

LANDALUZ

Clúster Agroalimentario de Andalucía





Agradecidos
con nuestra tierra



www.legumbrespedro.com



EDITORIAL

P R E S I D E N T E



Estimados amigos

En medio de los desafíos y cambios que afronta la industria agroalimentaria de Andalucía, nos encontramos en un momento crucial donde la innovación y la adaptación se convierten en pilares fundamentales para el progreso. Desde LANDALUZ, Clúster Agroalimentario de Andalucía, asumimos el compromiso de liderar esta transformación y ofrecer herramientas

indispensables para el crecimiento y la competitividad de nuestras empresas asociadas.

La situación actual presenta una serie de retos complejos que demandan soluciones creativas y estratégicas. La pasada pandemia global, los cambios en los hábitos de consumo y las fluctuaciones del mercado nos instan a replantear nuestras estrategias y a explorar nuevas oportunidades de crecimiento. Es en este contexto donde la labor de LANDALUZ cobra una relevancia aún mayor.

Nuestro clúster se ha consolidado como un referente en la promoción y la internacionalización de los productos agroalimentarios andaluces. A través de iniciativas innovadoras y programas de apoyo, facilitamos el acceso a nuevos mercados y promovemos la excelencia de nuestros productos a nivel mundial. La diversificación de destinos y la apertura a nuevos nichos de mercado son esenciales para asegurar la sostenibilidad y el crecimiento de nuestras empresas. Un apoyo a las empresas que se fundamenta en un incremento en ferias comerciales nacionales (Madrid Fusión, HIP, Alimentaria, Salón Gourmets y Auténtica) e internacionales; así como en la mejora e incremento de las promociones en los lineales de las cadenas más destacadas de nuestras fronteras y de nuevos mercados en los que

estamos expandiendo los productos de Andalucía.

Además, conscientes de la importancia de la innovación como motor de desarrollo, hemos puesto en marcha una nueva cartera de servicios centrados en la innovación. Con un enfoque orientado a la investigación y el desarrollo, brindamos a nuestras empresas asociadas las herramientas necesarias para impulsar la calidad, la eficiencia y la

diferenciación de sus productos. La apuesta por la tecnología, la formación y la mejora continua son elementos clave para mantenernos a la vanguardia en un entorno cada vez más competitivo.

En LANDALUZ, estamos convencidos de que el trabajo conjunto y la colaboración son fundamentales para superar los desafíos presentes y construir un futuro próspero para la industria agroalimentaria de Andalucía. A través del compromiso y la dedicación de nuestros asociados, seguimos avanzando hacia un horizonte de oportunidades y crecimiento sostenible.

En resumen, este es un momento de cambio y de renovación, donde la innovación y la colaboración son la clave para impulsar el desarrollo de nuestra industria. En LANDALUZ, nos enorgullece liderar este proceso de transformación y contribuir al fortalecimiento del sector agroalimentario de Andalucía.

A handwritten signature in blue ink, which appears to read 'Álvaro Guillén Benjumea'. The signature is stylized and fluid, written on a light-colored background.

Álvaro Guillén Benjumea
Presidente

STAFF

EDICIÓN

LANDALUZ

Clúster Agroalimentario de Andalucía

CONSEJO EDITORIAL

LANDALUZ

Clúster Agroalimentario 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. Paula Aido Moreno
D. Francisco Limón Cabrera
Dña. Alicia Granados López
Dña. Rocío Olavarría Freire
Dña. María Luisa Rodas Encina

LANDALUZ

Clúster Agroalimentario 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

ALIMENTOS CÁRNICOS

34



MONTEALBOR

Tradición, evolución y renovación

LA DESPENSA

6



NOTICIAS ASOCIADOS

Todas las novedades de las empresas asociadas a LANDALUZ

EMPRESAS

26



ASOCIADOS

Nuevas incorporaciones

LANDALUZ PRODUCTORES VINOS DE JEREZ



ANDALUCÍA COCINA **38**



LUCHO PLAZA
INMA DOMÍNGUEZ
Restaurante
CASA DEL TIGRE

SOLIDARIDAD **42**



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

YBARRA PRESENTA LA NUEVA IMAGEN DE SUS SALSAS

LA BOTA ÚNICA DE DON BENIGNO, UNA EDICIÓN LIMITADA DE PALO CORTADO QUE RESCATA LA HISTORIA DEL SHERRY

Bodegas Barbadillo, reconocida por su tradición vitivinícola, lanza una edición limitada de 600 botellas únicas e irrepetibles de Palo Cortado bajo el nombre "Don Benigno Bota Única". Este proyecto excepcional rinde homenaje a una bota de mosto de la vendimia de 1984, que ha permanecido cerrada y resguardada en el Salón Don Benigno de la vieja bodega Angioletti.

La singularidad de este vino radica en la historia que envuelve a la bota, un regalo especial a Antonio P. Barbadillo Romero 'Toto Barbadillo' por su nombramiento como XXXIV Capataz de Honor de la Bodega San Ginés de La Jara en la XXXVII Fiesta de la Vendimia del Sherry, el 25 de septiembre de 1984. Sin duda, un tesoro custodiado durante décadas, que ha sido cuidadosamente preservado hasta el momento oportuno para su apertura.

www.barbadillo.com



Ybarra, líder del mercado español de salsas frías, actualiza su imagen en vidrio y boca-abajo, manteniendo su compromiso sin gluten y envases reciclables.

El nuevo diseño retro/vintage destaca la calidad y variedad de sabores de su gama de salsas (Gaucha, Cocktail, Ranchera, entre otras).

Con más de 40 años en la categoría, Ybarra produce más de 30 millones de kilos de salsas al año en su fábrica de Dos Hermanas, garantizando calidad y seguridad alimentaria con certificaciones como BRC Food e IFS.

www.ybarra.es



NACE UNA NUEVA FORMA DE EMPLATAR

La Panadería Obando presenta su innovador concepto "Maridaje Crujiente", donde la regañá pasa de ser un simple acompañamiento a convertirse en el protagonista de las mejores recetas.

Sus diferentes variedades, como "Gourmet", "The Dark", "Láminas de pan" y "Hojas de pan", ofrecen una experiencia culinaria completa, añadiendo sabor, textura y un crujido único a cada plato. Utilizada por reconocidos chefs y restaurantes, estas regañás son versátiles, sirviendo tanto para desayunos, meriendas como cenas.

Desde sus humildes comienzos en 1965, Panadería Obando ha evolucionado gracias a la calidad de sus productos, la innovación constante y el compromiso con la excelencia culinaria.

www.panaderiaobando.com





LABORATORIOS BIO-DIS PHARMA PRESENTA UN ACELERADOR DEL METABOLISMO PARA COMBATIR LOS EXCESOS NAVIDEÑOS

Adelgapower, el último lanzamiento de Laboratorios BIO-DIS PHARMA, es un complemento alimenticio diseñado para apoyar la pérdida de peso y el control del metabolismo. Su fórmula única combina ingredientes como L-Carnitina, Garcinia cambogia, cafeína, café verde, té verde, pimienta negra, vitamina B-6 y cromo, que actúan en conjunto para estimular el metabolismo, reducir la grasa corporal y aumentar la energía. Este producto, apto para personas de todas las edades y géneros, es ideal tanto para aquellos que desean adelgazar como para quienes buscan mejorar su rendimiento físico. Con Adelgapower, Laboratorios BIO-DIS PHARMA ofrece una solución completa y efectiva para quienes buscan alcanzar sus objetivos de peso de manera saludable.

www.bio-dis.com

BARBADILLO Y EL CELLER COLABORAN EN UN NUEVO LICOR DE CACAO

Bodegas Barbadillo y el Celler de Can Roca han presentado un nuevo licor elaborado a partir del contenido de una antigua bota de cacao que permanecía guardada en la casa.

El licor, creado por Esperit Roca, se ha criado durante un año en la barrica vaciada por completo. Este licor, bajo la marca Atamán, forma parte de la serie "BOTA ÚNICA" de Barbadillo, donde vasijas singulares se ofrecen a los consumidores.

En la presentación, el sumiller Josep Roca y otros expertos catadores destacaron la evidente presencia del cacao en el nuevo licor, rejuveneciendo así la antigua receta y dándole una segunda vida a la barrica. Según Pitu Roca, el resultado es un licor rico y exuberante, fruto de la colaboración entre Gerona y Sanlúcar.

www.barbadillo.com



LA ESPAÑOLA AMPLÍA SU GAMA DE ACEITES EN SPRAY CON EL LANZAMIENTO DE ESPECIALES DE PICANTE, WOK Y BARBACOA



La marca La Española Aceites amplía su gama de sprays con tres nuevas incorporaciones: Especial barbacoa, Especial wok y Spray de aceite de oliva a la guindilla picante, sumándose a sus productos consolidados en el mercado.

