LANDALUZ

Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía

Alvear · Alsur · Bosco Benítez · Andaluces Compartiendo

Revista nº 83

Hay mermeladas,
y luego está la mermelada.
ALBARICOQUE
LA VIEJA FÁBRICA
Desde 1834
La mermelada
LA VIEJA FÁBRICA
Desde 1834
La auténtica

EDITORIAL

PRESIDENTE

Estimados amigos

Una nueva edición más, tenéis entre vuestras manos la revista LANDALUZ, una revista que recoge toda la actualidad de la industria agroalimentaria de Andalucía con novedades de productos, nuevos lanzamientos al mercado, reconocimiento de nuestras empresas asociadas y mucha más información de especial relevancia para nuestras marcas y más aún en el momento que estamos viviendo.

Nos encontramos en una situación en la que la apuesta por los alimentos de calidad y por las empresas que los producen es fundamental. Esta apuesta decidida es la única forma de asegurar que el tejido empresarial andaluz siga apostando por la innovación, por la calidad y por tantos factores que hacen de nuestra región la punta de lanza de la Dieta Mediterránea.

En una situación inflacionista como la que estamos viviendo, el precio se está posicionando como uno de los pesos más fundamentales a la hora de que los consumidores llenen sus carritos de la compra y hasta que esta situación se normalice debemos seguir poniendo en valor el buen trabajo que hace nuestro sector que nos convierte en locomotora económica de la región.

Para ello, desde LANDALUZ no cejamos en nuestra visión y misión de promocionar los productos de los asociados en los puntos de venta promoviendo los valores de nuestra dieta. Para ello, y como hicimos el año pasado, más de 1.000 referencias de alimentos andaluces fueron protagonistas de siete promociones en el territorio nacional y tres más allá de nuestras fronteras, llenando de acento andaluz los lineales de las principales insignias de la distribución.

Mientras sigue la tormenta, y como venimos insistiendo desde la asociación, debemos seguir trabajando sin bajar los brazos. Estamos atravesando un contexto económico muy complicado y con una gran incertidumbre en el futuro, pero solo perseverando en nuestro trabajo y en el buen hacer de nuestra industria podemos encontrar un resquicio de garantía de un futuro mejor.

Para este futuro debemos seguir trabajando en la innovación, algo que sin duda es un elemento diferenciador de nuestros productos en el mercado. Sabemos que contamos con unas materias primas muy difíciles de igualar en cuanto a calidad, pero seguimos debiendo trabajar en ese valor añadido que el consumidor claramente percibe y que también tiene un gran peso en su momento de decisión de compra.

Ser más sostenibles, promover una alimentación más saludable, una información más transparente hacia el consumidor son claves en las que debemos seguir insistiendo para, como decía anteriormente, seguir siendo unas de las principales alternativas a la hora de llenar las despensas de nuestros consumidores.

Para alcanzar de forma común todos estos objetivos, y como sabéis, tenéis a vuestra disposición a nuestra asociación como elemento vertebrador de proyectos e iniciativas que sean de interés al sector y que nos ayuden a configurar una industria más cohesionada y fuerte para afrontar estos tiempos y los que vendrán.

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
Dña. Rocío Olavarría Freire

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

ENTREVISTA 36

JOSÉ MANUEL MORALES
Director comecial y marketing de Conservera de Tarifa

LA DESPENSA 6

NOTICIAS ASOCIADOS
Todas las novedades de las empresas asociadas a LANDALUZ

EMPRESAS 24

ASOCIADOS
Nuevas incorporaciones

LANDALUZ PRODUCTORES

VERDURAS FRESCAS

ANDALUCÍA COCINA 40

PACO VILLAR

Restaurante

TERRAOLEA

ALIMENTOS 44

ANDALUCES COMPARTIENDO

Gran recogida de alimentos

LANDALUZ
Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía

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

LADESPENSA

HERPAC CONSOLIDA SU GAMA DE `CHARCUTERÍA DEL MAR´

Artesanía, calidad y tradición. Esta podría ser la carta de presentación de las novedades de Herpac para este inicio de año en la gama de productos `Charcutería del Mar´. Dos productos que tienen, además, una cosa muy importante en común: están listos para abrir y disfrutar, sin más. Se trata de la mojama y la hueva de maruca, en esta ocasión llegan loncheados y envasados para unirse a la gama `Charcutería del Mar´, que ya cuenta con otro exitoso producto: el carpaccio de ventresca de atún rojo ahumado.

Hablar de mojama es hacerlo, inevitablemente, de Herpac. Este nuevo producto está hecho con mojama categoría extra con Indicación Geográfica Protegida "Mojama de Barbate", ya que la conservera barbateña es una de las dos únicas empresas que ostentan este prestigioso sello en la provincia de Cádiz. La gama `Charcutería del Mar´ se completa con otra novedad: hueva de maruca. Al igual que la mojama, se presenta en finas lonchas preparadas para disfrutar, con ese sabor, aroma y textura tan característicos.

www.herpac.com

LA MARCA DE CONSERVAS VEGETALES, DESUFLÍ, LANZA "EL PACK QUE TU DESPENSA NECESITA"

La empresa almeriense Desuflí, lanza "EL PACK QUE TU DESPENSA NECESITA". Un nuevo pack compuesto de cuatro productos de la mejor calidad en los que la materia prima es la principal protagonista.

La variedad de Tomate Raf es la más apreciada del mundo y no es casualidad. Logra el equilibrio perfecto entre dulzor y acidez y, sin duda, su sabor y textura son inigualables.

Es una variedad de tomate con abundante pulpa, carne jugosa, con escasas semillas y de tamaño pequeño. Es un tomate de temporada corta, siendo los meses de diciembre, enero y febrero, los más adecuados para su consumo.

Tomate frito raf, mermelada de tomate raf, tomate natutal raf y ensalada de suflí raf son los cuatro productos estrella que protagonizan el nuevo lanzamiento de la marca.

www.saboresalmeria.com

BARBADILLO, MÁS ESENCIA DEL SUR

Después de 45 años, desde el lanzamiento de Castillo de San Diego, Barbadillo renueva la imagen y rediseña el contenido de este vino, apoyado en los conceptos de origen, suelo y uva palomino fina.

Para ello, Barbadillo Blanco de Albariza cuenta con una nueva imagen que conecta con el alma de Sanlúcar de Barrameda, la cual aparece en el grabado de la parte superior de la etiqueta. La palabra Barbadillo tiene una tipografía única, inspirada en unos antiguos azulejos que decoran la fachada de la bodega. Mientras que se mantiene la icónica botella verde presente en tantos buenos momentos

En cuanto al vino, se ha buscado el perfil más fresco y sabroso de la uva palomino fina, actualizando el concepto de vino blanco de Cádiz. Para ello se ha trabajado en la selección de la uva y en la vinificación con el fin de mostrar un vino suave, completo y versátil; elegante y con ese punto de salinidad singular y atractivo.

www.barbadillo.com

DOCTOR SALSAS PRESENTA LA SALSA CAROLINA REAPER, ELABORADA CON UNO DE LOS CHILES MÁS PICANTES DEL MUNDO

Doctor Salsas inicia la "Revolución del Picante" presentando cuatro salsas exclusivas, con mucha personalidad y que cambiarán las reglas del picante en España: Carolina Reaper, Habanero, Chipotle y Jalapeño.

Estas salsas están elaboradas de forma natural, respetando el medio ambiente y de manera artesanal, sin gluten, sin derivados lácteos, sin colorantes y sin conservantes. Productos 100% naturales, de máxima calidad y que se adaptan a la cocina tradicional española, internacional o vegana.

www.ybarra.es

HUERTA CAMPO RICO REFUERZA SU COMPROMISO CON EL MEDIO AMBIENTE

La empresa andaluza Huerta Campo Rico da un nuevo paso con respecto a las soluciones alimentarias. Estrena packaging para su receta de pisto tradicional y espinacas con garbanzos. Este nuevo envase reafirma la apuesta de Huerta Campo Rico por la sostenibilidad e innovación, al conseguir hasta un 60% de reducción de plásticos, mejorando además la conservación del producto.

