con los Picos O-Fit en su tienda online y disfruta de uno de los acompañantes de tus comidas más especiales que vas a encontrar.

www.panaderiaobando.com

SACAS ESPECIALES DE LA GUITA

La Guita presentó dos sacas especiales en rama de una manzanilla pasada y un amontillado, que a buen seguro, deleitarán los paladares de los aficionados al vino. Estos dos vinos representan y transmiten la riqueza, la peculiaridad y la singularidad del suelo del histórico y emblemático Pago de Miraflores y de Pagos Costeros sanluqueños. La composición del terruño, trasmite a estos vinos la esencia de Sanlúcar que, sin duda alguna, La Guita ha sabido plasmar de forma fiel, respetuosa y auténtica en todos sus vinos. Apuesta firme y decidida desde que la familia Estévez adquiriera en 2007 esta centenaria firma.

La Guita en Rama Pasada y el Amontillado en rama de La Guita se enmarcan dentro de una nueva línea definida por la firma sanluqueña en la que se llevarán a cabo sacas especiales y puntuales con un lleno limitado de botellas con el fin de mostrar y compartir las riquezas que se crían en sus dos bodegas de Sanlúcar de Barrameda.

www.grupoestevez.es

TIERNÍÍÍÍÍÍÍÍÍÍ ÍÍSIMOSSS...

Escacena

Y BLANQUÍÍÍÍSIMOS, ESCOGIDÍÍÍÍSIMOS, RIQUÍÍÍÍSIMÍOS....

Auténtico Garbanzo Blanco Lechoso con "Indicación Geográfica Protegida ESCACENA"

Se presentan en saquitos de tela de medio, uno y dos kilos además de envases de Pet de medio y un kilo. Y para hostelería en bolsas de cinco kilos.

100% PLACER

garbanzoblancodeescacena.com

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

T:: 959 423 211 / 959 423 222
F:: 959 423 161
info@garbanzoblancodeescacena.com

Campo de Tejada
Sociedad Cooperativa Andaluza

NUEVA GAMA DE ENSALADAS HUERTA CAMPO RICO

Huerta Campo Rico estrena nueva gama de productos, ideales para compaginar con una dieta rica en productos de origen natural, pero sin renunciar a la comodidad ni al sabor casero.

Se trata de sus nuevas ensaladas de 5º gama. Listas para comer en cualquier lugar, incluso directamente desde su propio envase, lo que facilita realizar una comida rica y saludable en cualquier momento. Incluso, para favorecer el momento de consumo, ya que tienen tenedor incluido en todos sus envases. Como siempre, Huerta Campo Rico apuesta por una alimentación saludable, de origen natural y libre de alérgenos, sin gluten, sin lactosa y sin azúcar añadido. Y esta nueva gama de ensaladas lo demuestra una vez más.

La nueva gama de ensaladas de Huerta Campo Rico se compone de cinco referencias, y todas ellas están elaboradas con aceite de oliva virgen extra (AOVE), además, sólo incluyen ingredientes vegetales y con certificado vegano.

Su packaging es 100% reciclable y con él han reducido hasta un 60% de plástico, lo que garantiza el compromiso de la marca con el medio ambiente.

www.huertacamporico.es

PÉREZ BARQUERO PRESENTÓ SU NUEVO FRESQUITO VINO DE PASTO

Pérez Barquero es la primera bodega de Montilla-Moriles que recupera la mención tradicional "Vino de Pasto" con la que la Denominación de Origen ampara los vinos con envejecimiento.

Bodegas Pérez Barquero se ha propuesto recuperar los vinos de pasto, la mención tradicional con la que la Denominación de Origen Protegida (DOP) Montilla-Moriles ampara los vinos Blancos con Envejecimiento y que, en la actualidad, alude a vinos de calidad, con crianzas más cortas, marcados por su identidad y su conexión con su territorio de origen y destinados, fundamentalmente, a un consumo cotidiano.De este modo, el grupo empresarial que dirige Rafael Córdoba se ha convertido en la primera bodega de Montilla-Moriles en recuperar este nombre antiguo que ha ido evolucionando con el paso de los años y que, hoy día, se utiliza para definir vinos más ligeros, que se consumen durante el almuerzo o en el aperitivo.

www.perezbarquero.com

INDI& CO PRESENTA SU NUEVA FORMULA BAJA EN CALORIAS

La nueva fórmula, de entre 28 y 38 calorías por botella, mantiene todo el sabor que ha hecho de INDI & Co uno de los refrescos más premiados en los certámenes internacionales. Los refrescos INDI& Co han obtenido reconocidos premios, como la Medalla de Oro en los International Organic Awards, y ha sido reconocida como la mejor tónica del mundo por la Difford`s Guide y Falstaff. Además, están certificados bajo las normativas de agricultura ecológica de Europa y Estados Unidos.

100% natural y elaborado artesanalmente en Andalucía, se produce con la mezcla perfecta de zumos de frutas naturales y botánicos conservando así el sabor más puro. La naranja sevillana, el yuzu japones, la fresa de Huelva y el limón mediterráneo se unen a botánicos como la cúrcuma, el jengibre, el cardamomo y la flor de azahar, entre otros, para ofrecer una bebida que, con una suave burbuja, confiere sensación de ligereza y frescor y es perfecta para disfrutarla sola o mezclada con los mejores spirits. INDI& Co no tiene conservantes ni saborizantes.

www.indidrinks.com

YBARRA APUESTA POR EL PICANTE DE LA MANO DE SALSAS DE SIERRA NEVADA

Grupo Ybarra y Salsas de Sierra Nevada han desarrollado un nuevo proyecto bajo la marca "Doctor Salsas" para comercializar productos picantes en España y el mundo.

Salsas de Sierra Nevada, reconocida y premiada a nivel nacional e internacional por la calidad y prestigio de sus productos, lleva elaborando y comercializando salsas picantes desde 2013 y cuenta con instalaciones en Ogíjares (Granada, Andalucía).

La elaboración de todas sus salsas sigue un proceso natural, sin gluten, sin derivados lácteos, sin colorantes y sin conservantes, por lo que son salsas artesanas y de máxima calidad que se adaptan a la cocina tradicional española, internacional o vegana.

DOCTOR SALSAS

www.ybarra.es

CRUZCAMPO LANZA LA NUEVA GRAN RESERVA 0,0

Cruzcampo Gran Reserva 0,0 es una cerveza elaborada con una combinación de maltas tostadas que consigue un sabor intenso sin perder su carácter refrescante y manteniendo su alma cervecera intacta. Las maltas tostadas le proporcionan cuerpo y sabor cervecero que se equilibra con un toque refrescante para conseguir una 0,0% llena de carácter y personalidad.

Las 'Gran Reserva' de Cruzcampo son cervezas con mucho carácter, con mucho acento. Cruzcampo Gran Reserva (6,4° alc.) es una de las opciones clásicas favoritas de los seguidores de esta marca y un gran palmarés avala su calidad: 2 estrellas (puntuación entre 80-90%) en Superior Taste Awards 2022 (International Taste & Quality Institute), un 'Gold Quality Award 2021' (Monde Selection Quality Institute) o una Plata en London Beer Competition 2021, entre otros.

www.cruzcampo.es

LA ESPAÑOLA AMPLÍA SU GAMA GOURMET CON UN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA CONFECCIONADO JUNTO AL PRESTIGIOSO CHEF MARTÍN BERASATEGUI

La Española sigue creciendo junto a su embajador, Martín Berasategui, y lanza al mercado La Española Gourmet by Martín Berasategui, un coupage que completa la gama gourmet de la marca, uniéndose a los monovarietales de manzanilla y hojiblanca.

El aceite de oliva virgen extra de La Española Gourmet by Martín Berasategui ha sido elaborado junto al prestigioso cocinero, el que más estrellas Michelín tiene en España, con 12 en total. Este virgen extra ha sido obtenido en su almazara de La Roda de Andalucía (Sevilla) y es un aceite caracterizado por un equilibrio que se consigue gracias a la sabia combinación de las variedades manzanilla, arbequina y hojiblanca. La manzanilla aporta estabilidad, un frutado verde intenso y un amargo y picante considerable, la hojiblanca ofrece armonía en boca y la arbequina un perceptible olor y sabor a hierba y hoja.

www.acesur.com

BARBADILLO AMPLÍA SU GAMA DE FRIZZANTES CON "BARBADILLO VI PINK"

Siguiendo la estela creada por Barbadillo Vi Cool, el nuevo PINK posee una personalidad muy divertida, es un rosado con una finísima burbuja de color vivo que está elaborado con uva garnacha. Un vino joven, afrutado y de baja graduación alcohólica que, pese a ello, conserva todo el olor y el sabor del vino. Esto es debido a que no se le ha extraído alcohol: simplemente se ha detenido su fermentación al alcanzar la graduación deseada.

