LOCAL | Denominación de Origen

Almazara de Muela, nueva marca amparada bajo la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba

Producto destinado al gran consumo para hogares, hostelería y restauración.

Redacción
Lunes 19 de abril de 2021 - 15:54



La familia Muela lanza su marca *Almazara de Muela* con sello de calidad de la D.O.P Priego de Córdoba, un distintivo que garantiza la autenticidad, excelencia y origen de su aceite de oliva -virgen extra.

Almazara de Muela presenta en cata un frutado maduro de fruta fresca, notas de manzana, hierba y plátano y recuerdos a hortalizas como el tomate. Su entrada en boca tiene un gran recorrido dulce, con amargor y picor ligero que hacen que este AOVE sea ideal tanto para fritura como para cocción y es que se trata de un producto destinado al gran consumo para hogares, hostelería y restauración.

Almazara de Muela es también un homenaje a la gran familia que hace posible la producción de calidad de sus vírgenes extra: varias generaciones de agricultores, molineros, personal técnico, comercial y de administración que trabajan cada día guiados por su pasión por el territorio de la Denominación de Origen Priego de Córdoba y sus olivares, ubicados mayoritariamente en pleno corazón del Parque Natural de las Sierras Subbéticas cordobesas.

La familia Muela ya apostó por la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba desde sus inicios, en el año 1.995, apostando por comercializar con el sello de calidad de la misma su producto más valorado y reconocido mundialmente: el AOVE Venta del Barón. Una marca que cuenta con un gran reconocimiento en más de 17 países y suma un palmarés que supera los cuatrocientos premios a nivel internacional.

Con *Almazara de Muela*, la familia pretende acercar al consumidor un Aceite Virgen Extra que durante muchos años únicamente han podido disfrutar unos pocos privilegiados y que, a partir de este mes de abril, estará disponible a solo un click a través de su página web https://www.mueloliva.es.