La empresa avanza en su compromiso para aportar soluciones, mejoras, ayudas y apoyos a la sociedad, siempre sin renunciar a sus recetas saludables con productos de origen 100% natural.

www.huertacamporico.es

BARBADILLO PRESENTA SU NUEVO VINO ECOLÓGICO, 'TAMARIX'

Bodegas Barbadillo presenta su nuevo vino ecológico, 'Tamarix', esencia del sur que llega dando el máximo protagonismo a la uva Moscatel y a la tierra donde nace, acercándonos a las señas de identidad de Barbadillo con más de 200 años de historia bodeguera familiar. La bodega sanluqueña completa su gama ecológica con un 'Orange Wine' de la variedad moscatel, que tiene gran complejidad y estructura.

Un vino blanco ecológico de la variedad moscatel fermentado con sus propias pieles. Eso y mucho más es 'Tamarix', el nuevo lanzamiento de la gama ecológica de Bodegas Barbadillo.

Los 'orange wines', tal y como son conocidos en el mundo de la vinicultura, son unos vinos con una demanda creciente, sobre todo entre un público joven y sin prejuicios. Se trata de unos vinos en sintonía con la actual corriente de los vinos naturales, lo que hace que se pueda hablar de ellos como vinos de moda, hasta el punto de que han irrumpido con fuerza en la carta de algunos de los mejores restaurantes del mundo

www.barbadillo.com

TIERNÍÍÍÍÍÍÍÍÍÍÍ 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

BODEGAS DELGADO PRESENTA SU NUEVO TINTO CRIANZA "LEMONIER"

Bodegas Delgado presenta su primer vino tinto crianza producido en la zona de Puente Genil uniendo la llegada del famoso ingeniero, Leopoldo Lemonier, y su curiosidad natural por descubrir y aprender nuevas cosas, con la "curiosidad" que ha unido a la bodega a la hora de investigar e innovar para desarrollar este nuevo vino. El Crianza Lemonier es un vino tinto de agradables aromas frutales envejecido en barricas de roble francés durante ocho meses y cuatro en botella.

"La llegada de Leopoldo Lemonier supuso un cambio, que dejó un legado que aún hoy perdura". De esta forma reza la leyenda que contiene la etiqueta de este vino tinto Crianza envejecido en barricas de roble francés a partir de un coupage de uvas Cabernet Sauvignon, Syrah y Tempranillo.

www.bodegasdelgado.com

HERPAC LANZA EL ATÚN AL AJILLO EN EDICIÓN GOURMET CRISTAL

Herpac ha presentado un nuevo miembro de la familia de conservas `Edición gourmet cristal´. Se trata del atún al ajillo, que como el resto de productos de la gama viene listo para abrir y comer. Está elaborado con jugosos trozos de atún de primera aderezados con sal, guindilla cayena, AOVE y manzanilla de Sanlúcar. Además de disfrutarse solo, es perfecto para realzar platos de pasta, para incorporarse a un aliño o para mezclarse con patatas cocidas. Acompañando al atún al ajillo, la gama `Edición gourmet cristal´ se compone de atún encebollado, morrillos de atún, atún al pedro ximénez, lomos de atún rojo, ventresca de atún y atún en manteca.

www.herpac.com

BODEGAS CARPE DIEM PRESENTA SU NUEVO VINO GADEA SOLANO

Bodegas Carpe Diem, perteneciente a la Sociedad Cooperativa Andaluza Agraria Virgen de la Oliva SCAAVO, ha presentado su nuevo vino Gadea Solano con D.O. Sierras de Málaga, elaborado exclusivamente con la uva de la variedad merlot de la finca El Molinillo, situada en Mollina, Málaga. Un nuevo vino boutique que llega para aportar modernidad a sus referencias.

Gadea Solano ha sido vendimiado a mano la primera semana de agosto, con fermentación en depósito de acero inoxidable durante 21 días con la temperatura controlada. Una vez terminada la fermentación maloláctica, el vino se pasó a las barricas de roble hasta su embotellado.

www.carpediem.com

LICOR DE CREMAS VEGANAS ESPADAFOR, LA MÁS AMPLIA DEL MERCADO

Industrias Espadafor presentó su gama de cremas sin lactosa Lial, la más amplia del mercado durante la celebración de uno de los foros gastronómicos más importantes del mundo, Madrid Fusión, en su XXI edición. De la mano de sabor a Granada, con un stand de más de 50 m2, donde se llevó a cabo un extenso programa de actividades protagonizados por reconocidos chefs de la provincia que pusieron en valor la gama de licores LIAL.

La presentación de las cremas fue llevada a cabo por el director comercial, Antonio de Zárraga, quien puso en valor el producto resaltando su elaboración artesanal, sus notas de cata y dándolas a degustar entre el público asistente.

Sin duda, esta nueva gama de productos marca un hito importante en el sector y abre las puertas a una nueva forma de cocinar y degustar los productos lácteos.

www.espadafor.es

PREMIO PROTECCIÓN Y PUESTA EN VALOR DEL PATRIMONIO 2022 EN LOS VI PREMIOS DE ENOTURISMO 'RUTAS DEL VINO DE ESPAÑA'

Bodegas Alvear (Ruta del Vino Montilla-Moriles), ha recibido el premio Protección y Puesta en valor del Patrimonio por la recuperación y adaptación a su uso turístico de un edificio histórico ligado a la familia Alvear en el que se han conservado joyas enológicas que se mantienen inalteradas desde su fundación en 1729.

Y por la labor de investigación y musealización que muestra documentos y material gráfico y bibliográfico que permite conocer mejor la historia de esta familia bodeguera así como la historia general del vino de Montilla-Moriles, sirviendo como nuevo punto de calidad a la hora de la promoción general y de cara a un público más especializado.

www.alvear.es

ARROZÚA PARTICIPA EN EL AÑO DEL ARROZ CON LA ACADEMIA SEVILLANA DE GASTRONOMÍA Y TURISMO

El 2023 se va a convertir en un gran año para el sector arrocero de Sevilla. La Academia Sevillana de Gastronomía y Turismo, mano a mano con Arrozúa, ha elegido poner en valor este producto tan importante para nuestra región.

Para impulsar el Año del Arroz, se van a apoyar diferentes iniciativas, como realizar jornadas de degustación donde dar a conocer los beneficios de este cereal, tan importante en nuestra dieta mediterránea o jornadas de acercamiento entre los distintos enlaces de la cadena vinculados a él. El objetivo es convertir al arroz de Andalucía en el producto embajador de 2023.

www.arrozua.com

COOSUR, ELEGIDA COMO EMPRESA REFERENCIA DE JAÉN

Coosur nació con Jaén en su ADN y 60 años después esta unión está más consolidada que nunca. Un estudio que acaba de publicar Data Centric sitúa a Coosur como la empresa más relevante de la provincia de Jaén en 2023.

Para confeccionar este estudio se realiza una valoración y ponderación de múltiples datos. El índice de relevancia de Data Centric se construye mediante la combinación y ponderación de múltiples datos: encuestas a profesionales locales, presencia digital y publicitaria, tamaño en empleados y facturación nacional de cada grupo empresarial.

www.coosur.com

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

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 han sido 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.

En el concurso, 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 ha conseguido una puntuación de 81,20.

"Bodegas Carpe Diem agradece estos reconocimientos con el que se reafirma el gran trabajo realizado y la excelente calidad de sus vinos", señala el director de las mismas, Germán Luna.

www.carpediem.com

USISA POTENCIA LA EFICIENCIA ENERGÉTICA

USISA, la empresa isleña de conservas de pescado, lleva varios años realizando proyectos de mejora para potenciar la eficiencia energética.

El uso de energía fotovoltaica mediante un proyecto ya ejecutado que produce actualmente 560KW o el uso de biomasa en vez de Gas Natural para la producción de vapor, han sustituido a las antiguas calderas de fueloil.