Este movimiento responde a la creciente tendencia del formato spray en el mercado del aceite de oliva, facilitando su uso en diversas preparaciones culinarias.

La compañía ha experimentado un notable crecimiento en este segmento, multiplicando su cuota de mercado por cinco en el último año.

Estos lanzamientos refuerzan la imagen innovadora de La Española, que también ha renovado su marca y estrategia de comunicación para adaptarse a las demandas del mercado.

www.acesur.com



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

BELLOTERRA LANZA UNA NUEVA LÍNEA DE LONCHEADOS

Belloterra ha presentado una nueva gama de loncheados ibéricos con la que pretende dar solución a las nuevas necesidades de los consumidores. En una sociedad donde cada vez es máspreciado el tiempo, Belloterra lanza este atractivo formato listo para consumir.

Estos loncheados en plato circular cuentan con la ventaja de un abrefácil que hace que su apertura sea muy sencilla, permitiendo al consumidor disfrutar del corte, del aroma y la frescura del mejor ibérico recién loncheado.

Se presenta en un formato de caja de cinco o diez unidades. Esta nueva línea de Belloterra no es sólo una delicia al paladar sino que ofrece un sinfín de posibilidades para compartir y regalar.

www.belloterra.es



YBARRA LANZA SU NUEVA MAYONESA VEGANA

Ybarra, líder en mayonesas lanza su nueva mayonesa Vegana en envases de vidrio de 300 ml y cubos de 1,8 L para hostelería, certificada como vegana por V-Label. Satisface a veganos, vegetarianos, flexitarianos y aquellos intolerantes al huevo, lactosa o gluten. Su textura consistente facilita la mezcla con otros ingredientes. Elaborada

con aceite de girasol y sin conservantes, gluten, lactosa ni ingredientes de origen animal, ofrece un sabor auténtico para una amplia gama de dietas y consumidores. Perfecta para recetas veganas o tradicionales que buscan el auténtico sabor de la mayonesa.

www.ybarra.es





HAMBURDEHESA LANZA AL MERCADO SU NUEVA SMASH BURGER

Hamburdehesa, la marca andaluza líder en el mercado de hamburguesas, presenta su nueva y revolucionaria Smash Burger, una hamburguesa que se caracteriza por cocinarse siguiendo una técnica popular en Estados Unidos que garantiza una textura muy crujiente y un cocinado sencillo.

Esta es la primera burger smash diseñada específicamente para el canal Retail, lo que permite a los consumidores preparar esta delicia culinaria en sus propias casas, siguiendo unos sencillos pasos. Está elaborada con una exquisita mezcla de carne de vacuno premium, sazonada con especias exclusivas de Hamburdehesa y en forma de disco para facilitar el 'smash' sobre una plancha caliente.

La Smash Burger de Hamburdehesa ya está disponible para su distribución en supermercados de todo el país.

www.hamburdehesa.com



NUEVO PRODUCTO DESTINADO AL CANAL RETAIL: SECRETO IBÉRICO A BAJA TEMPERATURA

Lowla Food lanza al mercado el secreto ibérico a baja temperatura. Un producto innovador con una textura totalmente diferente a la que se está acostumbrado con este tipo de carne. Consiguiendo una textura super tierna y jugosa que a la vez contrasta con un toque crujiente que se consigue durante la regeneración de dicho producto. Además destaca que es un producto 100% natural, sin aditivos ni conservantes y con tan solo 3 ingredientes, intentado potenciar así el sabor de esta carne.

www.lowlafood.com

YBARRA PRESENTA "YBARRA EXPERIENCE"

Ybarra presenta "Ybarra Experience" una exclusiva gama de 4 salsas de autor en formato 500 ml PET: Chipotle Ahumado, Jalapeño Asado, Trufa y Cebolla Caramelizada. Elaboradas con ingredientes de alta calidad y sin conservantes, lactosa ni gluten, estas salsas ofrecen una experiencia culinaria única, adaptada a todo tipo de cocinas. Desde intensos sabores hasta sutiles matices, cada salsa está diseñada para realzar platos tradicionales e innovadores. Han sido pensadas para inspirar a chefs en la innovación y gourmetización de sus recetas, ahorrar tiempo en cocina y sorprender a todo tipo de clientes. Listas para comercializarse en el canal HORECA a través de distribuidores de Gallina Blanca Food Service, demuestran el compromiso de Ybarra por la innovación culinaria.

www.ybarra.es





DESDE BARBATE AL MUNDO ENTERO

Durante los últimos meses, Herpac, la empresa de salazones y conservas de Barbate, ha brillado en las ferias gastronómicas más destacadas. En FITUR, promocionaron la rica gastronomía local, mientras que en Madrid Fusión capturaron la atención de expertos y chefs internacionales. En el Salón H&T de Málaga, demostraron su compromiso con la calidad y la tecnología. Además, en la Lisbon Food Affair, expandieron su presencia internacional. Herpac ha consolidado su liderazgo en el sector conservero, promoviendo la cultura gastronómica de Barbate a nivel mundial con productos auténticos y exquisitos, fusionando innovación y tradición en cada propuesta.

www.herpac.com



NUEVOS SNACKS SIN GLUTEN CON SABOR A QUESO Y TRUFA

En la búsqueda continua de satisfacer los paladares año a año la marca se refuerza y complementa la gama para ampliarla y cubrir todas las necesidades posibles. En este sentido, los nuevos snacks de queso y de trufa serán algunos de los lanzamientos para 2024.

www.abuelobread.com

EDICIONES LIMITADAS: BRANDY MONTE CRISTO SELECCIÓN Y RON MONTE CRISTO GRAN AÑEJO

Brandy Monte Cristo Gran Reserva Selección Bota PX: Este viejo y venerable brandy ha reposado largo tiempo en botas que previamente han contenido vinos dulces de pedro ximénez. De ahí proviene en buena parte un carácter singular, suave y auténtico, con recuerdos al dulzor de los vinos PX. Es muy intenso en nariz, con notas de guinda, flor blanca, praliné, canela y chocolate. Redondo en boca y de larga y dulce persistencia.

Ron Monte Cristo Gran Añejo 12 Años: El estilo de los grandes maestros roneros. Brillante y ambarino, de aromas intensos y especiados, seco, delicado de magnífica personalidad en boca. Procedente de las soleras más antiguas de prestigiosos elaboradores de la República Dominicana. Un ron de gran expresión, al estilo de los maestros roneros cubanos.



www.perezbarquero.com

SCAAVO AVANZA CON ÉXITO EN SU PROYECTO DE LÍNEA DE ENVASADO Y ALMAZARA INNOVADORA



La Sociedad Cooperativa Andaluza Agrícola Virgen de la Oliva comparte avances en dos proyectos clave: la innovadora almazara y la línea de envasado. El proyecto de la almazara busca obtener una ayuda para impulsar su ejecución, con posibilidad de convocar una asamblea para discutirlo con los socios. La nueva línea de envasado estará operativa del 22 al 26 de enero, con capacidad para embotellar 2.000 botellas por hora y dividida en zonas para diferentes procesos. La inauguración oficial de la línea será el 2 de marzo. Esto permitirá embotellar diversos tipos de vino y reducir la dependencia de proveedores externos. Por otro lado, están trabajando en un nuevo proyecto en colaboración con el Ayuntamiento de Antequera sobre los vinos de Málaga.

www.bodegaascarpediem.com

COOPERATIVA LA PALMA EN FRUIT LOGÍSTICA: AGRICULTURA SOSTENIBLE, SALUDABLE Y SABROSA PARA EL CONSUMIDOR Y PARA EL PLANETA



La Cooperativa La Palma se destaca en la producción sostenible y saludable de alimentos, con énfasis en la agricultura responsable y la nutrición consciente. Desde el cultivo hasta la comercialización, priorizan la calidad, la sostenibilidad y el conocimiento. Reconocidos por su liderazgo en la producción de cherry y

especialidades en España, así como su compromiso con la innovación y la sostenibilidad. Sus prácticas incluyen la reducción de la huella ambiental, el uso de energías renovables y la gestión integrada de plagas. Presentes en Fruit Logística 2024, ofrecen soluciones innovadoras para una agricultura saludable y sostenible. Su enfoque en la creación de valor compartido y el desarrollo sostenible destaca su liderazgo en la transformación del sector agrícola.

www.gradalapalma.com

AQUADEUS CUMPLE UN CUARTO DE SIGLO

La compañía Aquadeus cumple 25 años desde su fundación con el objetivo de fomentar hábitos saludables entre la población como el consumo de agua y la práctica deportiva. Celebrará su aniversario con el desarrollo de diversas iniciativas a lo largo de todo el ejercicio 2024 como jornadas de puertas abiertas y patrocinios deportivos y culturales.