Un vino dirigido a todo tipo de público que quiera divertirse y aprovechar sus momentos de ocio con un buen frizzante en compañía de su familia y amigos. Cualquier instante es bueno para celebrar, y más con un vino refrescante y diferente. Dirigido a un consumidor al que le encantan los nuevos retos y, sobre todo, marcas que defiendan unos valores divertidos, con ganas de vivir celebrando y compartiendo. Así son los Barbadillo Vi Lovers.

www.barbadillo.com

PANADERÍA OBANDO LANZA SU NUEVO PACK REGAÑÁ

Dentro de su apuesta por la innovación de formatos, Panadería Obando ha sacado al mercado su nuevo Pack Regañá, una recopilación de todas sus variedades de este producto típico sevillano. En él se incluyen su clásica, aunque distintiva regañá gourmet; su novedosa The Dark, especial para la alta restauración; sus hojas de pan, ideales para el dipeo; sus láminas de pan, para pequeños picoteos sofisticados; y sus mini regañás, perfectas para acompañar cualquier tipo de comida. Este pack ya está disponible en su tienda online.

www.panaderiaobando.com

PANADERIA ARTESANA
OBANDO
1965
DESDE

Protagonistas
de cada bocado
panaderiaobando.com

IFS
Food

BIO-DIS PHARMA REFUERZA SU COMPROMISO MEDIOAMBIENTAL CON UNA PLANTA FOTOVOLTAICA PARA AUTOCONSUMO ENERGÉTICO

Laboratorios BIO-DIS Pharma -compañía andaluza especializada en el desarrollo, la fabricación, distribución y exportación de vitaminas, minerales y complementos alimenticios- ha reforzado su compromiso con la sostenibilidad medioambiental apostando por el autoconsumo energético mediante fuentes renovables, instalando una planta solar fotovoltaica para abastecer sus instalaciones.

Este nuevo equipamiento, ubicado sobre la cubierta de su sede en La Rinconada (Sevilla), consta de 73 módulos solares de tecnología monocristalina, con una capacidad de 550W cada uno, lo que supone una potencia total instalada de 40,15 kW. La producción estimada cada año es de 64.370 kWh, es decir, en torno al consumo medio anual de 18 familias en España.

www.bio-dis.com

ALVEAR SE CONVIERTE EN LA PRIMERA BODEGA ESPAÑOLA QUE CONSIGUE 100 PUNTOS PEÑÍN

Alvear guarda, entre las paredes de sus viejas bodegas, verdaderas joyas del patrimonio vinícola español. El Pedro Ximénez Solera 1830 procede de la solera de Pedro Ximénez más antigua de la bodega que data precisamente del año 1830. Criado en la bodega "El Escudo", enmarcada en la casa familiar, el Pedro Ximénez Solera 1830 supone una concentración pura de la esencia de los Pedro Ximénez dulces y es el principal exponente de los vinos dulces de Alvear. Alvear Pedro Ximénez Solera 1830 es un vino elaborado por la casa centenaria Alvear. Como señala Carlos González, director técnico de la Guía Peñín, «es un vino puro y racial, que alcanza la excelencia gracias a una elaboración cuidada y muy lenta». Un vino que, además, deja a Montilla-Moriles como la zona donde los dulces de Pedro Ximénez alcanzan su máxima expresión y complejidad.

www.alvear.es

ARROZÚA INCORPORA EN SU WEB LA TIENDA ONLINE

Arrozúa está de estreno en su web, se ha renovado para facilitar la compra de sus productos. A partir de ahora cualquiera que desee uno de sus arroces podrá pedirlo a a través de la nueva tienda online que disponen.

Además de los inicios de la marca y el origen de sus cultivos, la web cuenta con una sección de blog, en la que la marca comparte consejos e ideas de recetas para cocinar con arroz. Y, recientemente, la empresa ha integrado una tienda online donde ofrece todas sus variedades de producto. Así, los usuarios podrán encontrar diferentes tipos de arroces de una calidad inmejorable, sin necesidad de ir al supermercado y facilitando así la compra a todos.

La nueva tienda online de Arrozúa está pensada para ofrecer una experiencia de usuario óptimo, tanto en dispositivos móviles como de escritorio, la web está disponible en español e inglés para ofrecer sus deliciosos arroces en ambos idiomas.

www.arrozua.com

TÍO PEPE, EL VINO DE JEREZ MÁS UNIVERSAL, REGRESA A BORDO DEL JUAN SEBASTIÁN DE ELCANO

Tras cinco meses de navegación por aguas del Atlántico y el Mediterráneo, el Buque Escuela de la Armada "Juan Sebastián de Elcano" atracó el pasado jueves 21 de julio en Cádiz.

Con él regresaron las dos medias botas de Tío Pepe "Estrella de los Mares", el vino de Jerez con el que González Byass, gracias a La Armada, ha vuelto a hacer historia embarcándolo en el 94° crucero de instrucción de Elcano, que culmina los actos conmemorativos del 500° aniversario de la primera circunnavegación del planeta. Se vuelve a recuperar la tradición bodeguera de enviar vinos en "viaje redondo" de siglos atrás.

www.gonzalezbyass.com

MARCA Nº1 EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

UN EXTRA DE SUR EN TU VIDA

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

coosur.com

MONTEALBOR RECIBE EL PREMIO A LA EXCELENCIA ANDALUZA EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO

Montealbor, empresa sevillana dedicada a la fabricación de salsas, callos, salchichas y platos preparados, ha recibido el Premio a la Excelencia andaluza en el sector agroalimentario, que han otorgado Caixabank y Grupo Joly en los XIII Premios a la Excelencia en las Pymes Andaluzas. Estos galardones se han convertido en una referencia para el mundo empresarial regional, que tratan de reconocer el fuerte impulso y estímulo que dan las pequeñas y medianas empresas al tejido empresarial de la región.

"El equipo de Montealbor se siente muy orgulloso por haber recibido este galardón que reconoce el esfuerzo y la trayectoria de la compañía desde que comenzó su andadura hace 50 años. No ha sido un camino fácil, pero a lo largo de nuestra trayectoria, hemos puesto siempre al consumidor en el centro de nuestra labor para adaptarnos a sus necesidades y ofrecerles un producto de calidad, sin perder el sentido tradicional que es nuestro sello de identidad", ha declarado Alfredo López González, director de la compañía.

www.montealbor.com

MIGASA APUESTA POR EL AUTOCONSUMO Y CONFÍA A POWEN LA INSTALACIÓN FOTOVOLTAICA DE SU PLANTA DE CÓRDOBA

Con esta instalación fotovoltaica, de 3.600 m2 y 1.780 módulos, MIGASA evitará en los próximos 25 años la emisión de más de 8.000 toneladas de CO2 a la atmósfera.

La instalación supone una mejora en la eficiencia energética de su fábrica de Alcolea (Córdoba) y un paso más en el compromiso con el desarrollo sostenible de la empresa andaluza.

El grupo agroalimentario andaluz, que se ha convertido en el principal exportador de aceite de oliva de España, continúa ampliando de esta forma su estrategia y compromiso con la sostenibilidad. El pasado año, MIGASA fue la primera empresa aceitera del país en obtener el certificado "Zero a Vertedero", que distingue a las compañías comprometidas con la sostenibilidad y la economía circular cumpliendo con el objetivo de asegurar el residuo cero a vertedero, convirtiendo los residuos de este centro de producción de Alcolea (Córdoba) en materias primas reusables en diversos procesos.

www.cesur.org.es

BODEGAS BARBADILLO REDOBLA SU APUESTA POR LOS VINOS ECOLÓGICOS

Bodegas Barbadillo reafirma su inequívoca apuesta por los vinos ecológicos con un significativo aumento y diversificación tanto de la superficie que tiene en cultivo "y que, sin duda, la convierten en líder del Marco de Jerez y de toda la provincia de Cádiz" como de las variedades de uva, no solo para la elaboración de blancos sino también -y es novedad- de tintos.

Después de tres campañas en las que la bodega sanluqueña se ha centrado al cien por cien en la uva Palomino para la elaboración de vinos ecológicos, en la vendimia 2022 se han incorporado, ni más ni menos, que otras siete varietales, por lo que en la campaña iniciada se vinificaron tres tipos de uvas blancas (Moscatel y Pedro Ximénez, además de la propia Palomino) y otras cinco tintas: Tintilla, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah y Petit Verdot.