Desde finales del pasado año, con su estación de aguas residuales (EDAR), han ido reduciendo todos los parámetros, para enviarlas al colector municipal con menos contaminación de materia orgánica, grasas y aceites. En cuanto a la recogida de residuos, también ha sido mejorada, apostando por la economía circular en todas aquellas materias que tienen aprovechamiento. Con nuevos e interesantes proyectos para 2023, USISA buscará aumentar la eficiencia energética en sus procesos, han iniciado un proyecto para reconducir los vapores y mejorar el aprovechamiento de la energía. Una nueva ampliación de la superficie fotovoltaica con otros 195KW, llegando así a producir 755KW. Con estas inversiones, USISA pretende minimizar el impacto generado por la subida de los costes energéticos.

www.usisa.com

PANADERÍA OBANDO SE CONSOLIDA EN LAS CADENAS DE ALIMENTACIÓN

La marca sevillana Panadería Obando continúa su crecimiento imparable dando a conocer sus productos panaderos gourmet cada vez a un público más amplio y ganando adeptos en todo el país. La popularización del concepto de pico y de la regañá es buena parte gracias al desarrollo de nuevos formatos por parte de esta panadería cuyo origen es Utrera. Desde la fabricación de sus primeros picos a principios de los años 90, su presencia en cadenas de alimentación ha ido creciendo poco a poco, pasando del ámbito provincial al nacional y abriendo actualmente nuevos mercados en el extranjero, estando presente en prácticamente toda Europa y en mercados tan complejos como los asiáticos y americanos.

Hermanos Ayala o Cobreros fueron sus primeros clientes de gran distribución, que poco a poco permitieron aumentar las capacidades de producción a Panadería Obando, algo que, unido al descubrimiento de los picos rústicos gourmet y la diversificación de la cartera de productos, le ayudaron a dar el salto a otras cadenas de mayor tamaño como El Corte Inglés, Alcampo, Ahorramás, Aldi, Grupo Uvesco (Super Amara, Unialco, BM..), Carrefour, GADISA, Hiper Dino, SPAR o KANALI, entre otros.

www.panaderiaobando.com

TÍO PEPE CUATRO PALMAS, UNO DE LOS MEJORES VINOS DE 2022 SEGÚN LA AEPEV

La Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV) elige a Tío Pepe Cuatro Palmas como uno de los mejores vinos del año de la D.O. Jerez-Xérès-Sherry en los premios de los "Mejores Vinos y Espirituosos de España". Este Amontillado viejísimo ha sido elegido por los escritores y periodistas asociados entre un millar de marcas propuestas.

La AEPEV ha otorgado los premios que reconocen el laborioso y minucioso trabajo que han hecho las bodegas este pasado año mediante votación a doble vuelta. Los vinos y espirituosos mejor valorados han pasado a una segunda votación, en la que han quedado 150 vinos y vermouths, así como 45 espirituosos.

Al resultado logrado por este Amontillado único e irrepetible, se unen las puntuaciones cosechadas en la Guía Proensa, en la que obtuvo 99 puntos, en la Guía de Vinos Gourmets, con 98 puntos, y en la Guía Peñín, con 97.

www.tiopepe.com

PROCAVI REALIZA NUEVAS INVERSIONES EN LA AMPLIACIÓN Y MODERNIZACIÓN DE SUS INSTALACIONES

Procavi, empresa integrada en Grupo Fuertes y líder en la producción de carne de pavo, desarrollará durante estos dos próximos años importantes inversiones para la ampliación y modernización de sus instalaciones, con tres grandes proyectos a los que destinará 38 millones de euros.

La compañía, que en 2022 celebró su 20 aniversario, promueve un proceso de mejora continua con diversas actuaciones que, durante todo este periodo, han alcanzado los 200 millones de euros, destinadas al aumento de la capacidad, a conseguir la máxima eficiencia y competitividad, y a seguir siendo una compañía líder en producción de carne de pavo.

www.procavi.es

HEINEKEN ESPAÑA Y FERTIBERIA PONEN EN MARCHA EN ANDALUCÍA UN PROYECTO PIONERO EN EL MUNDO PARA PRODUCIR CEBADA CERVECERA SOSTENIBLE A PARTIR DE HIDRÓGENO VERDE

HEINEKEN España y Grupo Fertiberia han sellado una alianza para el lanzamiento de 'Green Malt', un proyecto pionero a nivel mundial que arranca en Andalucía, y que tiene como objetivo reducir al mínimo las emisiones que se producen en el cultivo de cebada cervecera. Una apuesta conjunta por la innovación, la agricultura sostenible y la lucha contra el cambio climático que se traduce en el mayor proyecto internacional de este tipo existente en la actualidad. Ambas compañías promoverán el uso de los primeros fertilizantes del mundo producidos a gran escala a partir de hidrógeno verde, las soluciones de nutrición vegetal sostenibles de Fertiberia Impact Zero.

www.heinekenespana.es

LOS ROMEROS DE ALANÍS, PATROCINADOR OFICIAL DEL REAL BETIS BALOMPIÉ

Los Romeros de Alanís es la marca comercial de la empresa sevillana, especializada en la selección y elaboración de productos ibéricos Romero Álvarez S.A., la cual ha firmado recientemente la renovación del contrato de patrocinio con el club de fútbol sevillano Real Betis Balompié. A través de este vínculo, esta empresa seguirá siendo sponsor oficial de los heliopolitanos hasta la temporada 2023/24, por lo que los productos de Los Romeros de Alanís estarán disponibles en las zonas premium del estadio Benito Villamarín y, al mismo tiempo, la marca aparecerá en los distintos soportes publicitarios del club y en sus contenidos digitales.

www.losromerosdealanis.com

TÍO PEPE TRES PALMAS, EL VINO DE JEREZ DE LOS 100 PUNTOS

Tío Pepe Tres Palmas se ha convertido en el único vino de Jerez en alcanzar los 100 puntos en la Guía Proensa, un resultado que solo han logrado diez de los 741 vinos reseñados en esta publicación. A este éxito logrado por este Fino Amontillado único e irrepetible, se suman los excelentes resultados de Una Palma, Dos Palmas y Cuatro Palmas, todos ellos distinguidos con 99 puntos.

La de este año no ha sido la primera vez que Tres Palmas logra la cima en la Guía Proensa. En siete de sus anteriores ediciones este Fino Amontillado ha alcanzado el mismo resultado, convirtiéndose en unos de los vinos de Jerez más singulares

www.tiopepe.com

AGENCIA DE COMUNICACIÓN GASTRONÓMICA

Gourmedia©

by mediagroup.es

Destapa todo tu potencial

Puedes ver nuestros trabajos en **www.gourmedia.es**

ALIANZA ESTRATÉGICA ENTRE THE MACALLAN Y GRUPO ESTÉVEZ

Bajo esta nueva alianza, la marca Valdespino de vinos de Jerez y aperitivos ultra premium se incorporará al portafolio de marcas de Edrington y su crecimiento estará respaldado por la capacidad de distribución y marketing de The Macallan en mercados internacionales claves. La experiencia en la elaboración de vinos de Jerez se mantendrá a través del equipo existente liderado por el actual CEO, José Ramón Estévez.

José Ramón Estévez comentó que estaban muy satisfechos con la alianza estratégica con The Macallan, y explicó que Grupo Estévez se había centrado hasta ahora en la producción de sus vinos de Jerez y aperitivos ultra premium. Afirmó que "ésta será la primera vez que usemos nuestro preciado vino para envinar botas para whisky, y estamos muy contentos de hacerlo exclusivamente para The Macallan, que es sinónimo del whisky escocés de la más alta calidad. Esperamos poder contribuir a dicha calidad en los próximos años".

www.grupoestevez.es

INDI ESSENCES S.L. AUMENTA SUS EXPORTACIONES EN EL MERCADOS ASIÁTICO

La compañía fortalece la presencia de sus marcas INDI& CO y WINT & Lila.El año 2022 ha supuesto el despegue de las exportaciones de INDI Essences S.L en el mercado asiático con un crecimiento del 14,6% frente al 0,4% del 2021. Sus dos buques insignia andaluces, la ginebra WINT & Lila y los refrescos orgánicos y bajos en calorías INDI & Co, han sido los verdaderos impulsores de estas ventas.