Aquadeus se ha convertido en una de las grandes empresas de agua mineral de España gracias a la calidad de su producto y por disponer de una de las líneas de producción más rápida del país, con una capacidad de 45.000 botellas a la hora. Su filosofía se basa en la calidad, el servicio y la innovación. Está fuertemente involucrada en el desarrollo medioambiental, sostenible, y social en sus áreas de influencia.

www.aquadeus.es



ACESUR TRABAJA EN EL DESARROLLO DE NUEVOS ALIMENTOS FUNCIONALES PARA PREVENIR ENFERMEDADES METABÓLICAS COMO LA DIABETES TIPO II

El proyecto 'PREDIABOLE' busca desarrollar un nuevo alimento funcional, un aceite de oliva virgen extra enriquecido con ácido oleanólico, destinado a prevenir la diabetes tipo 2 y otras enfermedades metabólicas.

El ácido oleanólico, extraído de manera sostenible de las hojas de olivo como subproducto del proceso de extracción del aceite, se ha demostrado científicamente que tiene impactos positivos en la salud humana. La combinación de este componente con el aceite de oliva virgen extra promete reducir significativamente la probabilidad de desarrollar enfermedades metabólicas.

www.acesur.com



UNA MIEL...

Doray

HOT HONEY CHILI SAUCE

SALSA DE MIEL PICANTE

IDEAL PARA PIZZAS, CARNES, PATATAS, ENSALADAS, QUESOS...

CON CHILE HABANERO

DORAY.ES



IMPULSA EL USO DE LA BOTELLA DE VIDRIO REUTILIZABLE

González Byass ha lanzado una iniciativa sostenible en colaboración con REBO2VINO para implementar botellas retornables de su icónico Fino Tío Pepe en sus experiencias enoturísticas y establecimientos asociados como el Hotel Bodega Tío Pepe y el restaurante Pedro Nolasco. Esta medida busca reducir residuos de envases de vidrio y disminuir la huella de carbono asociada a su fabricación. La botella reutilizable, diseñada específicamente para este proyecto, representa un avance significativo hacia la sostenibilidad en el sector vitivinícola español. Se realizarán análisis ambientales, técnicos y económicos para evaluar su viabilidad y mejorar su impacto en la economía circular. Este paso reafirma el compromiso de González Byass con la innovación y la responsabilidad ambiental en la industria del vino.

www.gonzalezbyass.com

ACESUR ACOMETE UNA INSTALACIÓN FOTOVOLTAICA QUE HARÁ POSIBLE UNA REDUCCIÓN DE EMISIONES DEL 20%

Acesur ha completado la instalación de placas solares en cuatro de sus centros, logrando una autosuficiencia energética del 18% y reduciendo las emisiones en un 20%. C

on 30,000 m² de paneles, distribuidos principalmente en suelo, la energía generada es suficiente para abastecer a 4,500 personas y equivale a plantar 60,600 árboles en términos de reducción de emisiones de CO₂.

Como parte de su plan de descarbonización, Acesur se enfoca en la sustitución de combustibles fósiles por biomasa, la eficiencia energética, la gestión de residuos y el comercio ético con agricultores.

www.acesur.com



EL POZO ALIMENTACIÓN, EN EL TOP 100 DE LAS EMPRESAS MÁS RESPONSABLES DE ESPAÑA

El Pozo Alimentación, parte del Grupo Fuertes, se destaca como una de las cien empresas más responsables de España en 2023, según Merco. Clasificada en el puesto 68 y entre las diez principales en el sector alimentario (7º lugar), es una de las nueve nuevas incorporaciones al ranking.

El estudio, basado en 53.587 encuestas, evaluó aspectos ESG, involucrando a diversos grupos de interés como directivos, expertos en RSC, periodistas y ciudadanos.

El Informe de Sostenibilidad de El Pozo Alimentación destaca sus políticas medioambientales, desarrollo del personal, gobernanza, transparencia, ética y colaboraciones comunitarias.

www.elpozo.com



JUAN FERNÁNDEZ ALBA, NUEVO DIRECTOR GENERAL DE GRUPO YBARRA ALIMENTACIÓN

Grupo Ybarra Alimentación designa a Juan Fernández Alba como su nuevo director general. Con experiencia internacional y en gestión empresarial, Fernández Alba liderará la empresa, que actualmente cuenta con tres centros de producción y exporta a más de 80 países. La compañía es líder nacional en mayonesas, salsas frías, verduras y vinagres, destacando en innovación y calidad. Entre sus retos, Fernández Alba buscará iniciar una fase de expansión basada en competitividad, innovación y sostenibilidad. Además, fortalecerá la gestión empresarial bajo criterios ESG para



hacer a Grupo Ybarra una empresa más sostenible y comprometida con el medio ambiente y la sociedad.

www.ybarra.es



USISA



Cincuenta años dando la lata



Los inicios de Unión Salazonera Isleña

En 1973 nacería USISA tras la unión de 26 salazoneras onubenses, y así se mantendría el potencial de un sector de centenaria tradición.

TEJERO

En 1980 se incorpora la marca TEJERO y hoy en día tiene más de cien años, convirtiéndose en una seña de identidad centenaria para USISA.

Elaboración artesanal

Nuestra producción continúa siendo 100% artesanal, fieles a la tradición centenaria del pelado y estibado manual de los filetes de pescado. Utilizando materias primas de máxima calidad.



TEJERO



Unión Salazonera Isleña, S.A. (USISA)
P.L. La Dehesa, 21410, Isla Cristina (Huelva),
España.
usisa.com

BODEGAS CARPE DIEM CELEBRA EL RECONOCIMIENTO A SU MONTESPEJO BLANCO JOVEN COMO EL MEJOR VINO BLANCO DE MÁLAGA EN EL SALÓN H&T



Bodegas Carpe Diem se enorgullece al anunciar que su Montespejo Blanco Joven fue nombrado el mejor vino de Málaga en el Salón H&T de febrero. La destacada selección de vinos en este evento nacional e internacional resaltó la calidad del Montespejo Blanco Joven, fruto de la combinación magistral de métodos tradicionales con innovaciones modernas. El vino, una mezcla de uvas Lairén y Moscatel, cautivó a expertos y catadores con su excepcional calidad y carácter distintivo. Este reconocimiento se suma a una serie de premios internacionales y menciones honoríficas, consolidando aún más el legado de excelencia de Montespejo Blanco Joven.

www.bodegaascarpediem.com

UN INGREDIENTE SEVILLANO, EL SECRETO DE LA MEJOR ENSALADILLA DE MADRID

La ensaladilla, un clásico de la gastronomía española, se reinventa con la inclusión de la regañá negra, destacando en la mejor versión de Madrid según la Asociación de Cocineros y Reposteros (ACYRE).

La regañá, bautizada como The Dark y elaborada por la panadería artesanal Obando, resalta por su color negro, aportando un contraste visual con la ensaladilla. El chef Alfonso Sainz, de La Cuchara, elabora la receta ganadora, que incorpora huevos camperos, patata vieja y una particular mayonesa con aceite de ventresca y agua de piparras.

Este toque innovador demuestra la evolución de la ensaladilla más allá de Andalucía.

www.panaderiaobando.com



CONSERVERA DE TARIFA OBTIENE EL GUSTO DEL SUR, SELLO DE CALIDAD DIFERENCIA DE PRODUCTOS DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA



La Tarifeña, cuya historia se remonta a 1910 con su fundador Salvador Pérez Queiro, es la marca más antigua de Industrial Conservera de Tarifa, S.L.U., destacando en la tradición de las conservas de pescado en Cádiz. Reconocida con el prestigioso sello de calidad "Gusto del Sur" por la Junta de Andalucía, sus productos de caballa, melva y melva canutera cumplen con los más altos estándares de calidad y autenticidad. No se trata de una distinción cualquiera, pues hablamos de

la gran marca de calidad alimentaria de la Junta de Andalucía, que únicamente engloba a aquellos productos que aportan un valor especial al sector, sin olvidar su huella y el legado que dejan tanto en el mundo rural como en la sociedad. Situada en Tarifa, la fábrica mantiene el método artesanal y un firme compromiso con la pesca responsable y el desarrollo sostenible, preservando así un legado gastronómico de excelencia en la región.

www.conserveradetarifa.es



'GITANA', UNA FÁBULA #CONMUCHOACENTO: CAMARÓN LE DEDICA UNA BULERÍA A LA CERVEZA CRUZCAMPO

La nueva entrega de 'Con Mucho Acento' de Cruzcampo, titulada 'Gitana', retoma la historia donde la multipremiada campaña 'Lola' la dejó.