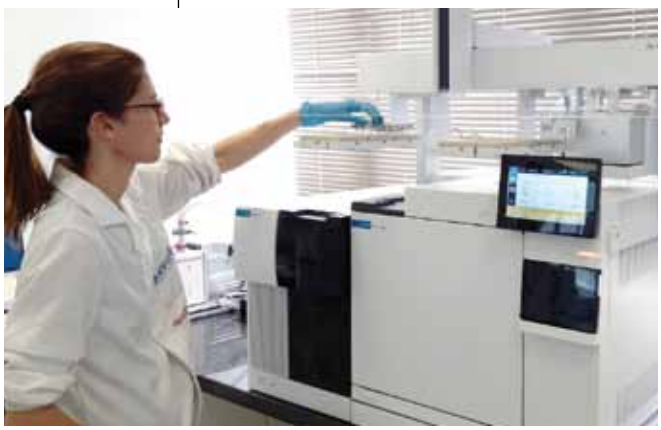
www.barbadillo.com

ACESUR CULMINA EL PROYECTO I+D "EASY TASTE", OBTENIENDO UN MÉTODO ANALÍTICO PROPIO, CAPAZ DE SUPLIR CON GARANTÍAS LA LABOR DEL PANEL DE CATA

Acesur ha alcanzado un revolucionario hito tecnológico que puede repercutir en la operativa de todo el sector oleícola, optimizando el trabajo de valoración y control que realiza el Panel Test.

Las debilidades del panel test conllevan, en ocasiones, serias dificultades a la hora de clasificar algunos aceites complejos, lo que se puede traducir en importantes pérdidas económicas para productores, problemas comerciales e inseguridad jurídica para el envasador y desconfianza en el consumidor.

En estos momentos, el aceite de oliva virgen es el único alimento en el que se usa la cata sensorial para diferenciar una categoría de otra.



El proyecto "Easy Taste" ha conseguido resolver un histórico vacío tecnológico del sector oleícola, obteniendo un método analítico de valoración sensorial que complemente y supere la herramienta del Panel Test.

www.acesur.com

SCAAVO CELEBRA CON ÉXITO LA I CATA 'CARPE DIEM' CON MOTIVO DE LA FERIA DE LA VENDIMIA

La Sociedad Cooperativa Andaluza Agrícola Virgen de la Oliva SCAAVO, ha llevado a cabo la I Cata 'Carpe Diem'. Un acto celebrado con motivo de la Feria de la Vendimia de Mollina y que ha sido todo un éxito.

Al finalizar la cata se rindió homenaje a los socios fundadores de SCAAVO en conmoración del 45 aniversario de la cooperativa. Un momento muy emotivo, ya que muchos de aquellos socios fundadores ya no se encuentran con nosotros y fueron sus familias las encargadas de recoger la distinción conmemorativa.

Igualmente, la ocasión también se aprovechó para presentar el Tinto Solano Merlot Monovarietal, un vino con el que Bodegas Carpe Diem aporta modernidad a sus referencias.

www.bodegascarpediem.com

PANADERÍA OBANDO COLABORA CON LA ASOCIACIÓN DE HOSTELERÍA Y HOTELES EN CONMEMORACIÓN DE LA VUELTA AL MUNDO

Panadería Obando, como miembro de la Academia Sevillana de Gastronomía y Turismo, se ha convertido en uno de los protagonistas de la Conmemoración del V Centenario de la Primera Vuelta al Mundo, gracias al convenio de colaboración con la Academia Sevillana de Gastronomía y Turismo.

Gracias a este acuerdo, se facilitarán unas 7.000 bolsas de nuestros productos para difundir el Año del Pan, de los Picos y de las Regañás. Este último producto, además, tiene una estrecha relación con aquella expedición, ya que el pan deshidratado que se usaba en aquellos viajes tenía una forma similar.

www.panaderiaobando.com

PÉREZ BARQUERO, EN COLABORACIÓN CON INVESTIGADORES DE LA UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA, INVESTIGA SOBRE EL VELO DE FLOR PARA CONTRARRESTAR LOS EFECTOS DE LAS ALTAS TEMPERATURAS

Las elevadas temperaturas de los últimos meses y el aumento general de sus valores, como consecuencia del calentamiento global, afecta a todo, también a las bodegas donde se conduce la crianza de los vinos finos tradicionales de Andalucía.
La bodega cordobesa Pérez Barquero está a pocas semanas de concluir el que será su cuarto proyecto de I+D+i y que tiene por nombre "Mecanismos que permitan mantener el velo de flor sobre crianza biológica para afrontar los efectos adversos del cambio climático." Un proyecto de I+D+i que cuenta con el apoyo de dos Grupos de Investigación de la Universidad de Córdoba (UCO): el Grupo de Investigación Vitenol y el de Instrumentación y Electrónica Industrial. Para desarrollar el proyecto, financiado a través del CDTI (Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial del Ministerio de Ciencia e Innovación), ha sido además fundamental la mediación de la consultora murciana Paudire, experta en gestión de proyectos de innovación conectando ciencia y empresa.

www.perezbarquero.com

HEINEKEN ESPAÑA REAFIRMA SU COMPROMISO CENTENARIO CON EL FUTURO DE JAÉN

El pasado mes de julio, tuvo lugar el encuentro entre Etienne Strijp, presidente de HEINEKEN España, y Julio Millán, alcalde de Jaén, durante su visita a la ciudad, donde se encuentra la primera fábrica cervecera cero emisiones, cero residuos y cero huellas hídricas de España.

La vinculación de la familia HEINEKEN España a Jaén se remonta a 1921 y supone un importante revulsivo económico, social e institucional para una provincia en la que genera más de 100 puestos de trabajo directos y cerca de 5.000 empleos indirectos, el 86% en hostelería. En concreto, en los últimos tres años, la cervecera ha invertido 6,4 millones de euros para aumentar la eficiencia y capacidad de envasado de su fábrica de Jaén, además de desarrollar diferentes programas de ahorro energético, agua, innovación agrícola y economía circular que contribuyen a impulsar las oportunidades de futuro de la región.

www.heinekenespana.es

GONZÁLEZ BYASS ES RECONOCIDA POR SU COMPROMISO CON LOS OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

La segunda edición del "Certamen de Reconocimiento a Empresas y Entidades comprometidas con los Objetivos de Desarrollo Sostenible" ha distinguido la apuesta sostenible de González Byass, así como su compromiso con los "Objetivos de Desarrollo Sostenible" establecidos en la Agenda 2030. Organizados y promovidos por la CEC, y financiados por la Diputación de Cádiz en el marco del convenio firmado entre ambas entidades para el desarrollo de acciones del programa "DipuActiva 2022", estos galardones han premiado a 16 empresas de Cádiz por su esfuerzo realizado en este campo.

www.gonzalezbyass.com

CROFT TWIST, EL FINO SPRITZ MÁS REFRESCANTE DEL SUR

Energía, vitalidad y optimismo son algunos de los elementos que dibujan el lienzo que presentó para el pasado verano Croft Twist, un Fino Spritz refrescante. Bajo el título "El sur se siente", la campaña de esta marca proponía una celebración de Andalucía, de sus pueblos, sus playas, su gente y su modo de vida.

La bebida refrescante del verano es un Fino Spritz de baja graduación, solo 5,5° de alcohol, elaborado con una mezcla magistral o blend a base de finos elegantes e ingredientes naturales como la flor de sauco, la menta fresca y el aroma cítrico a limón. Brillante, equilibrado, suave, refrescante y con fina y ligera burbuja.

www.gonzalezbyass.com

LOS VINOS CARPE DIEM TRASAÑEJO Y CARPE DIEM AÑEJO PEDRO XIMÉNEZ OBTIENEN LA MEDALLA DE ORO Y DE PLATA EN EL CONCURSO MUNDIAL DE BRUSELAS

Las Bodegas Carpe Diem de la Sociedad Cooperativa Andaluza Agrícola Virgen de la Oliva SCAAVO fueron galardonadas en el Concurso Mundial de Bruselas en la categoría de vinos dulces y fortificados con la Medalla de Oro al Carpe Diem Trasañejo y la Medalla de Plata al Carpe Diem Añejo Pedro Ximénez.