Con respecto a los países importadores, Indonesia es el más destacado, seguido de Singapur y Filipinas. Los nuevos mercados corresponden a India, Hong Kong y Corea del Sur, con los que se han alcanzado excelentes acuerdos de distribución.

En palabras de Enrique Soto, export manager de la compañía. "el mercado asiático se consolida en nuestras exportaciones y consideramos que tiene un excelente futuro. Nuestro objetivo para el 2023 es aprovechar esta tendencia positiva para nuevos acuerdos de apertura durante este año".

www.indiessences.com

LEGUMBRES PEDRO PREVÉ INAUGURAR SUS NUEVAS INSTALACIONES A MEDIADOS DE 2023

Sobre una extensión de 20.000m2, se han construido 7.500 m2 de naves con equipamiento vanguardista para selección y envasado de legumbres y arroces, así como para la fabricación de legumbres en conserva y platos preparados.

La empresa gaditana, ha invertido más de 7 millones de Euros en su nueva planta que tendrá capacidad para envasar 20 millones de frascos de legumbre cocida y procesar 20.000 Tm de legumbre seca anuales.

Se trata de un proyecto sostenible para el que se han instalado placas fotovoltaicas en cubierta con capacidad para 280 KW de energías renovables. La instalación dispone de un sistema de recogida del agua de cubierta y una red de recuperación de las aguas residuales para riego.

www.legumbrespedro.com

EL CENTRO PARA EL DESARROLLO TECNOLÓGICO Y LA INNOVACIÓN ELOGIÓ EL 'G1 BRUT NATURE' DE BODEGAS PÉREZ BARQUERO

El Centro para el Desarrollo Tecnológico y la Innovación (CDTI) de España, una entidad pública empresarial que depende del Ministerio de Ciencia e Innovación, ha elogiado el "gran avance tecnológico" conseguido por la Universidad de Córdoba (UCO) y Bodegas Pérez Barquero en la elaboración de un vino espumoso que, por primera vez, se basa en levaduras autóctonas de velo de flor G1.

Pérez Barquero G1 Brut Nature es fruto de una larga experiencia de I+D+i en colaboración con el Grupo de Investigación Viticultura y Enología (Vitenol), dirigido por Juan José Moreno, catedrático de la UCO, que ha permitido avanzar en la elaboración de nuevos vinos espumosos con las variedades de uva y levaduras autóctonas de la zona Montilla-Moriles y un vino generoso viejo como licor de expedición.

www.perezbarquero.com

ACESUR, RECONOCIDA CON EL PREMIO DE LA DIPUTACIÓN DE JAÉN 2023

La Diputación de Jaén ha reconocido la labor de Acesur otorgándole uno de sus premios de la Provincia 2023. Junto a Acesur han sido premiados la Cruz Roja de Jaén, el Grupo de Espeleología de Villacarrillo y la plantilla del Infoca.

Acerca del galardón a Acesur ha señalado que "está muy vinculada a la provincia, destacando su compromiso permanente con la calidad y la sostenibilidad. La firma, que cuenta con una envasadora en Vilches donde se envasa una de cada cinco botellas de aceite de oliva que se comercializan en España y dos plantas de tratamiento de alpeorujo en Puente del Obispo y Jabalquinto, es una de las grandes empresas de nuestro país, con una facturación que sobrepasa los 1.000 millones de euros".

www.acesur.com

LA TRAZABILIDAD DEL JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA DE LOS ROMEROS DE ALANÍS ES GALARDONADA CON EL PREMIO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN, CIENCIA E INNOVACIÓN ISAAC PERAL

Tres generaciones dedicadas con pasión y sabiduría a la elaboración del jamón, el lomito ibérico de bellota y demás productos, como embutidos y paletas, han hecho merecedora a la marca sevillana Los Romeros de Alanís del Premio Nacional de Investigación, Ciencia e Innovación Isaac Peral. La trazabilidad de sus elaboraciones triunfó con este galardón, otorgado por la Asociación Europea de Economía y Competitividad (Aedeec), por el máximo cuidado dedicado a todo el proceso, desde el cebadero y la sala de despiece hasta la salazón y el secadero de jamones, entre muchas más actividades que combinan tradición y avances tecnológicos.

www.losromerosdealanis.com

ALIMENTOS LA PEDRIZA TERMINA 2022 LLEVANDO A CABO NUEVAS MEJORAS EN SU PROCESO DE PRODUCCIÓN

La empresa gaditana ha realizado nuevas mejoras durante el pasado año. Como la máquina de Rayos X en la línea de producción de cocido, asegurando que el producto quede totalmente limpio de posibles impurezas. El cambio de densidad presente en dichas impurezas es lo que permite a la máquina detectar y retirar el tarro antes de seguir en la línea de producción. En la línea de seco también se ha introducido una máquina Óptica capaz de retirar cualquier impureza mezclada en la materia prima trabajada, es capaz de retirar toda aquella sustancia que presente una anomalía de color en la mezcla con la materia prima.

www.alimentoslapedriza.com

PANADERIA ARTESANA
OBANDO
1965
DESDE

Protagonistas
de cada bocado
panaderiaobando.com

IFS
Food

LA FUNDACIÓN JUAN RAMÓN GUILLÉN ELABORA UN FOLLETO INFORMATIVO SOBRE EL SECTOR ACEITERO Y LA FORMACIÓN PROFESIONAL DUAL PARA 800 CENTROS EDUCATIVOS ESPAÑOLES

Con el objetivo de promover la profesionalización del sector del aceite de oliva, la Fundación Juan Ramón Guillén ha presentado el folleto "El aceite de oliva, un sector estratégico en la industria alimentaria" con la colaboración de la Fundación Bertelsmann.

Más de 800 centros educativos de diferentes provincias españolas tienen acceso al folleto informativo El aceite de oliva, un sector estratégico en la industria alimentaria de la Fundación Juan Ramón Guillén desarrollado en colaboración con la Fundación Bertelsmann en el marco de la Alianza para la Formación Profesional Dual.

www.fundacionjrguillen.com

CON SU SEGUNDA DONACIÓN, YBARRA ALCANZA LOS 100.000€ PARA EL RETO "TU CASA AZUL"

Ybarra ha hecho entrega de una segunda donación de 25.000€ al reto "Tu Casa Azul", que se suma a los 75.000€ ya aportados haciendo un total de 100.000€, gracias al dinero recaudado con la venta del libro solidario de recetas "La Cocina de la Esperanza". Este fue creado para financiar la construcción de la cocina de la futura Casa Ronald McDonald de Sevilla, un proyecto solidario de la Fundación El Gancho Infantil y la Fundación Infantil Ronald McDonald nacido 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).

www.ybarra.es

CAPRICHO ANDALUZ, ES LA PRIMERA EMPRESA ENVASADORA DE ACEITE DE OLIVA CERTIFICADA CON RETRAY Y ECOSENSE

Capricho Andaluz, empresa perteneciente al Grupo empresarial Borges International Group, ha sido certificada con el distintivo RETRAY concedido por la Fundación Plastic Sense. RETRAY permite ampliar a Capricho Andaluz el alcance de los requisitos ya certificados en 2018 que le concedió la obtención del distintivo ECOSENSE por la incorporación de plásticos reciclados en la fabricación de las tarrinas monodosis, consolidando así un modelo de economía circular en los envases de plásticos multicapa.

Gracias a esta acreditación, Capricho Andaluz se convierte en la primera empresa envasadora de aceite en obtener ambas certificaciones y cumplir los requisitos del Procedimiento de Envasadores PS-RPM-ENV

www.caprichoandaluz.com

CERVEZA

CALETERA

La fábrica de Cerveza Artesana Caletera se ubica en la localidad de El Puerto de Santa María, en pleno corazón de la Bahía de Cádiz, donde el arte gaditano acompaña a esta gran cerveza en su sabor y aroma dándole ese toque que solo Cádiz le puede dar.

MCJ Cerveceros Portuenses una empresa que se lanzó al mundo de la cerveza artesana y se embarcó en este proyecto con mucha ilusión y con ganas de introducir la cultura craft en Andalucía. Esta empresa empezó fabricando la cerveza en casa y probando mil y una recetas, hasta que se decidió montar su actual fábrica artesana, en la que trabajan con mucho cariño y mimo para hacer su cerveza 100% artesana y 100% gaditana. "Caletera" la esencia de su cerveza, como el nombre dice han derivado el nombre de su querida playa y más emblemática la "Caleta de Cádiz".

