

Galardonados en París diez AOVEs producidos por empresas de la comarca

Reconocimientos obtenidos en el XVII Concurso Internacional “Los Aceites del Mundo” AVPA París 2019

Redacción

Jueves 1 de agosto de 2019 - 17:27



La calidad de los zumos de aceituna producidos por empresas de la comarca de Priego ha vuelto a ponerse de manifiesto en el décimo séptimo Concurso Internacional “Los Aceites del Mundo” AVPA París 2019 de París, Francia, en el que diez aceites de la zona, cinco de ellos amparados por la D.O.P. Priego de Córdoba, han sido reconocidos.

En concreto, en la categoría de frutado verde intenso, *Oleum Hispania Gama Nature Premium* de Molino Virgen de Fátima S.L., y *Almaoliva Bio* de Almazaras de la Subbética,

se han alzado con el Gourmet de Oro, mientras que las firmas *Parqueoliva Serie Oro* (D.O.P.), de Almazaras de la Subbética, e *Hispasur Gold* de Knolive Oils han sido galardonadas con el Gourmet Plata. En esta misma categoría, la firma *Fuente Ribera* (D.O.P.) de la empresa Manuel Molina Muñoz e Hijos S.L. se ha alzado con el Gourmet de Bronce.

En frutado verde medio, *Rincón de la Subbética* (D.O.P.), también de Almazaras de la Subbética, ha sido reconocida con el Gourmet de Oro, así como la firma *Oleum Hispania Gama 4 elementos*, de Molino Virgen de Fatima S.L.. Por su parte *OleoSubbética* (D.O.P.) de Marín Serrano El Lagar S.L. se ha alzado con el Gourmet de Plata, así como *Almaoliva Arbequino*, de Almazaras de la Subbética.

Finalmente, también en la categoría de frutado verde medio *El Empiedro* (D.O.P.), de la empresa S.C.A. Olivarera La Purísima ha sido reconocido con el galardón denominado Producto Gourmet.

Nuevos reconocimientos para los aceites de oliva vírgenes extra de la comarca en esta campaña, que refrendan el esfuerzo y buen trabajo de agricultores y almazaras de la zona.