El concurso, se celebró del 20 al 23 de septiembre en Marsala (Sicilia), se han catado en total 525 muestras de los mejores vinos dulces, por lo que obtener estos reconocimientos es todo un éxito. Además, también cabe destacar el Carpe Diem Dulce Natural que consiguió una puntuación de 81,20.

www.bodegascarpediem.com

USISA | UNA APUESTA POR LA INNOVACIÓN

La apuesta de Unión Salazonera Isleña por la tradición y el trabajo artesanal en la elaboración de sus conservas y salazones es de sobra conocida, de ahí la calidad que distingue a la marca en el sector. Pero si algo les diferencia, y realmente les ha llevado a liderar el mercado de las conservas y salazones nacional, es cómo han conseguido conjugar las técnicas de siempre, con una apuesta continua por la innovación y la renovación, en todos sus procesos.

Fruto de ello es la nueva web que han estrenado en las últimas semanas, mucho más visual, actualizada y con un proceso de compra mucho más ágil, generando una experiencia de compra mejorada, en su esfuerzo continuo por incrementar la satisfacción de sus clientes.

www.usisa.com

LA EMPRESA FACCSA-PROLONGO ESTUVO PRESENTE EN LA FERIA DE ALIMENTOS SEOUL FOOD AND HOTEL 2022

La empresa malagueña volvió a asistir a una feria en Corea del Sur con el fin de consolidar uno de sus principales mercados, donde facturó el pasado año más de 10 millones de euros. En esta la línea Faccsa-Prolongo asistió a esta feria de la mano de Interporc , con un stand para presentar todas sus novedades.

La feria de alimentos Seoul Food and Hotel 2022, que se celebró del 7 al 10 de junio, es una de las ediciones más esperadas para toda industria alimentaria, después de dos ediciones en blanco por la crisis sanitaria del COVID-19. Este salón de alimentación y bebidas reunió en su última edición a más de 50.000 visitantes y expositores de 40 países.

www.prolongo.es

BARBADILLO INCORPORA UN PROYECTO FOTOVOLTAICO SOSTENIBLE EN SUS BODEGAS

Bodegas Barbadillo da un paso más en su estrategia de innovación y visión medioambiental con la instalación, sobre la cubierta de una de las principales bodegas del Marco de Jerez, de un total de 238 paneles de 545 kW que abastecerán gran parte de las necesidades de consumo eléctrico de la bodega.

De esta forma, la bodega del Barrio Alto de Sanlúcar, aúna medioambiente, digitalización y mundo vitivinícola en una línea clara de avanzar en poner freno a la amenaza del cambio climático que tanto afecta al sector agroalimentario.

El proyecto fotovoltaico implementado en Barbadillo producirá 198.300 kWh de energía anualmente -equivalente al consumo de 60 hogares-, lo que permitirá a la bodega autoabastecerse de energía solar evitando lanzar unas 90 toneladas de CO2 a la atmósfera. El ahorro de emisiones de gases de efecto invernadero será igual de beneficioso que los efectos positivos producidos por 550 árboles a la atmósfera.

www.barbadillo.com

15 VECINOS DE LA RODA DE ANDALUCÍA (SEVILLA) SE ESPECIALIZAN EN EL CULTIVO DEL OLIVAR ECOLÓGICO GRACIAS AL PROGRAMA SOLIDARIOS COOSUR

Por segundo año consecutivo, las fundaciones Juan Ramón Guillén y Randstad han puesto en marcha formaciones vinculadas al sector olivarero con el objetivo de mejorar la empleabilidad de los vecinos del municipio en situación más vulnerable.

Un total de 15 vecinos del municipio sevillano de La Roda de Andalucía han realizando un curso avanzado en olivicultura ecológica impartido en el marco del programa Solidarios Coosur, iniciativa desarrollada por la Fundación Juan Ramón Guillén y la Fundación Randstad con la colaboración del Ayuntamiento de dicha localidad con el objetivo de mejorar la empleabilidad de los vecinos en situación más vulnerable y profesionalizar el empleo del sector olivarero.

www.fundacionjrguillen.com

GRACIAS A SUS CONSUMIDORES, YBARRA ENTREGÓ 75.000€ AL PROYECTO "TU CASA AZUL" RECAUDADOS CON EL LIBRO SOLIDARIO "LA COCINA DE LA ESPERANZA"

Ybarra ha entregado el dinero recaudado con la venta de "La Cocina de la Esperanza", un libro solidario de recetas creado para financiar la construcción de la cocina de la futura Casa Ronald McDonald de Sevilla. El proyecto solidario de la Fundación El Gancho Infantil y la Fundación Infantil Ronald McDonald nació de la necesidad de construir esta casa, "un hogar", para alojar a las familias que se trasladan a Sevilla para que sus hijos enfermos reciban tratamiento médico en el Hospital Infantil Virgen del Rocío y en el Hospital Universitario Virgen Macarena (Sevilla).

"La Cocina de la Esperanza", editado por Ediciones Alfar y financiado por proveedores de Ybarra y por la Fundación El Gancho Infantil, lleva impresas 4 ediciones con un total de 25.000 ejemplares, de los que se han vendido ya más de 23.700 en toda España. La venta se ha llevado a cabo en librerías y establecimientos colaboradores del proyecto, en la tienda online de Ybarra (donde sigue a la venta al precio de 5€).

www.ybarra.es

FACTORIA CRUZCAMPO CELEBRÓ SU ANIVERSARIO CON SESIONES DE MÚSICA EN DIRECTO Y GASTRONOMÍA

365 días después de que la fábrica original de Cruzcampo volviera a abrir sus puertas a la ciudad de Sevilla, convertida en un espacio social, Fundación Cruzcampo invitó a la ciudad a sumarse a su acción social con la celebración de un programa "especial aniversario" con música en directo y sesiones gastronómicas, talentos jóvenes y chefs que donaron sus temas y tapas para la recaudación social de este espacio.

Factoría Cruzcampo se conviertó así en ese lugar aún más apetecible para disfrutar de un plan diferente a buen resguardo. Ahora, con motivo de su primer año de andadura, a su original propuesta de cervezas artesanas se sumó un programa de actividades en el que música y gastronomía fueron los protagonistas.

www.fundacioncruzcampo.com

FUNDACIÓN CRUZCAMPO CONTINÚA PROMOVIENDO EL EMPLEO JUVENIL CON MÁS BECAS DE FORMACIÓN EN HOSTELERÍA

Tras el éxito de las dos primeras ediciones de Talento Cruzcampo, con un 95% de empleabilidad tras su finalización, arrancó una nueva edición del programa de becas de Fundación Cruzcampo, ampliando el número de plazas a 70 jóvenes

Fundación Cruzcampo beca el 90% del valor del curso a todos los participantes, jóvenes entre 18 y 30 años, con el objetivo de formarles como profesionales y brindarles una oportunidad laboral o mejorar su situación actual

Empresas como DHL, Boortmalt y Refrival se suman a Fundación La Caixa y Covap y contribuyen asumiendo el 100% de la matrícula de varios alumnos. Así, por segundo año consecutivo, gracias a estos padrinos, ex tutelados de la Junta de Andalucía accederán a esta oportunidad de formación para su inserción laboral.

www.fundacioncruzcampo.com

BODEGAS

CARPE DIEM

Bodegas Carpe Diem se ubica en el municipio malagueño de Mollina. Unas tierras llenas de viñedos, cultura y una estrecha unión con el campo. Una bodega contemporánea, abierta a la diversidad, con una superficie de 20.000 m2 y capacidad para 5.040.000 litros para los vinos tintos, blancos y dulces.

Los vinos de Bodegas Carpe Diem presentan una gran variedad bajo dos denominaciones, D.O.P. Málaga, para vinos naturalmente dulces y vinos de licor y D.O.P. Sierras de Málaga, para los vinos blancos, tintos y rosados. Vinos mediterráneos, llenos de pasión etérea. Y para su, un botón: nuestro frizzante Etéreo, explosivo, elegante y lleno de vida.

La empresa nace a raíz de la adquisición de la histórica Bodega Scholz de crianza y solera de vinos situada en sus orígenes en Málaga capital. Desde 1977 a 1993 se comercializaba el vino a granel para distintas bodegas de la provincia. En 1993, fruto de la iniciativa y el intenso trabajo de SCAAVO y sus socios, se inicia la comercialización de los vinos embotellados en sus bodegas, y más recientemente, en este año 2022, las bodegas de la cooperativa asumen el nombre de su marca más reconocida y se convierten en Bodegas Carpe Diem lanzando al mercado una rejuvenecida versión de sus más reconocidos vinos Gadea Tinto, Montespejo Blanco y los Carpe Diem, además de nuevas marcas como son Solano, un tinto monovarietal merlot, o los nuevos coupage de sus productos más novedosos Apiane y Etéreo.