El nombre "Caletera", literalmente, viene del significado de barco que caletea, esto quiere decir, barco que para en todos los puertos en su camino, y eso representa su cerveza. Una cerveza que para en todas las ciudades y pueblos para repartir su intenso e inigualable sabor, procedente de ingredientes naturales y haciendo que la cerveza artesana "made in Cádiz" se abra paso.

www.caletera.com

CAVIAR CÍTRICO

CITRVS

La empresa lleva más de 30 años en el sector agroalimentario, está localizada en distintas ciudades de la provincia de Málaga como Antequera, Almayate y Pizarra. En cada una de ellas cultivan distintos productos en función de la climatología principalmente.

Desde la finca de Pizarra, nace CITRVS, a raíz de la apuesta del propietario de la empresa, Bernardino Jiménez, tras conocer el producto Finger Lime que tiene su origen en Australia. Analizó todas las posibilidades y aplicaciones que tiene y buscó la forma de poder producirlo en esta finca que en la actualidad cuenta con varias hectáreas con certificado Ecológico.

En un primer momento la idea era de venderlo en fresco, tal cual se cogía del árbol, pero a raíz de ver que cada vez era más conocido, investigaron sobre la posibilidad de hacerlo en conserva para disponer de él durante todo el año manteniendo la máxima calidad y conservación del mismo.

El finger lime o el caviar cítrico es un producto que realmente llama la atención en cuanto partes por la mitad el fruto y se observa que está lleno de bolitas de ahí que se le conozca como "caviar cítrico" que explota en la boca al masticarlo. Ésta fruta aporta un sinfín de aplicaciones como en marisco, tartar de pescado, cebiche, sushi e incluso en cocktelería y combinados como el gin tonic. Tiene la principal ventaja de que hasta que no se mastica y se da esa explosión en boca no obtienes ese sabor cítrico, lo cual es perfecto para no "contaminar" el producto al que se lo estás aplicando, sino que lo intensifica.

Con la marca CITRVS, que han lanzado al mercado recientemente, le ha servido para englobar en ella todos sus productos cítricos que son más gourmet y con producciones limitadas como la pitayha, azufaifo, pomelo, limón, lima, mandarina, dándoles un formato y una imagen de marca acorde con la calidad que tienen.

HORTALIZAS Y FRUTAS

DESUFLÍ

Desuflí nace en 1985 en la comarca del Alto Almanzora,en el pueblo de Suflí (Almería). Esta empresa y sus fundadores deciden poner en valor y dar a conocer las conservas artesanales que durante tantos años, las gentes del lugar habían elaborado, para su consumo, con las hortalizas que cultivaban a la vera del río Almanzora, regadas por sus aguas, bajo el sol del verano.

La filosofía de Desuflí y su primer objetivo, siempre ha sido elaborar de forma 100% artesanal, empleando hortalizas y frutas de la tierra y siguiendo los métodos tradicionales que les enseñaron sus padres y abuelos. No le agregan conservantes, colorantes ni espesantes. Esto les permite ofrecer productos naturales, por su contenido en hortalizas y/o frutas, y artesanos por la forma en que se lleva a cabo su proceso de elaboración.

Después de 30 años de arduo trabajo y con el respaldo de su producto más emblemático, La Ensalada de Suflí, fabrican una amplia gama de conservas vegetales, así como una selección de mermeladas de temporada dignas de ser degustadas. En definitiva, su intención pasada, presente y futura siempre será elaborar productos de gran calidad, con ingredientes excelentes. Lo que define a sus productos como, productos honestos.

www.desufli.com

desuflí
Productos honestos

CAFÉS

SOL Y CREMA

Los orígenes de Cafés Sol y Crema S.L., se remontan al año 1970 cuando su fundador, el granadino Damián Carmona Maldonado constituye la empresa en Motril (Granada) hasta convertirla en lo que actualmente es: una empresa de referencia y de excelencia en tueste y comercialización de café hoy, a la vanguardia del mercado agroalimentario con su prestación día a día del mejor producto en sus negocios y hogares.

Cafés Sol y Crema es una empresa familiar, de reconocido prestigio tras medio siglo de trabajo de vanguardia en el mundo del café, dirigida con mimo y con tesón por las tres hijas del fundador, Rosa, Elisa y Ana Carmona, apoyados por un equipo técnico de profesionales. Todos ellos unidos en el empeño de alcanzar la óptima excelencia en el producto, satisfacer las necesidades de sus clientes y facilitarles un buen servicio, sin olvidar su compromiso con el medio ambiente, el desarrollo sostenible y el comercio justo.

El sabor de su café nace, en primer lugar, de una cuidada selección de la tierra de origen donde se ubican las mejores plantaciones para que crezcan los cafetos sin necesidad de fertilizantes ni pesticidas.

Tras el minucioso proceso de separación de los granos de café, tratamiento y almacenamiento del grano para su posterior traslado a sus dependencias en España, el café es sometido por su maestro tostador al llamado "tueste", una delicada operación que consiste en tostar el café verde para que revele sus esencias aromáticas y obtener así un equilibrio entre aromas, dulzor y textura.

Otra de las características que brindan valor añadido a su producto es su tueste diario, pues lo consideran fundamental que el café llegue a los paladares de sus clientes recién tostado, dando así al producto la máxima expresión de frescor, olor y sabor.

www.cafessolycrema.com

IFFCO Iberia está presente en los lineales de toda España con Allegro, perfecto para el día a día, disponible en una gran variedad de formatos que van desde los 250ml a los 5L, y que incluyen el formato de 3L PET como novedad. También es nueva la marca con la que han decidido apostar por la calidad, la tradición, el orgullo y el arte de Andalucía: PEPE, un aceite de oliva virgen extra fresco y desenfadado que te enamorará.

ACEITE

IFFCO IBERIA

IFFCO Iberia está ubicada en CITAI, Ciudad Industrial, Tecnológica y Área de Innovación de Escúzar, Granada. Esta planta de envasado, con una capacidad de producción anual de más de 43.000 toneladas de aceite, cuenta con la última tecnología en la producción de aceite de oliva, se ha convertido, desde su puesta en marcha en 2020, en el centro neurálgico de la división de aceite de oliva de IFFCO Group a nivel mundial y en una referencia en materia medioambiental gracias a su propia instalación fotovoltaica, que hace que el 85% de la energía utilizada en el proceso de embotellado sea energía verde.

Es además un planta de envasado versátil, ofreciendo todo tipo de formatos, desde PET, vidrio, lata, e incluso spray tipo BOV (Bag on Valve). Las instalaciones albergan además una bodega con una capacidad de almacenaje de 5.260 toneladas de aceite de oliva y un laboratorio altamente equipado.

El proyecto de IFFCO Olive Oil cuenta además con más de 1.000 hectáreas de olivar divididas entre España (a pocos kilómetros de la planta de envasado y con almazara propia) y Túnez, donde el grupo cuenta con otra almazara, y planta de envasado. Gracias a esto, IFFCO puede cubrir las necesidades específicas de cada mercado, trabajando con cosecheros de proximidad para conseguir un aceite de oliva virgen extra de una calidad superior.

El grupo, fundado en 1975 y con sede en Dubái (Emiratos Árabes Unidos), fabrica y comercializa una gran variedad de productos de alimentación, derivados, servicios sostenibles y de valor añadido. IFFCO tiene presencia en los 5 continentes, con 74 centros de producción y oficinas en 40 países.

www.iffco-oliveoil.com

COVAP

a2 protein

A2, la proteína original

Prueba la diferencia

A2+A2

Vacas seleccionadas

www.lechea2.com

INDUSTRIA DE LAS VERDURAS FRESCAS EN ANDALUCÍA

LA INDUSTRIA DE LAS VERDURAS FRESCAS EN ANDALUCÍA ES UN SECTOR CLAVE EN LA ECONOMÍA REGIONAL. CON UNA SUPERFICIE AGRÍCOLA DE MÁS DE 1,5 MILLONES DE HECTÁREAS, ANDALUCÍA ES UNA DE LAS REGIONES MÁS PRODUCTIVAS DE ESPAÑA EN CUANTO A PRODUCCIÓN DE HORTALIZAS SE REFIERE

En los últimos años la producción de verduras frescas se ha incrementado significativamente en la región, gracias a la modernización de la agricultura y a la inversión en nuevas técnicas de cultivo. La producción se lleva a cabo en zonas agrícolas específicas que cuentan con las condiciones adecuadas de clima y suelo para su cultivo y los avances innovadores actuales permiten que los agricultores utilicen técnicas de cultivo modernas y sostenibles para garantizar la calidad y la seguridad alimentaria de sus productos.