En esta fábula, una muñeca clásica inspirada en la voz de Lola Flores despierta al escuchar las palabras "el acento es tu tesoro" y emprende un viaje de autodescubrimiento. El punto álgido llega con el encuentro mágico entre la muñeca y Camarón de la Isla, donde se escucha una grabación inédita del genio del flamenco dedicada a la cerveza Cruzcampo.

La producción, inspirada en la estética teatral de Carlos Saura, presenta una muñeca renovada como un icono moderno de orgullo gitano. Esta clásica muñeca, que estuvo presente durante décadas en muchos hogares españoles, poco a poco se convirtió en un objeto estereotipado. Hoy, Cruzcampo la recupera como hilo conductor de su campaña, sacudiéndole el polvo y los clichés para presentarla como un icono: una 'gitana' renovada orgullosa de sus raíces y de su singularidad.

www.cruzcampo.es



NUESTRO SABOR

CONSERVA LO NATURAL

LISTO PARA COMER

www.grupoalsur.es

DESDE EL LUMINOSO DE LA PUERTA DEL SOL MADRILEÑA AL MUNDO DIGITAL



El icónico luminoso de Tío Pepe en Puerta del Sol 11 ha sido testigo de las campanadas de Nochevieja durante una década, mientras brilla como símbolo navideño. Este emblema ha alcanzado más de 100.000 seguidores en Instagram, convirtiéndose en la primera marca de

vino española en lograr esta cifra en la plataforma. Tío Pepe, personificado desde 1935, ha abrazado la era digital, explorando nuevas formas de conexión con sus seguidores a través de redes sociales, eventos en línea y una aplicación gastronómica. La marca ha cultivado una comunidad global de amantes del jerez, posicionándose como un referente en la industria vitivinícola y como embajador cultural de Jerez de la Frontera en todo el mundo.

www.gonzalezbyass.com

CRUZCAMPO TREMENDA, GALARDONADA CON EL PREMIO A LA INNOVACIÓN PRODUCTO DEL AÑO



Cruzcampo Tremenda ha ganado el Premio a la Innovación Producto del Año en la categoría de 'Cervezas de baja graduación', según un estudio realizado por Netquest y Samplia. La cerveza, lanzada en mayo de 2023, destaca por su sabor intenso

y cuerpo, con la mitad de alcohol que la Cruzcampo original. Basado en la opinión de más de 10,000 encuestados, el premio refleja que el 32.9% considera la nueva cerveza como una innovación excelente o buena. Un total de 100 personas que probaron Cruzcampo Tremenda elogian su envase, sabor, bajo contenido de alcohol, relación calidad-precio, suavidad y carácter refrescante y diferente.

www.cruzcampo.es



OLALLA JAMONES INAUGURÓ EN DICIEMBRE SU NUEVA TIENDA EN SEVILLA

Olalla Jamones abrió su nueva tienda en el Mercado de la Encarnación, Sevilla, el pasado diciembre. Ubicada en el puesto número 8, ofrece una amplia selección de jamones, embutidos, carnes ibéricas, quesos y productos gourmet. Todos los productos se elaboran artesanalmente siguiendo recetas tradicionales del Parque Natural de Aracena y Picos de Aroche. Con años de experiencia, Olalla Jamones combina el saber hacer tradicional con las demandas actuales. Esta tienda amplía la oferta de la marca en Sevilla, que ya cuenta con otra en Nervión, además de su tienda y fábrica en Santa Olalla del Cala.

www.olallajamones.com

BODEGAS DELGADO, 150 AÑOS DE HISTORIA



Bodegas Delgado, de Puente Genil, con 150 años de historia y liderada por la cuarta generación de la familia Delgado, celebra su aniversario con una serie de actividades para la comunidad local.

El alcalde de Puente Genil anunció la propuesta de otorgar a la bodega la Medalla de Oro de la Villa, en reconocimiento a su contribución histórica. El presidente de la Diputación de Córdoba elogió la trayectoria de la empresa. José Manuel Zurera Delgado, presidente de la Bodega, agradeció el apoyo de la comunidad y enfatizó el compromiso de mantener la tradición en la elaboración de vinos, combinando técnicas modernas con calidad tradicional.

www.bodegasdelgado.com

El equilibrio de lo Perfecto

B

La entrada en boca es dulce, ligeramente amargo y picante en progresión.

El retrogusto es almendrado. Muy complejo, equilibrado y armónico en todos sus atributos olfato-gustativos



* Elegido como el Mejor Aceite Virgen Extra del Mundo durante más de 6 años
www.mueloliva.es

ELPOZO, PREMIO SABOR DEL AÑO 2024



La línea Rolling & Salsa de ElPozo King Upp ha ganado el sello 'Sabor del Año 2024' por su excepcional calidad y sabor, elegido por un panel de consumidores. Esta gama ofrece tres variedades: Rolling Kebab pollo & pavo al curry, Rolling burrito carne barbacoa cheesy y Rolling Wrap pizza cheese & bacon, cada una con su salsa única. Destacan por su contenido, tamaño y facilidad de preparación en horno, freidora de aire, sartén o microondas. Estos productos innovadores responden a las tendencias de consumo actuales, ofreciendo calidad y sabor en formatos listos para disfrutar rápidamente.

www.elpozo.com



NOÉ, EL 'MEJOR VINO DULCE DEL AÑO 2023' EN LOS PREMIOS VEREMA

González Byass cosecha un nuevo galardón en los Premios Verema, el concurso donde los integrantes de esta comunidad española, consumidores y profesionales deciden los ganadores. Noé ha sido votado como el 'Mejor Vino Dulce del año 2023'.

Noé Pedro Ximénez Muy Viejo V.O.R.S es una solera exclusiva de González Byass

que destaca por conservar su personalidad tras 30 años de envejecimiento. La constancia, la paciencia y la selección son los pilares que otorgan la singularidad a este Pedro Ximénez Muy Viejo. De color ébano intenso, con aromas a higos, café y especias, en boca se muestra dulce y sedoso.

www.gonzalezbyass.com

PREMIO PYME CARREFOUR A LA 'TRANSICIÓN ALIMENTARIA'

La Cooperativa Benalúa lidera el sector olivar con un enfoque firme en la sostenibilidad. Su estrategia se basa en prácticas agrícolas responsables, innovación tecnológica y economía circular. En 2024, inician una transición ecológica al adoptar envases 100% ecológicos y reducir emisiones. Sus AOVES Amarga y Pica, Conde de Benalúa y Benalúa Ecológico destacan por su calidad y sabor, respaldados por un compromiso con la preservación del medio ambiente. Reconocidos con el Premio 'Transición Alimentaria' de Carrefour, su labor refleja un compromiso genuino con la sostenibilidad y la calidad en el sector agrícola.

www.amargaypica.com



PÉREZ BARQUERO G1 BRUT NATURE, PREMIO MEJOR VINO ESPUMOSO DE 2023

El G1 Brut Nature de Bodegas Pérez Barquero ha sido premiado en los Premios Akatavino, destacado entre los mejores espumosos del 2023. Producido en colaboración con la Universidad de Córdoba, utiliza levadura autóctona de velo de flor para una segunda fermentación en botella, aportando innovación y calidad. El vino, elaborado con uvas Pedro Ximénez de la Sierra de Montilla y licor de expedición de vinos generosos viejos, ha sido elogiado por su esencia y pasión reflejadas en cada botella, según el jurado. Un producto limitado que encierra la experiencia y el paisaje de la región.

www.perezbarquero.com



“El aperitivo sano para la gente sabrosa”





EL POZO ALIMENTACIÓN SELECCIONA A SUS MEJORES CHEFS AMATEURS EN EL CONCURSO 'ELPOZOCHF'

El Pozo Alimentación ha organizado la 'Gran Gala Final de ElPozoChef' en sus instalaciones, inspirada en el famoso programa de televisión y dirigida a sus más de 5.500 empleados.

