LOCAL | Denominación de Origen

La revista alemana “Der Feinschmecker” selecciona seis aceites de la denominación prieguense entre los mejores del mundo

Los dos primeros premios en Categoría Frutado Intenso recaen en empresas pertenecientes a la Denominación de Origen Protegida “Priego de Córdoba”

Redacción
Miércoles 29 de mayo de 2013 - 17:41

La prestigiosa revista gourmet alemana ‘Der Feinschmecker’ ha incluido a seis muestras presentadas por empresas de la Denominación de Origen Protegida “Priego de Córdoba” dentro del listado de mejores aceites de oliva del mundo en 2013.

La publicación ha otorgado el primer premio en categoría Frutado Intenso al aceite “Rincón de la Subbética” de la empresa Almazaras de la Subbética. En esta misma categoría, la marca “Venta del Barón”, de la empresa Muela Olives S.L. se ha hecho con el segundo premio.

Dentro del Top 50 del ranking han sido seleccionado también otros aceites de empresas del distintivo de calidad prieguense, como Aroden S.A.T. con su aceite “Cladivm”; y Almazaras de la Subbética con “Almaoliva”.

Dentro del Top 200, se colocan también los aceites de Almazaras de la Subbética “Fuente de la Salud” y “Parqueoliva Serie Oro”