El sector se gestiona a través de una serie de procesos y actividades que incluyen la producción, el envasado, la distribución y la comercialización de estos productos. Y destaca por su contribución al empleo. Se estima que más de 30.000 personas trabajan directa o indirectamente en este sector, incluyendo trabajadores agrícolas, procesadores y transportistas. Lo que permite a esta industria generar una importante actividad económica, siendo uno de los principales motores de la economía rural andaluza.

Andalucía destaca por la gran riqueza hortofrutícola, que se distribuye por todas sus provincias:

Verduras

• Almería es la tierra de hortalizas por referencias, tanto a nivel regional como nacional e internacional. Destaca por tomates, pimientos, pepinos, judías verdes, calabacines, berenjenas, melones o sandías. Además del nivel de tecnificación de su red de invernaderos, única construcción realizada por el hombre, reconocible desde el espacio.

• Cádiz es la mayor productora andaluza de zanahoria, la segunda en producción de patatas.

• En Granada encontramos una provincia de contraste, especialmente en la zona de la vega, donde se cultivan hortalizas como el espárrago triguero, la alcachofa, la cebolla, la lechuga y el tomate cherry.

• Málaga destaca por el limón y la uva pasa.

• Huelva nos proporciona el fresón (esta provincia es el segundo núcleo mundial de producción, por detrás de California), mandarinas y castañas.

• Sevilla es la principal productora andaluza de cítricos, melocotones y tomates para industria y Córdoba, en la comarca de la Campiña Baja, destaca por la producción de naranjas, sin olvidar ajos, cebollas o almendros.

Estas verduras son ricas en nutrientes, vitaminas y fibra, y su consumo regular puede ayudar a prevenir enfermedades y mantener una buena salud. Estan muy presentes en la Dieta Mediterranea, que promueve el desarrollo saludable del ser humano, prevenir enfermedades y proporcionar un crecimiento sano y equilibrado

Una vez cosechadas, las verduras frescas se someten a procesos de clasificación, selección y envasado en instalaciones especializadas. Estos procesos garantizan que los productos cumplan con los estándares de calidad y seguridad requeridos por los mercados nacionales e internacionales.

Después de ser envasados, las verduras frescas se distribuyen a través de canales de comercialización que incluyen la venta directa a minoristas y mayoristas, la exportación a otros países y la venta en mercados locales y regionales.

Además, hay que destacar que el cultivo de verduras en Andalucía se realiza de forma sostenible y responsable, con

prácticas agrícolas tradicionales y respetuosas con el medio ambiente. Los agricultores locales trabajan con métodos de producción más éticos y sostenibles, lo que se traduce en verduras más saludables y sabrosas para el consumidor.

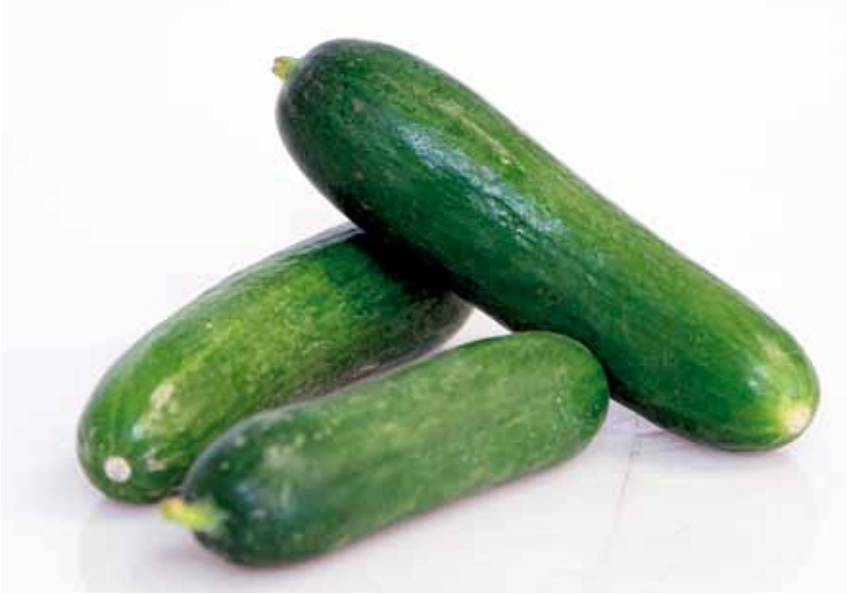
Actualmente, la industria de las verduras frescas en Andalucía también se enfrenta a desafíos significativos. La competencia internacional, la fluctuación de los precios y los costos crecientes de producción son algunos de los principales obstáculos actuales. El problema principal es la dependencia de un solo mercado, el de España, hace que la industria sea vulnerable a las fluctuaciones de precios y a la incertidumbre económica.

A pesar de estos desafíos, la industria de las verduras frescas en Andalucía continúa siendo un sector importante y estratégico para la economía regional. Por eso muchos productores y empresas en la región están invirtiendo en tecnologías innovadoras y en la mejora de sus procesos de producción para mantenerse competitivos a nivel nacional e internacional. Asimismo, la creciente demanda de alimentos saludables y ecológicos a nivel global representa una oportunidad para la industria de las verduras frescas en Andalucía.

“La industria de las verduras frescas en Andalucía continúa siendo un sector importante y estratégico para la economía regional. Por eso muchos productores y empresas en la región están invirtiendo en tecnologías innovadoras y en la mejora de sus procesos de producción”

Verduras

Uno de los asociados de LANDALUZ que lleva vinculado más de 40 años al sector agroalimentario es la cooperativa Vicasol de Almería, que continúa siendo una sola cooperativa de primer grado, actualmente ha multiplicado por seis sus dimensiones. Pasando de ser un grupo fundador de 150 socios agricultores, a los cerca de 1000 que conforman hoy Vicasol. Cuenta con un equipo de trabajo que supera las 2500 personas y con cuatro sedes. También cabe destacar que esta cooperativa se caracteriza por conectar al agricultor directamente con el mercado, lo que elimina intermediarios y reduce los costes para el consumidor final. La marca se enorgullece de cultivar más de 1.800 hectáreas, y produce más de 240 toneladas de producto comercializado en países de Europa, Norteamérica y Asia. Toda una expansión internacional desde Almería para el mundo con productos de nuestra tierra.



Otro ejemplo de éxito en la asociación es la cooperativa Granada La Palma. Como indica su nombre, se localiza en Granada. Están enfocados en una visión ambiciosa, cuidar de las explotaciones para ser líderes a nivel europeo en la producción de mini-vegetales y productos de especialidad a través de la innovación y las nuevas tecnologías, trabajan diariamente en ello para conseguirlo. Un plus añadido que garantiza que sus cultivos están seleccionados por profesionales del sector que buscan la mayor innovación del mismo. Además, Granada La Palma está a punto de cumplir medio siglo de cooperativa, con más de 800 hectáreas de cultivo y 73 mil toneladas de productos recogidos por manos expertas. Destacar que tienen una fuerte apuesta por las energías renovables, impulsando el uso de las placas solares y utilizando solo 35 noches al año biocombustibles para mantener la temperatura de los cultivos.

Ambas cooperativas han sabido adaptarse a los tiempos actuales y proyectan un ambicioso crecimiento en la industria de las verduras frescas en Andalucía.

