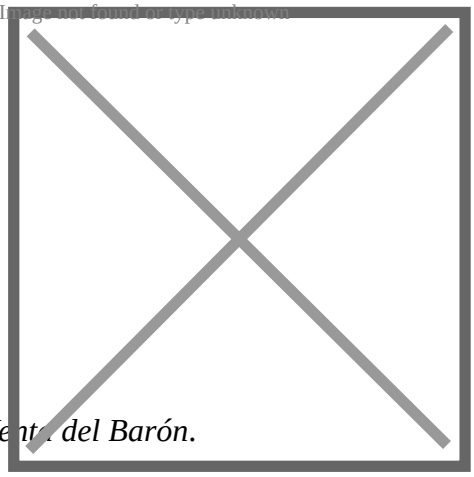
LOCAL | Denominación de Origen

Dos empresas de la Denominación galardonadas en el AVPA París Gourmet 2012

Muela-Olives S.L. y Almazaras de la Subbética se reparten cuatro de los primeros premios y una distinción

Redacción
Martes 24 de abril de 2012 - 09:39



La calidad de los aceites de oliva virgen extra amparados por la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba ha vuelto a ponerse de manifiesto con los reconocimientos obtenidos por dos empresas pertenecientes al distintivo de calidad prieguense en la reciente edición del concurso Internacional de Aceites de Oliva Virgen Extra "AVPA París Gourmet 2.012", celebrado en la capital francesa.

En concreto, en la categoría de frutado itenso, la empresa Muela-Olives S.L. ha obtenido el Gourmet d´Argent con su marca *Mueloliva*, así como el Gourmet de Bronze gracias a su marca *Venta del Barón*.

En la categoría de frutado medio, la empresa Almazaras de la Subbética se hizo con el Gourmet d´Or con su marca *Rincón de la Subbética*, y con el Gourmet de Bronze gracias a su marca *Fuente de la Salud*, ampliando su nómina de premios con un Diploma Gourmet con su marca *Almaoliva*.

Según la información facilitada pro el distintivo de calidad prieguense, este certamen internacional ha contado con la presencia de muestras de aceites de oliva vírgenes extra procedentes de países de toda la cuenca mediterránea, tales como España, Portugal, Francia, Italia y Túnez, entre otros, siendo premiados catorce aceites españoles de los cuales cinco corresponden a dos empresas amparadas bajo la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba.

Todas las muestras, han estado expuestas en el Salón Foods & Goods de París, donde numerosos profesionales y sumilleres, principalmente franceses, han podido degustar los excelentes productos que han participado en esta edición.