Casi medio siglo después, Bodegas Carpe Diem continúa a la vanguardia formándose y trabajando diariamente para ofrecer el mejor servicio. Y es que, la transformación y las ganas de innovar es lo que lleva a Bodegas Carpe Diem a ser una de las principales empresas del sector del territorio nacional.

www.bodegascarpediem.com

PASTELERÍA ÁLVAREZ

La fundación de la empresa se produce de la mano de José Álvarez López y Concepción Molina Delgado. En sus inicios, se dedicaban a la fabricación exclusiva de pan artesanal. La empresa destacó por ofrecer un producto de alta calidad y un servicio directo a los vecinos del municipio.

Aproximadamente en el año 1945, el negocio familiar comenzó a mecanizarse, lo que supuso un salto cualitativo, empresarialmente hablando, para la época y especialmente para la pequeña población. Debido a este hito, la panadería comenzó a ser denominada Panadería la Moderna.

En 1951 llegaría la 2ª generación, encabezada por José Manuel Álvarez Molina y Dolores Álvarez Fernández. En aquel momento, la pequeña empresa dio un nuevo salto evolutivo mediante la producción de nuevos productos: Junto con las nuevas variedades de pan, comenzaron a producir dulces tradicionales, como magdalenas o pestiños.

En 1961, gracias a la buena marcha del negocio familiar, tomaron la decisión de abrir un obrador en Isla Mayor (Sevilla). Además, crearon dos puntos de venta con el fin de satisfacer la creciente demanda que existía en la zona debido a la llegada de los temporeros del cultivo del arroz.

Con la llegada de la 3ª generación, José Antonio Álvarez Álvarez y Mª Soledad Franco Martín, entra a formar parte de su catálogo de productos el "Pepito", que tuvo un gran éxito de lanzamiento, convirtiéndose en el elemento principal de la merienda de los más jóvenes.

Al mismo tiempo, se intensificó la producción y elaboración de "Tartas para BBC" (Bodas, Bautizos y Comuniones) y se dio el primer gran salto de ventas, con el inicio de la comercialización a nivel autonómico y su posterior consolidación. Además, en este periodo mejoraron sus instalaciones, potenciando un enfoque hacia el sector de la pastelería. Así, se especializaron en la producción y mejora de su producto estrella: El pestiño artesano hecho a mano.

A partir de 2015 toma las riendas del negocio familiar Pablo Álvarez Franco, líder de la 4ª generación de una consolidada empresa familiar en auge. Se alcanza la expansión a nivel nacional junto con la venta a las principales cadenas distribuidoras de alimentos, lo que ha supuesto otro importante empuje empresarial.

En 2020, se finaliza la construcción de las nuevas instalaciones, creadas para satisfacer la creciente demanda existente, con los objetivos de establecer mejores controles de calidad, mejorar la competitividad y ofrecer un mejor resultado final a todos nuestros clientes. Todo ello, por supuesto, sin olvidar sus humildes inicios y poniendo siempre por delante su dedicación y empeño en la elaboración de sus queridos productos.

www.pasteleriaalvarez.com

BODEGAS

ALVEAR

Alvear presume de ser la bodega más antigua de Andalucía. Casi tres siglos de historia contemplan a la compañía que aún pertenece a la familia que la fundó, los Alvear. Ello ha permitido fomentar la preservación de sus valores empresariales y vitivinícolas, basados en un carácter artesano e innovador, y en el conocimiento acumulado en la elaboración de vinos generosos, almacenando viejas soleras que se constituyen hoy día como verdaderas joyas enológicas y como parte del patrimonio vinícola español.

La versatilidad de la uva procedente del viñedo montillano permite dotar de una personalidad especial a su amplia gama de productos y ofrecer un recorrido único al paladar. Es posible viajar en el tiempo degustando sus generosos más emblemáticos procedentes de sus soleras centenarias, hasta los vinos más innovadores, el vermut artesano y sus brandies.

En el éxito comercial de Alvear se han sucedido numerosas personalidades que han aportado su saber hacer para hacer crecer la compañía. Hoy, la empresa comercializa sus productos en los cinco continentes, y es que ya, en siglo XIX, comenzaron a tener relaciones mercantiles más allá de la frontera española, siendo pioneros en su sector. Esa proactividad le ha permitido diversificar sus clientes a lo largo y ancho del mundo.

Indudablemente el disfrute de un producto Alvear permite darse el privilegio de sorber pequeñas muestras líquidas de la historia vinícola montillana.

www.alvear.es

ACEITES

LIVESOLIVES

Un olivar más que centenario, principalmente de la variedad hojiblanca, se encuentra dentro del Parque Natural de las Sierras Subbéticas.

Protegido desde 1988, este ecosistema único está definido por su enorme riqueza ecológica y paisajística, que se hace evidente en cada uno de los valles y montañas que moldean sus terrenos de origen kárstico. Esta disposición dificulta en gran medida la recolección que tiene que llevarse a cabo de forma mecanizada manual; sin embargo, el aceite obtenido es portador de una personalidad tan exclusiva que difícilmente puede reproducirse en otro lugar.

Su familia apuesta por el conocimiento y divulgación de la cultura oleícola desde el origen, desde el olivar. Por ello, el proyecto social "ApadrinaUnOlivo.es" ofrece la posibilidad de realizar varias actividades que harán sin duda que sus padrinos se enamoren del entorno y de sus vírgenes extras: La cata resulta fundamental para diferenciar los diferentes tipos de aceites que el consumidor encuentra en el mercado. A través de esta actividad guiada por un experto catador, cualquier persona interesada podrá conocer todo el proceso de elaboración, reconocer variedades e identificar calidades. Antes de la sesión de cata, se realiza una visita guiada a nuestro olivar centenario para conocer sobre el terreno cuales son las variedades típicas de nuestra zona, forma de cultivo y cómo se recolectan. Cualesquiera de las actividades anteriores se pueden complementar con una visita guiada a uno de los pueblos más bonitos de España y para finalizar, un desayuno que hará disfrutar de nuestro entorno junto con este exquisito zumo de oliva.

www.livesolives.es

Jorge Mañas

CEO de Grupo Alsur

Por situar un poco a la empresa, aunque es de sobra conocida por todos, cuéntanos ¿de dónde viene ALSUR?
ALSUR se fundó en 1988, por la familia Jiménez en Antequera con un socio, José María Solar, comenzaron con la compañía hasta que la familia Jiménez se hizo con el total de la compañía.

Desde los inicios la actividad es integrada, es decir trabajamos la actividad agrícola y la actividad industrial. De esta manera, se desarrolla el producto estrella actual, como es la habita baby. También tenemos otras muchas categorías de producto, como las judías verdes, guisantes o coliflor, en total contamos con más de 32 referencias.

Intentamos que el origen de nuestro producto sea español pero en el año 2008, Pepe Jiménez fue a Perú en búsqueda de terrenos para diversificar el cultivo de habas en otros países, se dio cuenta de que no funcionaba pero sí que se podía cultivar alcachofa allí. A día de hoy producimos allí alcachofas, siendo el tercer fabricante de conservas de alcachofa de Perú y el primer exportador de congelado.

Sin duda, son 30 años en los que ALSUR se ha convertido en una marca muy reconocida ¿cuáles son los 3 momentos más importantes de la compañía?
Pues diría que el primer hito fue cuando la familia Jiménez se hizo con el 100% de la empresa. El segundo hito importante fue en 2008 con el salto a Perú, incluyendo un cambio en la estrategia de la compañía que siempre había sido muy local. Este paso implicaba entrar en exportación con otros socios de allí.

Otro hito importante sería la reciente entrada de los fondos de inversión y, aunque menos relevante, mi desembarco en la compañía.

“En Alsur, hoy en día producimos el 90% de las habitas que se consumen en el mercado nacional, bien de manera directa o indirecta o con marcas blancas de clientes muy muy seleccionados”

Supone un cambio de rumbo, manteniendo la identidad, e intentando afrontar nuevos retos de exportación e internacionalización.

Las conservas vegetales sin duda son un proceso muy importante para alargar la vida del producto con sus cualidades. ¿Cómo podrías resumir brevemente este proceso para realizar las conservas vegetales?

Somos una actividad integrada y el tiempo que transcurre entre que una conserva esta como planta en el campo, hasta que lo envasamos, pasan menos de 24 horas. Tanto en España como en Perú con la alcachofa.