Por todo ello la industria de las verduras frescas en Andalucía es un sector clave para la economía regional, ya que genera empleo y actividad económica. Y con la modernización de la agricultura y la inversión en tecnologías innovadoras, se espera que la industria continúe creciendo y mejorando en el futuro.

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

José Manuel Morales

Director Comecial y Marketing

La industria conservera ha ido evolucionando año a año y nos gustaría saber, ¿cuáles son valores principales que os caracterizan?
Al ser una conservera tan antigua que cuenta con más de 110 años de historia hemos intentado mantener tres valores fundamentales en la compañía. El primer valor es la paciencia, es decir, continuar elaborando pacientemente nuestras recetas de manera tradicional. Nosotros hemos mantenido la manera de cocer el pescado desde años ancestrales hasta nuestros días y prácticamente todo el proceso de elaboración se ha mantenido cómo se llevaba a cabo desde los inicios. El segundo valor es la responsabilidad y la apuesta por la calidad de nuestros productos desde que cogemos el pescado hasta que lo elaboramos se lleva a cabo un proceso donde se tiene en cuenta la protección de la especie. El tercer valor que nos hace diferente es el amor que ponemos a cada proceso de elaboración es decir, desde que entra la caballa hasta que la sacamos por nuestros almacenes hay un proceso donde el producto está mimado al mínimo detalle y eso lo llevamos haciendo durante muchos años.

¿Qué diferencia encontramos entre las huevas de caballa de Conservera de Tarifa y otras opciones que encontramos en el mercado?
La hueva en sí tiene un sabor muy peculiar es un sabor muy intenso que ya de por sí llena un plato es decir, simplemente abriendo la lata y yo creo que sin casi añadirle nada más ya tienes un plato terminado. Este producto es un gran desconocido ya que no todo el mundo conoce la hueva de caballa y yo creo que los cocineros le pueden sacar mucho beneficio a esa materia prima, en

“Las marcas de Conservera de Tarifa recogen el testigo de las más de 10 fábricas de conservas que llegaron a existir en esta localidad. Son dignas representantes de una industria vinculada desde siempre a Tarifa y a sus gentes”

mi opinión hay mucho por descubrir.

Una de las principales tendencias es que el consumidor va buscando productos más saludables ¿qué podemos encontrar de estas características dentro de las huevas y especialmente de las conservas de pescado?
Las conservas son una fuente de Omega 3 con muchas propiedades saludables. Por ejemplo, encontramos conservas en prácticamente todas las ensaladas que consumimos. Las huevas de caballa sonun producto con muchas vitaminas y proteinas aparte de los beneficios de la Omega 3. Al final las huevas de caballa pueden aportar muchos nutrientes a nuestro organismo además de ser un producto de mucha calidad y saludable a incluir en nuestra dieta mediterránea.

Hablando de la tradición y de la importancia que tiene la elaboración artesanal, ¿cuáles son los principales retos que se plantea la conservera de cara al futuro?
El futuro es lejano. Nosotros sabemos que el mercado de la conserva es muy maduro, difícil de innovar e inventar. Nuestro Departamento de Marketing está todos los días pensando qué podemos inventar, pero en el mundo de la conserva, creo que ya es complicado innovar. Estamos más enfocados en temas como el Marketing y el Packaging. Uno de nuestros objetivos es vincular la melva canutera con los aspectos de Sevilla y Cádiz.

Por otro lado, vincular Tarifa con la conservera, es decir, que alguien nombre Tarifa y se acuerde de nuestros productos.

REYENVAS PRESENTA SU MODELO DE ECONOMIA CIRCULAR PARA SUS BIDONES ALIMENTARIOS DE GRAN VOLUMEN

EN LA ACTUALIDAD ESTAMOS PRESENTES EN DIFERENTES SECTORES Y MERCADOS, CENTRÁNDOSE NUESTRA ACTIVIDAD EN LOS SECTORES DE LA PLASTICULTURA (FILM AGRÍCOLA Y CUERDA DE RAFIA) Y DEL ENVASE EMBALAJE (FILM INDUSTRIAL Y BIDONES DE PLÁSTICO). NUESTRA AMPLIA RED COMERCIAL Y DE DISTRIBUCIÓN, NOS PERMITE TENER UNA IMPORTANTE PRESENCIA, NO SOLO EN EL MERCADO NACIONAL, SINO TAMBIÉN EN EL INTERNACIONAL, ABARCANDO LOS 5 CONTINENTES

Desde que iniciamos nuestra andadura allá por 1971, en REYENVAS nos hemos regido por dos principios fundamentales: una clara vocación de servicio y una apuesta decidida por la calidad. Sobre estas sencillas pero sólidas premisas, y con los avales de una aquilatada experiencia, un equipo altamente cualificado y una sostenida inversión en I+D+i, hemos sabido convertirnos en una empresa de referencia en la transformación de materias plásticas, con especial implantación en los sectores agrícola y del packaging y envasado. Nuestra integración, desde 1977, en el GRUPO ARMANDO ÁLVAREZ (el mayor grupo de empresas del sector a nivel nacional, y uno de los principales de Europa) ha propiciado el desarrollo exponencial de nuestra actividad hasta situarnos en una indiscutible posición de preeminencia como productores globales, cimentando nuestra presencia en aquellos países con predomino del sector primario a lo largo y ancho de los cinco continentes.

La privilegiada ubicación de nuestra planta principal en una de las zonas más industrializadas de Sevilla,

acompañada de nuestro centro auxiliar en la localidad de El Ejido (Almería), y la disponibilidad de una amplia red comercial y de distribución nos permiten trabajar in situ y codo con codo con el cliente; allí donde se nos necesita y cuando se nos necesita. Y es que la satisfacción de nuestros clientes es nuestra principal motivación. Es por esto que, en REYENVAS, hemos apostado desde el principio por una relación de tú a tú con aquellos que deciden confiar en nosotros, ofreciéndoles experiencia y asesoramiento, y toda clase de soluciones versátiles, personalizadas y especialmente adaptadas a cada una de las fases de los procesos agrícolas o industriales. Para ello, contamos con un departamento de calidad, integrado por técnicos de la más alta cualificación, que garantiza el cumplimiento de las especificaciones y la uniformidad de nuestros productos (certificado según ISO 9001 desde 1996), y una activa sección de I+D+i centrada en el desarrollo y optimización de los mismos con vistas a responder satisfactoriamente a los estándares de un mercado cada vez más tecnificado y globalizado.

En nuestro afán de seguir avanzando, en colaboración con nuestros clientes y proveedores, REYENVAS ha creado diferentes líneas de trabajo para fomentar una economía cada vez más circular y respetuosa con el medioambiente.

Por un lado, desde el 1 de enero del 2023, nuestros bidones de la gama ECO (220l/230l/450l) formarán parte de un sistema de circularidad 360°, en cumplimiento con los requisitos exigidos en el Reglamento Europeo 2022/1616 que autoriza la incorporación de material reciclado en productos en contacto con alimentos. Por consiguiente, REYENVAS estará en disposición de darle continuidad y nueva vida a los bidones de nuestra marca que vayan a ser desechados. Mediante un nuevo y sofisticado proceso productivo de lavado, molido y reciclado, se incorporarán en los nuevos bidones fabricados sin poner en riesgo su propiedades físicas y aptitud alimentaria.

Por otro lado, toda nuestra gama de bidones, cumpliendo con la norma UNE-EN 13429 Envases y embalajes, ha sido declarada por una entidad acreditada como envases reutilizables, quedando exento del llamado Impuesto al Plástico, "Impuesto Especial sobre envases de plástico no reutilizables" regulado en la Ley 7/2022, del 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular. A su vez, a todos nuestros bidones se les han realizado los análisis de migraciones según el Reglamento UE 10/2011, para evaluar la conformidad del envase a entrar en contacto repetidamente con alimentos, es decir, a su seguridad e inocuidad para el proceso de rellenado.

Estos nuevos pasos, no solo les dará un valor añadido a nuestros productos, sino a toda la cadena de distribución que haga uso de un envase reutilizable y rellenable, y que una vez haya llegado al final de su vida útil, pueda ser reciclado y entrar en un sistema de economía circular.

