LOCAL | Denominación de Origen

Cinco aceites amparados por la Denominación han sido premiados en Nueva York

Al certamen han concurrido 700 muestras procedentes de los principales países productores

Redacción
Martes 15 de abril de 2014 - 18:43

La calidad de los zumos de aceituna amparados por la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba, sigue siendo reconocida fuera de nuestras fronteras.

Reconocimientos en esta ocasión llegan desde el concurso internacional de aceite de oliva que anualmente se celebra en Nueva York, en el que tres empresas pertenecientes al distintivo de calidad de nuestra comarca

h

En concreto, en la categoría frutado intenso, Almazaras de la Subbética se ha hecho con dos Premios de Oro, uno con su aceite Parqueoliva Serie Oro y otro con Rincón de la Subbética, ambas marcas protegidas por la Denominación prieguense.
En esta misma categoría Muela Olives S.L. ha logrado también dos preseas, en concreto un Premio de Oro con su aceite de la marca protegida Venta del Barón y un premio de Plata con su marca Mueloliva Picuda.
Por su parte, en categoría frutado medio, la firma Aroden S.A.T. ha conseguido un Premio de Oro con su aceite protegido Cladivm.
En la edición de este año se han presentado casi 700 muestras de aceite procedentes de países tan dispares como Australia, Argentina, Uruguay, Chile, Perú, Estados Unidos, Turquía, Francia, Grecia, Italia, Portugal, Eslovenia, Croacia o España.