Lo que hacemos no solo es alargar la vida del producto, sino sobre todo lo que hacemos también en nuestro proceso, es que tratamos con muchísimo mimo lo que producimos, la alcachofa es muy delicada, con las habitas mini baby, hay que hacer una selección muy especial del grano. Para hacernos una idea, solo utilizamos el 10% del grano que tenemos de la cosecha para hacer este producto tan especial, y de ahí que lógicamente tenga el reconocimiento que tiene, porque no es fácil y de hecho si fuera fácil habría muchos produciéndolo. En Alsur, hoy en día producimos el 90% de las habitas que se consumen en el mercado nacional, bien de manera directa o indirecta o con marcas blancas de clientes muy, muy seleccionados. La idea que tenemos en ALSUR con el proceso de la conserva no es solo alargar la vida del producto, sino además preservar en la medida de lo posible sus mejores características organolépticas y también saludables de cara a los vegetales.

¿Qué características podríamos destacar de las habitas mini baby?

Lo que caracteriza en las habitas, es lo exclusivo que es, este producto no lo vas a encontrar en ninguna otra parte, ni de España ni del mundo. Es de hecho una región muy específica para poder producirlo por el tema climatológico, por la variedad que utilizamos, por la selección que hacemos del grano, como decía antes, solamente el 27% de la producción de habas es grano y de ese 27%, solo utilizamos un 40%, por eso decía que el 10% del haba se utiliza para este producto. La segunda característica, es lo tierna que es el haba, entre que se ha recogido en el campo, se ha procesado y envasado, han pasado menos de 8h. Con lo cual es imposible encontrar un haba igual, puedes consumir otras habas, que vendrán de otro origen y realmente ha sido fácilmente congeladas, las habitas Alsur es un producto que, aunque sea en conserva es un producto 100% natural y además en aceite de oliva. Esto hace que sea un producto que aunque nosotros estamos muy orgullosos, más orgullosos están los prescriptores, que al final son los que lo consumen y que para nosotros es una satisfacción. Por eso lo seguimos haciendo de la misma manera que se empezó en el año 1986, desde que empezó la fábrica y no hemos cambiado ni una sola parte del proceso.

LA MIEL, DULZURA ANDALUZA

ESPAÑA ES EL PAÍS QUE OCUPA EL PRIMER LUGAR EN LA PRODUCCIÓN EUROPEA DE MIEL, Y ANDALUCÍA ES LA TERCERA REGIÓN, CON MÁS DE 6.000 TONELADAS EXPORTADAS DE ESTE DULCE PRODUCTO, TANTO A OTRAS COMUNIDADES DEL TERRITORIO NACIONAL COMO A OTROS PAÍSES. Y ES QUE, EN LA RIQUEZA NATURAL Y FLORAL DEL PARAJE ANDALUZ ESTÁ PARTE DEL SECRETO DE QUE LAS ABEJAS SEAN CAPACES DE CREAR ESTE RICO MANJAR

Aunque la miel es natural, no todas las mieles son iguales. La calidad de la miel depende de varios factores, como la zona donde se produce, la variedad de flores a las que tienen acceso las abejas o el grado de manipulación a la que ha sido sometida. Por eso, siempre es recomendable optar por mieles de primera calidad, ya que garantizan un sabor y aroma únicos.

La miel, a pesar de ser un producto natural, tiene un grado

Miel

de manipulación por parte del apicultor, ya que es él quien tiene que decidir en qué momento recolectarla. La miel de primera calidad se recolecta en verano, cuando las abejas tienen acceso a una mayor variedad de flores. Además, el sabor y aroma que se obtiene varía en función de la zona donde se produce, de la variedad de climas y ecosistemas y de la flora a la que tienen acceso las abejas, de ahí la gran diversidad de mieles.

En Andalucía podemos encontrar mieles de diferentes tipos, como la miel de Romero, de Eucalipto, de Tila, de Lavanda o la miel de Castaño, entre otras. Cada una de ellas tienen un sabor y un aroma únicos, y todas ellas son mieles de primera calidad.

No obstante, en los últimos años se han producido cambios en el sector debido a la intensificación de la actividad apícola. Este sector está en constante evolución y ha experimentado un gran desarrollo, tanto en la producción de miel como en la elaboración de productos derivados de la apicultura, ya que este producto es muy versátil y se puede utilizar de muchas formas. Se puede consumir tal cual o mezclarla con otros ingredientes de cocina. También se puede utilizar, por ejemplo, para elaborar cosméticos y preparaciones medicinales.

En España existen cerca de 5.000 apicultores y más de 600.000 colmenas que desarrollan su actividad en el 63% de los pueblos andaluces, lo que posiciona a nuestra comunidad como una de las más importantes en el sector de la apicultura. El 20% del total nacional, con una miel de gran calidad, se produce en Andalucía. Sin embargo, este último año, las altas temperaturas

y la falta de lluvias han complicado la producción de miel en la comunidad. Es importante destacar que la apicultura es una actividad tradicional que requiere de una gran experiencia y conocimientos. No es solo cuestión de tener una colmena y esperar a que las abejas hagan su trabajo. El apicultor debe estar atento a todos los factores que puedan influir en el buen funcionamiento de las colmenas y en la calidad de la miel.

Entre las empresas que llevan vinculadas a la apicultura desde hace años, y que hoy se han convertido en un legado familiar, encontramos a Andaluza de Mieles, que comenzó su andadura en 1970, cuando la primera generación se inició en el mundo de la apicultura. Posteriormente, decidieron profesionalizarse en el sector a través del envasado de la miel y, en 1998, se consolida la empresa familiar, cuando la primera generación se inició en este mundo.

Otras pequeñas empresas exportadoras de miel han buscado diferenciarse por el procesado y manipulación de su producto. Lo que suelen hacer es filtrar la miel únicamente, sin ser sometida a procesos de pasteurización ni tratamiento térmico ni mezclarla con otras mieles. Además, el envasado suele ser manual. De esta forma se respetan cada

“Es importante destacar que la apicultura es una actividad tradicional que requiere de una gran experiencia y conocimientos. No es solo cuestión de tener una colmena y esperar a que las abejas hagan su trabajo”

Miel

uno de los matices del aroma y sabores propios, preservando así su frescura.

Una de esas pequeñas empresas dedicada a la producción y envasado de miel y otros productos derivados de la apicultura es Mielinízate. Se trata de una empresa emergente que destaca por realizar el proceso y tratamiento de la miel de forma natural y artesanal, retirando los panales de la colmena y extrayendo la miel por fuerza centrífuga. Así superan los porcentajes de estándares mínimos de polen en su miel.

También hay que tener en cuenta que existen productos con valor añadido extraídos en base a la miel, como la cera de abeja, y con otros ingredientes de fuentes locales. Éstos permiten generar mayores ingresos a los apicultores. Por ejemplo, las preparaciones de productos cutáneos hechos a base de cera de abeja y miel calman la irritación de la piel y facilitan la curación, así como otras muchas funciones.

Además, debemos de poner en valor el sector apícola, no solo porque es una actividad de vital importancia para el mantenimiento de la biodiversidad y la conservación de la flora y fauna en el medio natural, debido a la importante labor de polinización que realizan las abejas. Sino que también tiene un papel esencial en la producción de alimentos. Por eso es necesario mantener las tradiciones y mejorarlas.

CONTIGO

Estamos presentes para apoyar a tu empresa

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

CaixaBank. Escuchar Hablar Hacer

CaixaBank
Empresas

MIELES

DORAY

El origen de la empresa Andaluza de Mieles se remonta a 1970, cuando la primera generación se inició en el mundo de la apicultura y la segunda se profesionalizó en el sector con el envasado de la miel. En 1998 nació Andaluza de Mieles, ya con la tercera generación, fruto del espíritu empresarial familiar.

Su misión es promover la cultura de la miel y sus derivados, así como ofrecer a los consumidores nacionales e internacionales soluciones a sus necesidades de alimentación, siguiendo estrategias de sostenibilidad, innovación y respeto por el medio ambiente.

Cuentan con un equipo joven, ilusionado, polivalente, con una formación adecuada y larga experiencia. La aportación diaria de su personal se centra en la mejora y adaptación de las necesidades cambiantes de los clientes y consumidores, conservando la autenticidad, originalidad y la alta calidad de los productos.

Su equipo de I+D+i analiza e investiga productos y mercados, a lo que se suma un departamento de Exportación que desarrolla planes estratégicos de apertura y consolidación en mercados internacionales como Reino Unido, Marruecos, Argelia, Túnez, Libia, Portugal, Polonia, Estados Unidos y China.