Reyenvas, S.A.
Autovía Sevilla-Málaga, Km. 5
Polígono Industrial La Red
41500 Alcalá de Guadaira (Sevilla) España
T. (+34) 95 563 15 40
info@reyenvas.com
@reyenvas
@reyenvas
@reyenvas_sevilla
armando alvarez
reyenvas
www.reyenvas.com
360°

PACO VILLAR
TERRAOLEA

En Terraolea recuperan algunas recetas de toda la vida, incorporando técnicas contemporáneas y añadiendo grandes dosis de originalidad. Reformulan con respeto las cocinas autóctonas y presentan una carta llena de referencias que despiertan la curiosidad del comensal

A su manera

INGREDIENTES
1000 grs. Tomate.
150 grs. Aove.
15 grs. Sal.
2 grs. Pimienta.

SORBETE DE MEMBRILLO
100 grs. Palo cortado nº7 Bodegas Alvear.
20 grs. Vinagre.
400 grs. Dulce de membrillo.
300 grs. Agua.
100 grs. Azúcar.

PICADILLO
100 grs. Zanahoria.
100 grs. Apio.
100 grs. Hinojo.

ATÚN ROJO AHUMADO
500 grs. Atún rojo.
10 grs. Sal.
30 grs. Tomillo.

BLOODY MARY DE PALO CORTADO

ELABORACIÓN

Lavar y cortar los tomates en medios cuartos. Aliñar con el resto de ingredientes y dejar macerar durante 24 horas. Pasar por una superbag y texturizar con xantana. Reservar en un sifón.

Hacer un almíbar con el agua y el azúcar. Dejar el almíbar infusionado con el jengibre durante 20 minutos. Colar el almíbar y mezclarlo con el dulce de membrillo. Triturar y congelar. Pasar por una Pacojet.

Lavar toda la verdura y cortar en brunoisse muy fina. Mezclar bien y reservar.

Cortar el lomo de atún en lingotes. Salpimentar. Cubrir con tomillo y quemarlo. Tapar durante 10 minutos y cortar en forma de tataki.

EMPLATADO

Se dispone el atún rojo ahumado y el picadillo acompañado del sorbete de membrillo y el bloody mary de palo cortado.

A SOLAS CON...
PACO VILLAR

A su manera

En esta edición queremos conocer el origen de los restaurantes, por eso, nos gustaría saber ¿cuál es el origen de Paco Villar y el origen de Terraolea?.
Empecé en el mundo de la cocina porque no sabía a lo que dedicarme, mis padres tenían un restaurante así que empecé a trabajar con ellos durante un año. Cuando ví que me gustaba lo que hacía, me vine a Córdoba e hice el grado medio de cocina, después estuve en Bodegas Campos trabajando. Tras estas experiencias, volví con mis padres e hice el grado superior, ahí fue donde ví que se me daba bien lo que hacía y lo más importante que cada vez me gustaba más. Continúe trabajando con mis padres un par de años más. Después decidí que era el momento de irme fuera para progresar, estuve haciendo unas prácticas en una estrella Michelín en Madrid donde al final me contrataron.

La decisión de abrir Terraolea fue porque queríamos abrir un restaurante donde hiciéramos lo que realmente nos gustaba, no depender de nadie, no tener que estar escuchando órdenes y finalmente hacer lo que en cada momento nos gustase.

A la hora de elaborar tu carta ¿cuáles son tus principales influencias gastronómicas?
Nosotros, en Terraolea, hacemos una cocina muy de mercado, muy territorial, apostando por la cercanía y la sostenibilidad y apoyando la agricultura y ganadería cordobesa, todo esto acompañado de una una técnica muy precisa y muy concisa que sea lo menos invasiva.

En Terraolea trabajáis mucho la cocina de mercado ¿qué valoración hacéis de los alimentos andaluces y de Andalucía como despensa?
Los valoramos positivamente el 80/90% de nuestro producto es andaluz ya que hay muy pocas cosas que no encontremos aquí salvo chocolate y algo genérico pero la realidad es que el 80% incluso más del producto que nosotros utilizamos es de Andalucía.

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

GRAN RECOGIDA

Por décimo año consecutivo, más de veinte 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 o legumbres. Desde LANDALUZ, Fundación Cajasol y Fundación La Caixa, coinciden en la importancia que tiene este programa para facilitar la ayuda a las empresas andaluzas. Más de 210 entidades sociales de las provincias de Huelva, Cádiz, Córdoba y Sevilla se beneficiaron 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.

ZAMBOMBA SOLIDARIA DE ANDALUCES COMPARTIENDO

Las maravillosas instalaciones de Bodega Constancia, de González Byass, fueron el marco donde este año se celebró la Zambomba Solidaria de Andaluces Compartiendo. Un evento marcado en rojo en estas fechas tan señaladas en Jerez de la Frontera y que permitió que Andaluces Compartiendo siguiera su camino de aportar a quienes más lo necesitan.

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

CARREFOUR

'La esencia de Andalucía', bajo este claim 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 de su marca 'Gusto del Sur'. Esta acción se desarrolló en los 32 hipermercados que Carrefour tiene en Andalucía.

COVIRAN

COVIRAN vuelve a apostar por difundir los productos de Andalucía a través de la campaña ANDALUCÍA SABE LANDALUZ. Esta acción se impulsó a través de los 1.311 supermercados COVIRAN ubicados en Andalucía, Murcia, Extremadura, la zona de Levante y Ceuta. La promoción, contó con la participación de más de 16 empresas, con un total de 40 referencias de productos lácteos, vinos, aceites, dulces o conservas.

FERIA PORTUGAL

Lisboa acoge la primera edición de Fil Feira Internacional, con el lema «Donde se encuentra la innovación alimentaria y empresarial», que sustituye a Alimentaria Portugal. En esta ocasión LANDALUZ acompañó a las empresas HERPAC, El Descansillo y Centro Sur.

ANDALUCES COMPARTIENDO

Más de 20 empresas se han unido bajo el programa Andaluces Compartiendo para hacer llegar a las familias andaluzas productos de primera necesidad. Esta iniciativa de Fundación Cajasol, LANDALUZ y Fundación La Caixa, no deja de crecer y cada año se suman nuevas empresas para ayudar a los que más lo necesitan.

MADRID FUSIÓN

Madrid volvió a ser epicentro de la gastronomía española con el marco de Madrid Fusión, una de las ferias referentes de la alta cocina en el país. LANDALUZ, estuvo presente en la feria de la mano de La Junta de Andalucía con un espacio compartido en el que se pudo disfrutar de productos de HERPAC, Panadería Obando, Hacienda Guzmán, Conservera de Tarifa, Bodegas Alvear, Cooperativa La Palma, Bodegas Barbadillo, Hamburdehesa, Bodegas Williams & Humbert, CITRVS, Iberoquinoa, Félix De Múrtiga y Cruzcampo.

PROTOTYPING EXPORT

En el marco de ejecución del proyecto Prototyping Export se llevaron a cabo dos actividades de peso como fueron la Misión Inversa; en el que un total de 16 empresas pudieron reunirse con 5 compradores internacionales desplazados de Francia y Reino Unido y el Showroom de productos, que contó con la presencia de los 12 representantes comerciales seleccionados para la promoción y venta de los productos del proyecto, así como con 30 empresas expositoras.

NUESTRAS EMPRESAS

NUESTRAS EMPRESAS

NUESTROS COLABORADORES

emfacar
de Doñana a tu mesa
TORTILLITAS DE CAMARÓN
TORTILLITAS DE CAMARÓN PREMIUM
6
COCINA FÁCIL
350g
¡COCINA FÁCIL SABORES DE SIEMPRE!
Una amplia gama de precocinados de pescados, mariscos o verduras, con ingredientes de la mejor calidad y las recetas de siempre, para las mesas de hoy
EMFACAR S. L. Polg. El Puntal C/ Arroz Bahía 15 -17
41140 Isla Mayor (Sevilla) www.emfacar.com

Excelencia
El aperitivo sano,
de la gente sabrosa
Excelencia
CHUPADEDOS
Excelencia
CAMPERO
Excelencia
GRAN TAMAÑO
ANCHOA
agolives.com