Once equipos compitieron en un evento lleno de emoción y gastronomía, donde las familias trabajaron juntas para crear los mejores platos y ganar premios como una inscripción al campamento MasterChef Junior y una cena exclusiva.

Con la participación del chef Arnau Paris y otros miembros del jurado, la actividad promovió los valores de la compañía y brindó la oportunidad a los familiares de conocer más sobre El Pozo Alimentación en el marco del programa 'De familia a familia'.

www.elpozo.com



GRADUACIÓN 3ª GENERACIÓN TALENTOS JÓVENES



La Fundación Cruzcampo ha concluido la tercera edición de su programa 'Talento Cruzcampo' con una emotiva gala en Factoría Cruzcampo. Presidida por la consejera de Empleo de la Junta de Andalucía, Rocío Blanco, y moderada por Raquel Revuelta, la ceremonia celebró los logros de los estudiantes tras un año de formación.

Destacados chefs como Juan Luis Fernández y Julio Fernández elogiaron la calidad del programa. Más de 200 participantes han completado el programa, con una tasa de empleabilidad del 95%, reflejando el compromiso de la Fundación con la hostelería.

La formación se lleva a cabo en Factoría Cruzcampo, un espacio que fomenta la cultura cervecera y la empleabilidad juvenil.

www.fundacioncruzcampo.com

LA FUNDACIÓN JUAN RAMÓN GUILLÉN INICIA UNA NUEVA EDICIÓN DE LAS VISITAS SOLIDARIAS AL OLIVO CON EL APOYO DE FUNDACIÓN LA CAIXA



La Fundación Juan Ramón Guillén ha lanzado una nueva edición del programa Visitas Solidarias al Olivo, en colaboración con Fundación 'la Caixa' y CaixaBank. Celebradas en la Hacienda Guzmán en La Rinconada (Sevilla), estas jornadas integran a personas vulnerables en el sector olivarero. La primera sesión, con 74 participantes de asociaciones Paz y Bien y Down Sevilla, incluyó actividades lúdicas y educativas. Los asistentes exploraron la historia del olivo, visitaron un molino del siglo XVII y realizaron una cata de aceite de oliva virgen extra. Desde su inicio en 2013, el programa ha beneficiado a más de 2.400 personas en riesgo de exclusión y con discapacidad.

www.fundacionjr Guillen.com

FUNDACIÓN CRUZCAMPO Y CÁMARA DE COMERCIO DE SEVILLA SE ALÍAN PARA CONTRIBUIR A LA EMPLEABILIDAD EN ANDALUCÍA

Fundación Cruzcampo y la Cámara de Comercio de Sevilla se han unido para reducir el desempleo en Andalucía mediante formación gratuita. La inversión de más de 6 millones de euros permitirá transformar el emblemático edificio Palomar en la 'Torre Cruzcampo', un centro educativo y social de vanguardia.

La Cámara de Comercio impartirá programas gratuitos en este espacio, beneficiando a jóvenes, desempleados mayores de 45 años, emprendedores y mujeres empresarias. Con más de 100 programas formativos y eventos, se espera impactar positivamente en la empleabilidad de 3,000 estudiantes al año.

Este proyecto, parte de la estrategia social de



HEINEKEN España, revitaliza un lugar histórico para impulsar el desarrollo regional a través de la educación y el emprendimiento.

www.fundacioncruzcampo.com

Sabores de siempre con un toque de ahora

Montealbor





Alcalá Oliva nace como una almazara en la provincia de Jaén dedicada al cultivo de olivar y la fabricación de aceite de oliva virgen extra. Además de las ventas a granel, va incorporando el envasado en formatos tradicionales (botellas, latas).

SNACKS SIN GLUTEN

ALCALÁ OLIVA



La inquietud del fundador de la empresa, Santiago Pérez Anguita, le lleva a crear un envase monodosis muy práctico, por su facilidad de apertura y dosificación, y con un diseño muy atractivo fiel al fruto del olivo. Es así como nace MINIOLIVA, una marca y un producto que crea una experiencia innovadora y emocionante, como si se exprimiesen aceitunas frescas, y que hoy, se ha convertido en nuestra seña de identidad.

MINIOLIVA es sinónimo de calidad, valor, variedad y conveniencia en una sola dosis. Mientras que la marca ALCALÁ OLIVA representa nuestro origen y tradición pero que evoluciona con el paso del tiempo..

www.alcalaoliva.com

SNACKS SIN GLUTEN

ABUELO BREAD



En 2017, surge Abuelo Bread en El Puerto de Santa María, dedicada a la elaboración y venta de productos panarios y galletas de alta calidad, libres de gluten y principales alérgenos.



Su compromiso con la calidad se refleja en la selección de ingredientes y un proceso de producción único para garantizar un sabor excepcional. Ofrecen una amplia variedad de productos, desde picos y pan rallado hasta snacks con sabores como pizza y dulces como galletas de vainilla y choco brownie. Para 2024, Abuelo Bread lanzará nuevos snacks de queso y trufa, en su continua búsqueda por satisfacer las demandas del mercado y celebrar la diversidad de gustos.

ABUELO BREAD se compromete con la salud al ofrecer productos sin gluten que son nutritivos y deliciosos, priorizando el bienestar sin comprometer el sabor. Más que una panadería, ABUELO BREAD es un homenaje al pan, la tradición y la innovación, donde cada producto se elabora con la intención de brindar placer.

www.abuelobread.com



ACEITUNAS

BREFER

Sus productos principales son Verdial, Manzanilla y Gordal de gran calidad, envasados en distintos formatos y distintos aliños según necesidad del cliente. Utilizan todo tipo de formatos desde cristal en tarros hasta garrafas de gran tamaño en plástico.



Aceitunas BREFER comienza su trayectoria en 1988, iniciando en el mercado como una empresa familiar, que hoy día mantiene como esencia empresarial.

Diferenciado por su afán innovador, BREFER realiza el termosellado y pasteurizado, manteniendo su dedicación en la elaboración de productos tradicionales artesanales, con el objetivo de obtener la máxima calidad y distinción entre su género. Enmarcado en una selección de aceitunas escogidas de Arahál, un municipio de La Campiña sevillana de arraigada dedicación olivera.

Contamos con el certificado de calidad ISO 9001 del protocolo de calidad IFS (International Food Standard). Con capacidad de exportar a cualquier punto del país.

www.aceitunasbrefer.es



ACEITES

RENACER

Orgullosos de ofrecer sólo tres productos, pero cada uno es una joya de la gastronomía, fruto de una meticulosa extracción en frío de aceitunas recolectadas en su momento más óptimo. Al comprar aceite de oliva ecológico directo del productor, no solo adquieren un aceite, sino una experiencia culinaria inigualable.



Renacer es mucho más que una empresa de producción y comercialización de aceite de oliva virgen extra. Son una familia andaluza arraigada en la pasión por el olivar, una tradición que les ha acompañado durante varias generaciones. Desde hace décadas, el olivo ha sido un pilar fundamental en sus vidas, y esa conexión con la tierra y el cultivo se refleja en cada gota de su preciado aceite.

Su historia comenzó en 1993, cuando comienzan a producir aceite de oliva virgen extra con esmero y dedicación. Sin embargo, su compromiso con la calidad y la sostenibilidad les llevó más allá. En noviembre de 2022, dieron un paso adelante al iniciar la comercialización de su AOVE ecológico bajo la marca Renacer. Este hito marca el inicio de una nueva etapa, donde la protección del medio ambiente y el respeto por la naturaleza se convierten en el centro de su proyecto.

En Renacer, se guían por valores arraigados en la tradición familiar: respeto, honestidad, transparencia y cercanía. Estos principios no solo se reflejan en la forma en que producen su aceite, sino también en cómo



se relacionan con sus clientes, colaboradores y comunidades locales. Para ellos, cada botella de Renacer no solo representa un producto de calidad excepcional, sino también un compromiso con un futuro más sostenible y responsable.

Su objetivo es seguir creciendo y evolucionando, siempre manteniendo sus valores como brújula.

www.aceitesrenacer.com





ANDALUCÍA: CUNA DE ELEGANCIA VINÍCOLA

EN LAS SOLEADAS TIERRAS DE ANDALUCÍA, DONDE EL CALOR DEL SOL SE MEZCLA CON LA FRESCURA DEL MAR, SE ENCUENTRA UN LEGADO ENOLÓGICO QUE HA PERDURADO A LO LARGO DE LOS SIGLOS: LOS VINOS GENEROSOS. ESTAS JOYAS LÍQUIDAS, NACIDAS DE LA TIERRA Y LA TRADICIÓN, SON LA EXPRESIÓN MÁS PURA DEL ARTE VINÍCOLA EN ESTA REGIÓN DEL SUR DE ESPAÑA.

