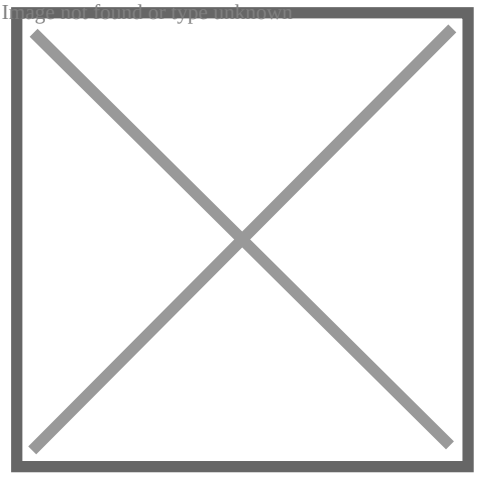
LOCAL | Denominación de Origen

Italia reconoce la calidad de los caldos de aceituna de la DOP “Priego de Córdoba”

Tres firmas amparadas galardonadas en el Concurso Internacional Monocultivar de Milán

Redacción
Martes 12 de marzo de 2024 - 11:48



La localidad italiana de Milán ha acogido un año más el Concurso Internacional Monocultivar Olive Oil, dedicado exclusivamente a dar reconocimiento a los mejores aceites de Oliva Virgen Extra Monovarietales del mundo.

En esta edición, tres marcas con Denominación de Origen Protegida “Priego de Córdoba”, han sido galardonadas consolidándose a nivel internacional.

Así, la firma Fuente del Rey, de Muela-olives, S.L., ha obtenido la clasificación de Mejor Aroma Orgánica del Año 2024, con una puntuación de 9,7 además del reconocimiento “Best Organic Packaging 2024” dentro de la categoría Monocultivar-BIO.

Por su parte, El Empiedro, de S.C.A. Olivarera La Purísima, ha sido clasificado en el “Top Expo Gold 2024” con 9,6 puntos y Venta del Barón, de Muela-Olives, S.L., ha conseguido un puesto en el “Top Expo Gold 2024” con una puntuación de 9,5.

.