En el proceso de producción, una vez seleccionada la materia prima, el envasado de miel se hace de forma natural, mediante dosificadoras automáticas, en sus instalaciones que cuentan con una capacidad de almacenamiento de 2000 m2.

En 2014 realizaron una importante inversión en

ANDALUZA DE MIELES S.L.

Calle Aparicio, s/n 41807 Espartinas – Sevilla (ESPAÑA)

Telf: +34 954 113 032

www.andaluzademieles.com

MIELES DORAY

maquinaria, para llegar a duplicar su capacidad productiva a 5 M de kilogramos por año. La precisión, los controles y la posibilidad de trabajar con mieles de distinta viscosidad dan como resultado un envasado profesional.

Siempre bajo la supervisión del departamento de Control de Calidad, que se encarga del seguimiento de la trazabilidad desde la entrada de las materias primas hasta la salida del producto final. Los valores que rigen el proceso de producción de sus envasados son el control y la calidad. Se trata de un proceso sencillo, con estrictos controles que mantienen siempre una calidad superior.

Esta preciada calidad se consigue gracias a las propuestas de mejora continua de su departamento de I+D+i, y a la combinación de las nuevas tecnologías con la tradición adquirida al llevar más de cincuenta años vinculados al mundo apícola.

Calidad acreditada por organismos competentes e independientes como IFS, CAAE, o Junta de Andalucía. Sus certificados conceden a Andaluza de Mieles un importante reconocimiento a nivel internacional y transmiten confianza a clientes y consumidores.

MIELES DORAY

MIELES ESPECIALES

Deliciosas infusiones con miel de flores con eucalipto o la aromática lavanda, ideales para preparar gustosos platos de carne con un toque de miel de flores con castaño, salmón al horno con miel de azahar o un cremosos helado acompañado con miel de flores con retama. Una exquisita selección en las que cada miel tiene la tonalidad, el aroma y los matices de la flor que le da nombre.

MIEL DE FLORES

Deliciosa miel de flores recolectada de manera tradicional a partir del néctar de flores silvestres como la lavanda, menta, romero, eucalipto, retama, castaño... La gran variedad que ofrecen los campos andaluces nos proporciona una miel dulce, con aromas florales y de color ámbar.

La miel Doray es un alimento completo y rico en vitaminas, minerales y antioxidantes. Un ingrediente perfecto para acompañar tus desayunos, infusiones, café, elaboración de postres y deliciosos platos caseros.

MIEL ECOLÓGICA

Elaborada con el néctar de flores silvestres de las sierras andaluzas y siguiendo un proceso de producción sostenible y respetuoso con el medioambiente. La miel ecológica Doray es garantía de excelencia y está amparada por las certificaciones de CAAE Ganadería Ecológica y el distintivo "Calidad Certificada" de la Junta de Andalucía.

PANAL DE MIEL

El placer de disfrutar de la miel en su estado puro. La miel Doray con panal es perfecta para aquellos amantes de lo natural y auténtico. Una forma de disfrutar de un bocado de naturaleza 100%. El panal permite disfrutar de matices tan auténticos y naturales como la jalea real, propóleo y polen que la abeja ha dejado en el momento de la elaboración de la miel.

MIEL CON ZUMO DE FRUTAS

La combinación perfecta de miel y zumo de frutas naturales para tus desayunos, postres y la elaboración de riquísimas recetas. Doray lanza una de las líneas más novedosas en la que se puede disfrutar de sabores tan deliciosos como la miel con limón, miel con frambuesa, miel con arándano o miel con fresa. Un producto natural, sano y completo.

MIELES DORAY

HOT HONEY SAUCE

Es una combinación perfecta para todos los gustos. Combina dos de los sabores más singulares y maravillosos de la naturaleza: miel y chile Habanero. El equilibrio de dulzura y calor picante agrega un toque perfecto a cualquier comida, sin abrumarla. No es demasiado suave ni demasiado picante, por lo que se saborean, tanto el sabor de la miel como la del chile habanero. Producto con ingredientes 100% naturales. Esta salsa se recomienda con pollo frito, alitas, carnes asadas, ensaladas, rociada en la pizza y como uso en lugar de la miel común en cócteles y té.

BOSCO BENÍTEZ
LA COCHERA DEL ABUELO

Se trata de un concepto diferente con tintes de bistró elegante donde el comensal encuentra un espacio inusual, como es la antigua cochera de una casa del siglo XIX reconvertida en restaurante donde se cuida hasta el más mínimo detalle.

Andalucía cocina

Lo de siempre, **como nunca.**

INGREDIENTES

200 grs. de bacoreta o atún rojo (pescado azul).
3 uds. de tomates cherry.
3 uds. de zanahoria baby.
4 uds. de cebollitas francesas.
4 uds. de judías verdes.
2 dientes de ajo.
80 grs. de aceite de oliva virgen extra.
30 grs. de mantequilla.
1 litro de agua.
5 grs. de sal.
3 grs. de pimienta.

ELABORACIÓN

Se cortan las judías verdes en juliana fina y zanahoria baby en mitad a lo largo, se hierven dos minutos con agua y sal fuerte y se sacan las verduras a un bol con agua y hielo para cortar cocción y conservar clorofila. Se reserva.

Se hace un corte en cruz en los tomatitos por el culo para meter a freír con aceite oliva virgen extra a temperatura fuerte y saldrá la piel automáticamente y se reserva. Se meten las cebollas enteras en la brasas con la piel, la idea es enterrarlas en carbón, que se quemen por fuera tipo

BACORETA CON VERDURAS DE TEMPORADA Y MAYONESA RANCHERA YBARRA

carbonizadas y cuando estén blanditas se le extrae el corazón de la cebolla con las mismas manos pelándolas. Se cortan a mitad los corazones de cebolla y se reserva.

Se saltean las judías verdes y las zanahorias con ajo picado y aceite de oliva virgen extra y se finaliza con un toque de mantequilla. Se reserva.

Por otra parte, se mete en la brasa el taco de bacoreta o atún, previamente se salpimenta y se marca por todos lados y se deja poco hecho, un minuto por cada lado del taco según grosor véase en la foto lo ideal, lo importante es que esté atemperado antes de meterlo en parrilla para que quede crudito y no esté frío tipo tataky.

EMPLATADO

Se emplata con cariño y si cuesta hacer todo prácticamente seguido y puede haber algo frío, se mete el plato emplatado en el horno un minuto y estará todo calentito.

A SOLAS CON...
BOSCO BENÍTEZ

+Lo de siempre, como nunca.

La Cochera del Abuelo es uno de los restaurantes que han evolucionado mucho en los últimos años dentro del panorama gastronómico de Sevilla y de Andalucía ¿cuál es el origen de La Cochera del Abuelo y cuál es su esencia?
La Cochera del abuelo viene de la unión de dos profesionales, Cinta Romero y Bosco Benítez, en el que queríamos mostrar lo que sabemos y darle nuestro mayor cariño. Es un concepto desenfadado en el que no queríamos encasillar en ningún tipo de restaurante o cocina, simplemente hacer lo que sabemos y en lo que nos sentimos cómodos.

Fuimos desarrollando el concepto desde que abrimos. Cinta apostó por un servicio muy cuidado y cercano, una vajilla clásica, una carta de vinos pequeña pero muy rotativa y yo por una cocina de producto con la que intento mostrar el menos es más. Buen producto, buen tratamiento y mucha rotación.

Podríamos decir que La Cochera es un bistró desenfadado donde se mima mucho al cliente y al producto.

Sobre la importancia del recetario tradicional andaluz ¿Qué podemos encontrar de esta gastronomía de toda la vida en la carta de La Cochera del Abuelo?
La Cochera no estaba enfocada en hacer algo tipo como cocina andaluza, sino que era un general. Cuando empecé en Tierra de Sabores, meses después de abrir La Cochera, al estar viajando por Andalucía viendo productos, tradiciones y formas de cocinar mi forma de ver las cosas cambió y la hemos enfocado en una línea muy andaluza.

Andalucía cocina

ENTREVISTA COMPLETA

Andalucía cocina

Lo de siempre, como nunca.