Andalucía, con sus variados microclimas y suelos únicos, ofrece un escenario perfecto para la producción de vinos generosos de calidad excepcional.

Cada rincón de esta tierra está impregnado de historia y pasión por el vino. Los vinos generosos de la provincia son la culminación de siglos de tradición, pasión y experiencia

enológica. Cada sorbo nos transporta a un mundo de aromas y sabores, donde la tierra y el mar se unen para crear algo verdaderamente único.

Y no podemos hablar de los vinos generosos de Andalucía, sin mencionar la manzanilla y el fino, dos tesoros que encarnan la esencia misma de esta región.

La esencia marina en cada sorbo: Descubriendo la manzanilla de Andalucía

En las brumosas bodegas de Sanlúcar de Barrameda, enclavadas en la costa atlántica de Andalucía, se gesta un tesoro líquido que cautiva los sentidos y evoca la esencia misma del mar: la manzanilla. Este vino generoso, ligero y fresco, es mucho más que



una bebida; es una celebración de la naturaleza, la historia y la tradición de esta región única.

Las bodegas de Sanlúcar, situadas en la desembocadura del río Guadalquivir, están expuestas a la influencia directa del océano Atlántico. Esta proximidad al mar no solo se refleja en el clima fresco y húmedo de la región, sino

también en el carácter salino y refrescante de la manzanilla.

El proceso de elaboración de la manzanilla es un arte en sí mismo, que requiere paciencia, habilidad y un profundo respeto por la tradición. Las uvas Palomino Fino, cuidadosamente seleccionadas, son prensadas y fermentadas para obtener un vino base seco y ligero.

Durante meses, e incluso años, la manzanilla madura lentamente en las bodegas, adquiriendo complejidad y carácter a medida que interactúa con el velo de flor y el ambiente marino circundante. El resultado es un vino único y fascinante, con un perfil aromático que evoca las notas frescas de la brisa marina, las flores blancas y las almendras.

Es una invitación a descubrir la magia del sur de España en cada sorbo. Su conexión única con el mar y su perfil aromático inconfundible la convierten en una experiencia sensorial incomparable.

El Arte de la Crianza Bajo Velo de Flor: Explorando la Excelencia del Fino Andaluz

En los luminosos viñedos de Jerez de la Frontera, en el corazón de Andalucía, se gesta un elixir que encarna la esencia misma de la sofisticación y la tradición vinícola: el fino. Este vino generoso, seco y delicado, es la joya de la corona del arte

Vinos

enológico andaluz, cautivando los paladares más exigentes con su elegancia y complejidad.

El fino, elaborado principalmente a partir de la uva Palomino Fino, es el resultado de un proceso de elaboración cuidadosamente controlado que combina siglos de experiencia y un profundo respeto por la tradición.

Después de la fermentación, el vino base se introduce en las bodegas de Jerez, donde comienza su transformación bajo el velo de flor, una capa de levaduras que se forma en la superficie del vino y lo protege de la oxidación.

Durante meses, e incluso años, el fino madura en las botas de roble de las bodegas, adquiriendo complejidad y carácter a medida que interactúa con el velo de flor y el ambiente único de Jerez.

El resultado es un vino pálido y brillante, con un perfil aromático que evoca las notas frescas de almendra, levadura y frutos secos.

Su elegancia, complejidad y versatilidad lo convierten en una experiencia sensorial incomparable. En un mundo donde la excelencia vinícola es un arte venerado, los vinos generosos de Andalucía destacan como auténticas joyas enológicas. Desde las brumosas bodegas de Sanlúcar de Barrameda hasta los luminosos viñedos de Jerez de la Frontera, cada sorbo de manzanilla o fino nos transporta a un viaje sensorial único, donde la tierra, el clima y la tradición se funden en una sinfonía de aromas y sabores.

Lo que hace que los vinos generosos de Andalucía sean verdaderamente especiales va más allá de su excepcional calidad y su carácter distintivo.



Son la encarnación misma del alma de esta región vibrante y apasionada, una celebración de la diversidad y la riqueza cultural que define a Andalucía. Son una ventana a la historia, la cultura y la pasión de una región que nunca deja de sorprender y cautivar.

“Su elegancia, complejidad y versatilidad lo convierten en una experiencia sensorial incomparable. En un mundo donde la excelencia vinícola es un arte venerado, los vinos generosos de Andalucía destacan como auténticas joyas enológicas”



Los Monteros®

¡¡El auténtico sabor Triguero!!



Únicos en todo **el Mundo** por su textura y sabor

A tu disposición **365 días al año**

Un alimento **saludable**

100% natural

MONTEALBOR: TRADICIÓN, EVOLUCIÓN Y RENOVACIÓN



Bajo el lema “Sabores de siempre con un toque de ahora”, Montealbor lanza en la Feria Alimentaria 2024 una renovada imagen de marca, con la que rejuvenece su apariencia de la mano de la experiencia atesorada en el tiempo. A lo largo de casi seis décadas, Montealbor se ha mantenido como un referente de la tradición culinaria andaluza y española, desarrollando alimentos cargados de sabores atemporales que han conquistado paladares generación tras generación y han cimentado el legado de excelencia que atesora en la industria gastronómica.

Una evolución con visión de futuro

Montealbor afronta el desafío de renovar su imagen, con el propósito de ampliar su visibilidad y reconocimiento entre los consumidores. Esta transformación va más allá de lo meramente estético; representa un testimonio elocuente de la capacidad de la marca para adaptarse de manera dinámica a las cambiantes necesidades y preferencias de los consumidores contemporáneos.

En este proceso de adaptación,

MONTEALBOR

Montealbor emerge como un referente en diversas líneas de productos entre los que destacan sus exitosas líneas de salchichas, callos de cerdo y de ternera y la amplia variedad de salsas que comercializa tanto para el mercado Horeca como para consumidores particulares. En un mercado en constante transformación, esta evolución implica la mejora continua de sus productos y avala la capacidad de Montealbor para anticipar las tendencias del mercado y responder con rapidez y eficacia fiel testimonio de su compromiso con la excelencia y su determinación para mantenerse a la vanguardia de la industria alimentaria.

Innovación y tradición unidas en un solo plato

La nueva imagen de Montealbor tiene como objetivo principal



MONTEALBOR

Calle Polysol Cinco, nº 11
41500
Alcalá de Guadaíra
Sevilla (España)

Telf: +34 955 630 103

www.montealbor.com

LANDALUZ PRODUCTORES **MONTEALBOR**

resaltar la perfecta fusión entre la arraigada tradición y los 50 años de historia de la marca y las nuevas tendencias detectadas en el mercado. El punto de partida es la constante introducción de mejoras en los procesos de elaboración de los productos, incorporando técnicas innovadoras para garantizar la calidad y frescura de cada ingrediente. Esta dedicación a la excelencia se refleja en el compromiso inquebrantable con la calidad que Montealbor ha mantenido a lo largo de su trayectoria.

Asimismo, la evolución de la marca se ve reflejada en su imagen a lo largo de los años. Desde sus inicios, Montealbor ha sabido adaptarse a los cambios en los gustos y preferencias del mercado, manteniendo su relevancia en un entorno en constante cambio que vive ahora

una nueva apuesta por la frescura, la cercanía con el consumidor.

Una renovación estética para cautivar a los consumidores

La renovación de la imagen de Montealbor abarca a su amplia gama de productos, desde las salchichas, a los callos, pasando por la carrillada o los topings. Este cambio adquiere una dimensión aún más llamativa en la presentación de la amplia variedad de salsas de la marca. La incorporación de la tapa amarilla en los envases supone un cambio estético de gran impacto para esta línea de productos. Este nuevo diseño no solo busca modernizar la imagen de las salsas, sino también capturar la atención de los consumidores en los concurridos estantes de los supermercados.

La elección del color amarillo no es aleatoria. La tapa de

este color es un distintivo que identifica claramente la marca Montealbor, refuerza su presencia en el mercado, fortalece su reconocimiento entre los consumidores y ahonda en la apuesta por la frescura y vitalidad que siempre ha caracterizado a sus productos.

La renovada imagen no se limita sólo a destacar el aspecto externo de la amplia gama de productos de la marca, sino que también refleja la calidad que reside en el interior de los productos. Montealbor ha trabajado arduamente durante años en el desarrollo de nuevas recetas y sabores innovadores para satisfacer los gustos cambiantes de los consumidores modernos. Esta combinación de estética atractiva y calidad superior posiciona a los productos Montealbor como una opción irresistible para aquellos que





buscan realzar el sabor de sus comidas con productos de primera calidad.

