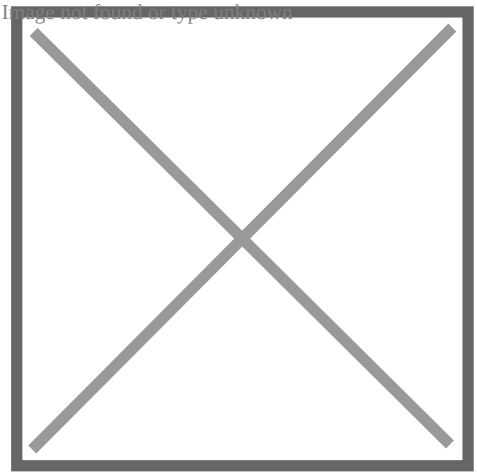
LOCAL | Agricultura

Knolive Epicure se alza con la más alta distinción en los premios a los mejores aceites de oliva virgen extra CINVE

Otras siete marcas de la zona, cinco de ellas amparadas por la DOP Priego de Córdoba, han sido galardonas en este prestigioso certamen.

Redacción
Martes 15 de abril de 2025 - 13:37



La excelsa calidad de los zumos de aceituna producidos por empresas ubicadas en Carcabuey y Priego sigue siendo reconocida.

En esta ocasión, ocho marcas de la zona, cinco de ellas amparadas por la DOP Priego de Córdoba, han sido distinguidas en la décimo sexta edición de los premios AOVE CINVE, cuyo objetivo es premiar la calidad de los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, promover aspectos nutricionales y saludables del AOVE, la Dieta Mediterránea, difusión de la cultura oleícola y contribuir al aumento del consumo del AOVE.

La distinción más alta del certamen es el denominado Gran CINVE, que se otorga al aceite con mayor puntuación, que en esta ocasión ha sido la firma prieguense *Knolive Epicure*, de Knolive Oils SL, que también ha sido reconocida con un CINVE Gran Oro, posicionándose de esta manera como uno de los zumos más premiados de la actual campaña.

Por su parte, *Rincón de la Subbética*, de Almazaras de la Subbética y amparada por el distintivo de calidad prieguense, ha obtenido un CINVE Gran Oro en la categoría intenso. Otros tres zumos de la cooperativa con sede en Carcabuey también han sido distinguidos en esta edición del concurso, en concreto *Almaoliva Bio* y *Parqueoliva Serie Oro* (DOP Priego de Córdoba), ambas en categoría intenso, han obtenido un CINVE Oro, mientras que *Almaoliva Arbequina*, en la categoría frutado medio, se ha alzado con un CINVE Plata.

Igualmente, la SCA Olivarera La Purísima ha sido otra de las entidades distinguida en esta edición de los premios con dos de sus firmas, ambas amparadas por la DOP prieguense, como son *El Empiedro* y *El Empiedro Bio*, en categoría intenso e igualmente amparadas por la DOP Priego de Córdoba, que han obtenido un CINVE Oro.

Por último, la marca *Señorío de Vizcántar*, de Aceites Vizcántar SL, también amparada por el distintivo de calidad prieguense, se ha hecho con un CINVE Plata.

Reconocimientos que vuelven a reflejar el compromiso de todo el sector oleícloa de la zona en mantener y mejorar los más altos niveles de calidad.

.