LOCAL | Denominación de Origen

La revista alemana “Der Feinschmecker” selecciona cinco aceites de la D.O.P. prieguense entre los mejores del mundo

Los aceites de Almazaras de la Subbética y Manuel Montes Marín, entran en el Top 50 de esta publicación germana

Redacción
Viernes 10 de junio de 2011 - 13:46

La revista alemana “Der Feinschmecker” ha incluido a cinco muestras de aceite de oliva virgen extra presentadas por empresas de la Denominación de Origen Protegida “Priego de Córdoba” dentro del listado de los mejores aceites de oliva del mundo que se publicará en este año 2.011.

La publicación germana ‘Der Feinschmecker’ ha seleccionado dentro del Top 50 los mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo de la campaña 2.011 a las marcas “Fuente de la Salud” y “Rincón de la Subbética”, de la empresa Almazaras de la Subbética; y a “Pórtico de la Villa”, “Fuente la Madera” y “M. Montes”, de Manuel Montes Marín.

Cabe destacar que de las ocho marcas andaluzas seleccionadas por esta publicación, cinco pertenecen al distintivo de calidad de la comarca de Priego de Córdoba.