Un compromiso de calidad que ha marcado generaciones

Durante generaciones, los platos y salsas de Montealbor han ocupado un lugar privilegiado en las mesas familiares, convirtiéndose en un vínculo entre generaciones. Desde las reuniones familiares hasta las cenas cotidianas, estos sabores han tejido una red de recuerdos entrañables que se entrelazan con la vida misma de las familias. Ya sea el reconfortante aroma de una salsa casera o el sabor único de un plato tradicional, cada bocado transporta a los comensales a momentos compartidos llenos de risas, conversaciones y felicidad.

Esta conexión emocional trasciende lo puramente gastronómico para convertirse en un símbolo de identidad y arraigo cultural. Los sabores auténticos y la calidad indiscutible de los productos Montealbor no solo alimentan el cuerpo, sino también



el alma, nutriendo la tradición y fortaleciendo los lazos familiares. En cada cucharada y bocado, se encuentra la esencia misma de la cocina casera y el cuidado artesanal, transmitidos de generación en generación. La

marca Montealbor no solo ofrece alimentos, sino un recordatorio constante de la importancia de los momentos compartidos alrededor de la mesa. Es esta conexión profunda y perdurable la que ha consolidado a



LANDALUZ PRODUCTORES **MONTEALBOR**

Montealbor como un icono culinario y un símbolo de hogar para tantas familias a lo largo de los años.

Un futuro con determinación y confianza

Montealbor es un referente gastronómico que ha sabido evolucionar y renovarse con el tiempo. Su capacidad para mantenerse fiel a sus raíces mientras se adapta a las demandas cambiantes del mercado es testimonio verdadero de su longevidad y liderazgo en la industria alimentaria. Al permanecer arraigado en la autenticidad de sus productos y al mismo tiempo abrazar el cambio y la innovación, Montealbor ha demostrado su capacidad para perdurar en el tiempo. Una apuesta que se ha visto refrendada por la confianza de los consumidores a lo largo de sus casi 60 años de historia.

Con el lanzamiento de su nueva imagen y su firme compromiso con la calidad, Montealbor está preparado para embarcarse en el próximo capítulo de su historia de éxito. Este capítulo promete ser aún más exitoso, ya que la marca continúa su misión de deleitar a los consumidores con sabores excepcionales y productos de la más alta calidad. Unos productos que llevan la calidad de las materias primas andaluzas más allá de las fronteras nacionales y consolidan su presencia en los cinco continentes.





INGREDIENTES:

Guiso de Codorniz

- AOVE.
- Sal.
- Pimienta negra.
- 1 hoja de laurel.
- 1 ramita de tomillo.
- 250 grs. de zanahoria.
- 200 grs. de puerro.
- 50 grs. de ajo.
- 250 grs. de tomate maduro.
- 150 grs. de cebolla.
- 1 hoja de salvia.
- 2 cucharadas vinagre de Jerez.
- 200 mls. de vino blanco.
- 800 mls. de caldo codorniz.
- 12 uds codornices label rouge.

Para farsa Codorniz

- AOVE.
- 500 grs. de setas chatarella/
lengua vaca.
- 500 grs. de cebolla.
- Trufa de invierno rallada.
- 250 grs. de castañas
(aglutinante).
- 200 mls. de Amontillado Don
Zoilo.

**Para demi-glace codorniz y
amontillado**

- Carcasas y huesos de 12
codornices.
- 400 grs. de puerro.
- 400 grs. de cebolla.
- 200 grs. de zanahoria.
- 2 hojas laurel.
- Mantequilla.
- 1 l. de vino tinto.
- 400 mls. de Amontillado.

**Para el aire mantequilla tostada
y algarroba**

- 500 grs. de mantequilla
clarificada (tostada).
- 30 grs. de polvo algarroba.
- 4 grs. de lecitina de soja polvo.

Para remolacha en texturas

- Láminas de remolacha.
- Puré remolacha.
- Polvo remolacha.

En la casa del tigre nada es lo que parece. Hemos creado un proyecto muy familiar en el que buscamos que nuestros invitados se sientan relajados, libres y disfruten de nuestra sabrosa cocina en una atmosfera muy especial marcada por la historia del edificio y por la dualidad de la ideosincrasia de sevilla

**LUCHO PLAZA
CASA DEL TIGRE**

A su manera



CODORNIZ ROYAL

ELABORACIONES

En primer lugar, preparamos el guiso de codorniz para ello se limpia y deshuesan todas las codornices es importante reservar todos los huesos y carcasas para la elaboración del fondo de la demi glace. Se calientan unas cucharadas de AOVE en una cazuela y se marcan las pechugas y las alas limpias de las codornices posteriormente se reservan. A continuación, en la misma cazuela se sofríe el ajo, la cebolla, el puerro, zanahoria y laurel una vez esté todo dorado se añade el vino blanco a fuego medio/fuerte, a los cinco minutos se añaden las cucharadas del vinagre y el tomate ya reducido. Posteriormente, se añade tomillo y salvia y seguimos cocinando 10 minutos más. Para terminar el guiso de codorniz se aparta la hoja de laurel y trituramos todo. Se añade el caldo de codorniz y las codornices limpias y marcadas, se cocina a una temperatura baja durante 30/40 minutos. Para cocinar la farsa codorniz se realiza un sofrito con las cebollas

y las setas cortadas en brunoise. Se añade el Amontillado y se cocina hasta que pierda el alcohol. A continuación, se añaden las castañas peladas, cocidas y picadas muy finas. Se termina la farsa añadiendo la trufa y sal al gusto.

A la hora de preparar la demi glace de codorniz y Amontillado primero se hornean las carcasas junto con la bresa durante 30 minutos a 210°. Se pasan todos los huesos rustidos junto con la verdura a una olla larga y se deja que se evapore el alcohol (o al menos gran parte). Se añaden unos 4-5 litros de agua para comenzar la reducción del fondo y se deja cocinar durante unas 5-6 horas a fuego medio, es interesante que se lleve a hervor justo después de añadir el agua para eliminar las impurezas que salen. Se cuele y se deja reposar para volver a realizar una segunda reducción (segundo fondo) de otras 6 horas con base de cebolla, mantequilla y Amontillado. Se cuele, se deja reposar y para terminar se quita la grasa.

Para elaborar el aire de mantequilla tostada y algarroba se necesita clarificar (desechar el agua y la proteína) la mantequilla para que pueda subir la temperatura se deja cocinar unos minutos hasta tostar la mantequilla. Cuando la misma esté a unos 30° se añade un poco de algarroba, se barillea y se cuele. Por último, se añade la lecitina, se barillea y se usa el aireador.

Para la última elaboración de la remolacha en texturas lo más interesante es usar únicamente la remolacha a excepción de algún texturizante. Se usan diferentes métodos de cocción, corte, triturado y secado para conseguir cada una de las elaboraciones.

EMPLATADO

Se dispone la codorniz royal en el centro del plato, se añaden alrededor los diferentes tipos de textura de remolacha, se napa con la demi glace y por último se añade el aire de mantequilla tostada y algarroba.

A SOLAS CON... **LUCHO PLAZA (Chef)** **E INMA DOMÍNGUEZ (Jefa de Cocina)**



A su manera

¿Cuáles son los orígenes de la Casa del Tigre? ¿Y los vuestros?

Lucho. Empecé con la profesión de forma un poco tardía, me dedicaba previamente al mundo del deporte. Con 28 años me di cuenta que quería trabajar en la hostelería y ser cocinero. Empecé a estudiar hostelería por las mañanas compaginando con el trabajo por las tardes. Todo fue muy rápido prácticas en Lillas Pastía, el Celler de Can Roca, y después me vine a Sevilla y estuve en Sobretablas y Cañabota. Hasta que me llegó la propuesta de montar algo propio.

El nombre viene de que nos juntamos 4 socios y nos enteramos de la historia de esta casa, aquí vivía el dueño del zoológico de jerez y tenían un tigre de mascota. Los vecinos, los niños se pasaban por aquí a ver el tigre pasear por la planta alta. Cuando fuimos a enfrentarnos al proyecto lo tuvimos claro y decidimos trabajar en esa línea.

Inma. Desde muy pequeña estaba metida entre los fuegos ya que mis padres tenían un bar. Me fui a Córdoba a estudiar cocina y gastronomía, de ahí me fui a Mallorca a Boros, y luego seguí estudiando aquí en Sevilla y termine en Abantal con Julio Fernández. Antes de todo me fui una temporada, conocí a Pedro y decidí unirme y aquí llevo ya 3 años.