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

Un proyecto de:

LANDALUZ

Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía

www.andalucíacocina.com

Con la colaboración de:

Fundación Caja Rural del Sur

Junta de Andalucía

gusto del Sur

Gourmedia

Escuela de Hostelería Fundación Cruzcampo

CENA SOLIDARIA ANDALUCES COMPARTIENDO

"ANDALUCES COMPARTIENDO", EL PROGRAMA SOLIDARIO HA VUELTOTRAS LA PANDEMIA CON MÁS GANAS E ILUSIÓN SI CABE A SU TRADICIONAL CITA DE VERANO EN EL PUERTO DE SANTA MARÍA. LA CENA EN BODEGAS OSBORNE FUE TODO UN ÉXITO Y REUNIÓ A MÁS DE 200 PERSONAS

El acto, que ha sido organizado junto a la Fundación Osborne, consistió en una cena donde los productos andaluces fueron los grandes protagonistas, tanto por las distintas estaciones gastronómicas, con la participación de empresas como Herpac, Conservera de Tarifa, Ubago, Caña Nature, El Descansillo, Lácteos Argudo, Wint, Félix de Múrtiga, Panadería Obando, Acesur o Cesurca; como por el catering Momento Andaluz y los vinos de Osborne, una de las bodegas más emblemáticas de España. Además, el evento contó con música en vivo, y se alargó hasta bien entrada la noche.

Los finos, amontillados, olorosos, blancos o tintos de la bodega portuense maridaron a la perfección con bocados como carpaccio de ventresca de atún, brioche de secreto ibérico con guacamole y piparra picada o brocheta de frutas. El lugar elegido para la cena fueron las Bodegas de Mora, la sede del Grupo Osborne en El Puerto de Santa María, que recientemente han acogido una serie de actos conmemorativos para celebrar el 250 aniversario de la fundación de la bodega.

Todo lo recaudado irá destinado íntegramente a la compra de alimentos para ayudar a familias necesitadas. Hay que recordar que el programa "Andaluces Compartiendo", que ha donado en estos años más de cuatro millones de kilos de alimentos de 50 marcas andaluzas, que han servido para ayudar a más de 140.000 familias necesitadas, promueve la acción social de las empresas, la igualdad, el empleo responsable y la educación.

Andaluces Compartiendo®

Empleo · Igualdad · Educación · Solidaridad

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

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

Fundación Cajasol

Fundación "la Caixa"

LANDALUZ
Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía

¡Gracias!

COOSUR · YBARRA · INSTITUTO ESPAÑOL · PULEVA · LA VIEJA FÁBRICA · Espadafor

COVAP · Alcampo · La Española · Fragata · ARROZÚA · Fundación Cruzcampo

Postres montero · Félix Múrtiga · Fundación Lamaignere · agolives · Viñaverde · UBAGO

Emoreno · Alsur · Campo Rico · Carrefour · bida farma · El Guijo

Maribel · Obando · Coca-Cola European Partners · sanblas · Agerul · Majao

Aneto · Don Pedro · Osborne · Usisa · Caña Nature · Nutribén · Vicasol

V CONGRESO AGROALIMENTARIO DE ANDALUCÍA

El Rectorado de la Universidad de Córdoba acogió el V Congreso Agroalimentario de Andalucía organizado por LANDALUZ. En este se trataron los principales retos de la industria agroalimentaria andaluza.

X FORO DE LA EMPRESA AGROALIMENTARIA

El X Foro de la Empresa Agroalimentaria y de la Distribución Comercial: "Andalucía, una marca de valor añadido", en el que los distintos eslabones de la cadena de valor alimentaria analizaron el complejo contexto actual y la espiral inflacionista que afecta a los canales de gran consumo.

I TORNEO DE GOLF GASTRONÓMICO

Andalucía Cocina puso en marcha una nueva acción para poner en valor a productores y restauradores. Así el I Torneo de Golf Gastronómico contó con más de cien jugadores que pudieron disfrutar de las elaboraciones de nueve chefs y de una docena de productores.

DISCOVER THE TASTE OF ANDALUCÍA

Bélgica acogió el showroom: 'Discover the Taste of Andalucía', organizadado por Extenda y en la que LANDALUZ participó como agrupadora. Dos chefs realizaron varias tapas para degustar con productos de empresas como Herpac, Huerta Camporico, Panadería Obando y Bioterráneo.

SIAL PARÍS

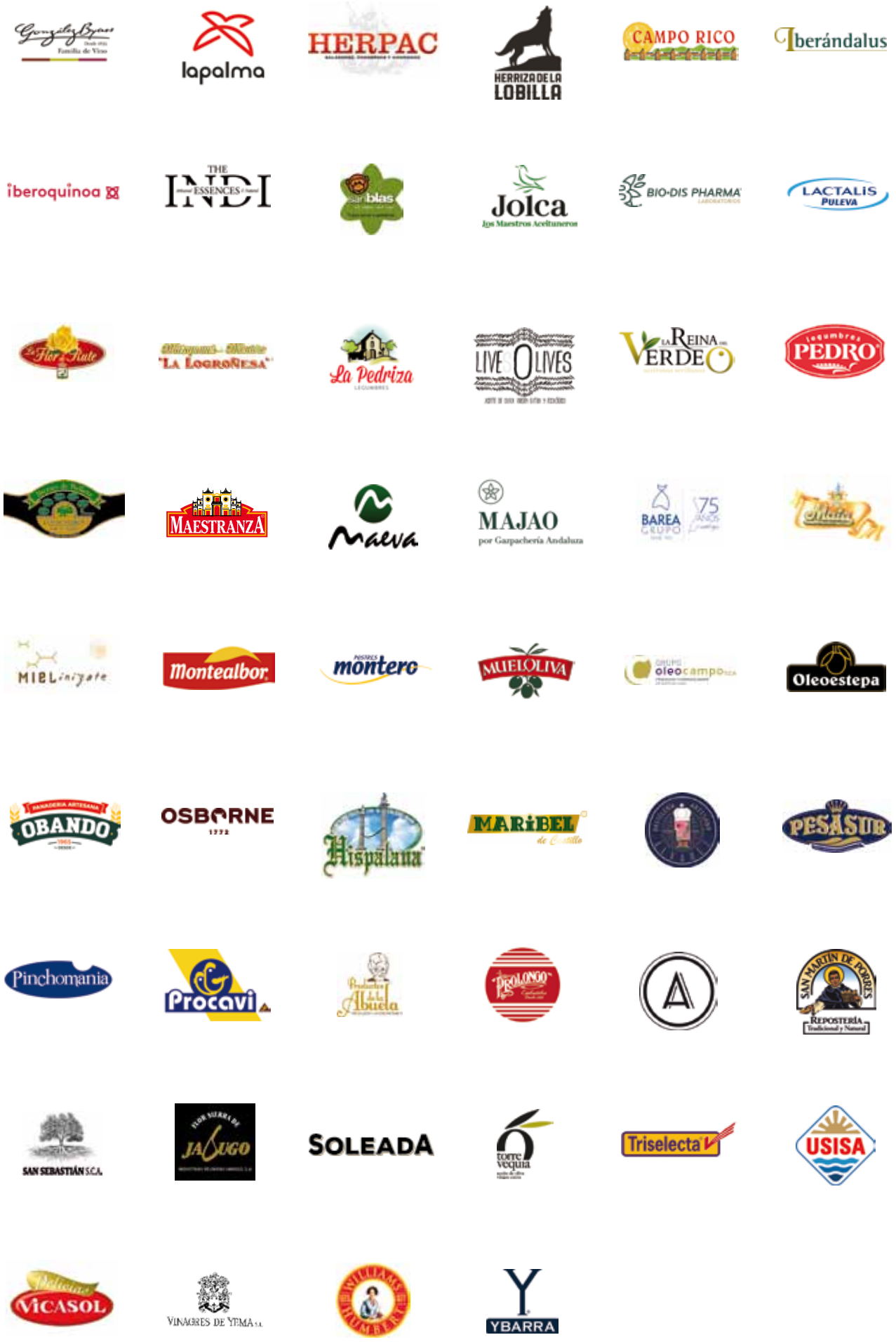
Un año más LANDALUZ estuvo presente en SIAL París, una de las ferias más importantes del sector agroalimentario. En esta ocasión se acompañó a las empresas Herpac, Montealbor, Oleoestepa y Legumbres Pedro.

SUPERMERCADOS CODI DE SEVILLA

"Mano a mano con Andalucía", bajo este título se celebró la campaña de productos andaluces organizada por LANDALUZ y la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, a través su marca `Gusto del Sur´. Esta acción se desarrolló en las 25 tiendas de supermercados CODI de Sevilla.

NUESTRAS EMPRESAS

NUESTRAS EMPRESAS



NUESTROS COLABORADORES

Fragata

NUEVO

Tu Pausa Mediterránea

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

Aceitunas Aliñadas
¡Originales y deliciosas!

www.fragata.es

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

www.alsurvegetales.com