

LOCAL | Empresas

La revista Der Feinschmecker elige a Hispasur Gold Picual como el mejor frutado medio del mundo

Importante reconocimiento para la marca de la empresa prieguense Hispasur Aceites

Rafael Cobo Calmaestra

Sábado 21 de mayo de 2016 - 14:00



La marca Hispasur Gold Picual, de la empresa prieguense Hispasur Aceites, encabeza en la categoría de frutado medio la lista de los mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo elaborada por la prestigiosa revista gastronómica alemana *Der Feinschmecker*.

Desde el año 2003 la publicación germana organiza este concurso internacional con el que se pretende encontrar a los mejores AOVEs a nivel mundial. Para ello, cada mes de noviembre, Der Feinschmecker envía una invitación a los más de 2.000 productores de aceite de oliva virgen extra que tiene registrados en su base de

datos.

Tras la evaluación que un jurado compuesto por expertos internacionales realiza de las entre 700 y 1.000 muestras procedentes de los principales países productores a nivel mundial, la revista elabora un ranking con los 200 mejores AOVEs, seleccionando de entre ellos el Top 10 y el Top 50.

En lo que respecta a la presente edición, cuatro zumos de aceituna españoles figuran entre los diez mejores clasificados, encabezando la firma Hispasur Gold Picual, de la empresa prieguense Hispasur Aceites, el Top 10 en la categoría frutado medio, lo que pone de manifiesto la magnífica campaña de los zumos de aceituna producidos por Hispasur Aceites, que están consiguiendo un importante número de reconocimientos fuera de nuestras fronteras, contando en estos momentos con 34 premios.

En lo que respecta al Top 50, destaca igualmente la presencia de dos aceites amparados por la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba, en concreto Rincón de la Subbética, de Almazaras de la Subbética, que ocupa el puesto 49, y Venta del Barón Hojiblanca y Picuda, de Muela-Olives, que ocupa el puesto 50 de la lista.

Los resultados de este prestigioso concurso, que pone de relieve el peso de los zumos de aceituna españoles en Alemania, se publican cada año en un suplemento especial en la edición de junio de esta revista gastronómica.