Después de tantos años en el mundo gastronómico ¿qué momentos destacarías como el mejor momento y el peor para vosotros en este camino?

Lucho. Personalmente para mí fue muy complicada la época de la pandemia ya que nosotros abrimos en diciembre de 2019 y durante este período estábamos nerviosos, no sabíamos si tendríamos que cerrar. Cerrar tu negocio a los 2 o 3 meses de haber abierto y siendo el primero que abres es muy complicado.

Como mejor momento me quedo con la aceptación que tuvimos después de la pandemia que nos permitió poder hacer la obra de la cocina y así pude crear mi propia cocina.

Inma. Si tuviera que destacar un mal momento recuerdo cuando volvimos de la obra que teníamos que abrir en un par de días y había que montar, limpiar una locura. Por lo demás, esto es una maravilla.



**ENTREVISTA
COMPLETA**





Andalucía *Cocina*



A su manera

Los mejores chefs

de Andalucía cocinando
con los mejores productos andaluces.



Un proyecto de:

LANDALUZ
Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía

Con la colaboración de:

Fundación
CAJA RURAL
DEL SUR


gusto
del Sur


Junta de Andalucía



www.andaluciacocina.com

Gourmedia
by webgourmedia



GRAN RECOGIDA ANDALUCES COMPARTIENDO

Fiel a su cita con quienes más lo necesitan, Andaluces Compartiendo ha organizado su tradicional gran recogida en la que han participado más de 25 empresas aportando producto. En esta ocasión, la recogida ha tenido lugar en el mes de Andalucía y se ha podido beneficiar a más de 10.000 familias de las provincias de Sevilla, Cádiz, Córdoba y Huelva, ayudándoles en la cesta de la compra con la donación de productos de primera necesidad como leche, aceites, derivados de panadería, conservas vegetales

y de pescado, pasta y un largo etcétera. Todos estos productos han sumado más de 200 palets que se han agrupado en el Banco de Alimentos de Sevilla, para, posteriormente, entrar un reparto a más de doscientas entidades sociales de estas cuatro provincias.

De esta forma, el programa de Responsabilidad Social Empresarial, Andaluces Compartiendo, impulsado por LANDALUZ, Fundación Cajazol y Fundación La Caixa, aporta su granito de arena para ayudar a quienes más lo necesitan en la sociedad andaluza.





ZAMBOMBA SOLIDARIA DE ANDALUCES COMPARTIENDO

Andaluces Compartiendo organizó su zambomba solidaria en la Bodega González Byass, en colaboración con LANDALUZ y la Fundación Cajasol. El evento contó con más de 400 asistentes y ofreció sabores andaluces de empresas locales. Se degustaron vinos de la bodega y se recaudaron fondos para Cáritas. Este evento forma parte de las actividades de Andaluces Compartiendo, un programa de responsabilidad social que apoya a más de 270 entidades sociales y promueve acciones solidarias y de formación en Andalucía.



Andaluces Compartiendo®

Empleo · Igualdad · Educación · Solidaridad

Fundación
Cajasol

Fundación "la Caixa"

LANDALUZ
Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía

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

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

¡Gracias!

COOSUR

ABUELOBREAD
Sabores de vida 1888

PONT NATURE

PULEVA

LA VIEJA FÁBRICA
Desde 1814

COVAP

YBARRA

Alcampo

Fragata

MERCADONA

Cruzcampo

montero

FELIX Murtiga

FUNDACION LAMAIGNERE

agolives
ACEITUNAS GUADALQUIVIR

Vinaverde

UBAGO

EMORENO

ALSUR
CEBADERIA LO NATURAL

La Española
ACEITES

GONZÁLEZ BYASS
VINOS Y ESPÍRITUOSOS

lapalma

PIEDRA

OBANDO

Coca-Cola
EUROPEAN PARTNERS

sanblas
TRUFAS

Agerul

INSTITUTO ESPAÑOL
Profesional y Comarcal desde 1901

Espadafor

DON PEDRO
1924

OSBORNE
1772

USISA

CAMPO RICO
Mediterranean diet

TRIBUNA INNOVACIÓN DIGITAL

Jorge Paradela, consejero de Industria, Energía y Minas de la Junta de Andalucía, expuso la situación actual de la industria agroalimentaria andaluza desde el punto de vista de la Administración regional, así como la nueva ventana de ayudas que está potenciando su Consejería para proteger las fortalezas de la cadena agroalimentaria en su conjunto, entre otros sectores. Así lo ha reseñado en una nueva edición de las Tribunas de LANDALUZ.



TRIBUNA SECTOR AGROALIMENTARIO



Juan Ignacio Zoido, eurodiputado del Grupo del Partido Popular Europeo, analizó los retos y oportunidades para el sector agroalimentario andaluz desde las instituciones europeas. Además, Galo Gutiérrez, director de la Oficina Técnica del Comisionado Especial para el PERTE Agroalimentario ha explicado cuáles son las medidas de apoyo a la industria agroalimentaria.

CONVENIO

LANDALUZ ha suscrito un acuerdo de colaboración con la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural y Cooperativas-Agroalimentarias de Andalucía para la puesta en marcha del 'Plan de Cadena de Valor de la Industria Agroalimentaria Andaluza', una iniciativa que pretende aumentar la competitividad de este sector económico clave en Andalucía.



MADRID FUSIÓN 2024



LANDALUZ asistió a Madrid Fusión, bajo el lema 'Donde todo comienza', es uno de los principales escenarios gastronómicos de nuestro país donde cocineros. Este encuentro, donde productores y cadenas de distribución se reúnen para tratar las últimas tendencias del sector, tuvo lugar del 29 al 31 de enero.

FERIA INTERNACIONAL LISBOA

LANDALUZ Clúster Agroalimentario, asistió a la segunda edición de LISBON FOOD AFFAIR, bajo el lema 'Donde se encuentra la innovación alimentaria y empresarial'.

LISBON FOOD AFFAIR se convierte en la feria profesional más importante del sector agroalimentario de Portugal, dirigida a productores y distribuidores de alimentos y bebidas.



BIOFACH



LANDALUZ Clúster Agroalimentario asistió a BIOFACH acompañando a CITRVS y Pesasur conservas en su stand agrupado. BIOFACH concentró a marcas regionales, nacionales e internacionales de toda la cadena de valor de la producción ecológica. La feria está focalizada en la presentación de alimentos y bebidas ecológicas, así como de otros productos orgánicos no alimentarios.



HIP - HOSPITALY INNOVATION PLANET

LANDALUZ Clúster Agroalimentario estuvo presente del 19 al 21 de febrero en HIP- Hospitality Innovation Planet 2024, uno de los mayores encuentros entre profesionales y empresarios que quieren liderar la nueva Horeca, donde se mostraron las últimas innovaciones, productos y soluciones en el sector de la hostelería.



LIDL



LANDALUZ y Lidl han puesto en marcha una promoción para poner en valor los productos andaluces en los más de ciento treinta centros con los que la cadena cuenta en Andalucía. Dicha campaña, que tuvo lugar durante los últimos días de febrero, se presentó ante el presidente de la Junta de Andalucía, Juan Manuel Moreno Bonilla, durante la presentación del nuevo centro logístico con el que Lidl cuenta en Escúzar.

COVIRÁN

COVIRAN vuelve a apostar por difundir los productos de Andalucía a través de la campaña ANDALUCÍA SABE.

Esta acción se desarrolla junto a LANDALUZ, Clúster Agroalimentario de Andalucía, y se impulsará a través de los 1.166 supermercados COVIRAN ubicados en Andalucía, Murcia, Extremadura, la zona de Levante y Ceuta, apostando así por reforzar la economía local del 20 de febrero al 2 de marzo.



AGENCIA DE COMUNICACIÓN GASTRONÓMICA

Gourmedia®
by mediagroup.es

¿TIENES UN OBJETIVO PARA TU MARCA?
TE AYUDAMOS A ALCANZARLO

**LET'S
TALK.**



gourmedia.es



ver trabajos

Nuestras Empresas



Nuestras Empresas



Nuestros Colaboradores



PANADERIA ARTESANA
OBANDO
— 1965 —
~ DESDE ~



/ marida con todo, marida contigo /

 
panaderiaobando.com

Bechamel

La receta de siempre,
cocinada como en casa



Leche
Desnatada



Pimienta Tellicherry



Sal



Harina de Tapioca

Nata



Lácteos
COVAP

