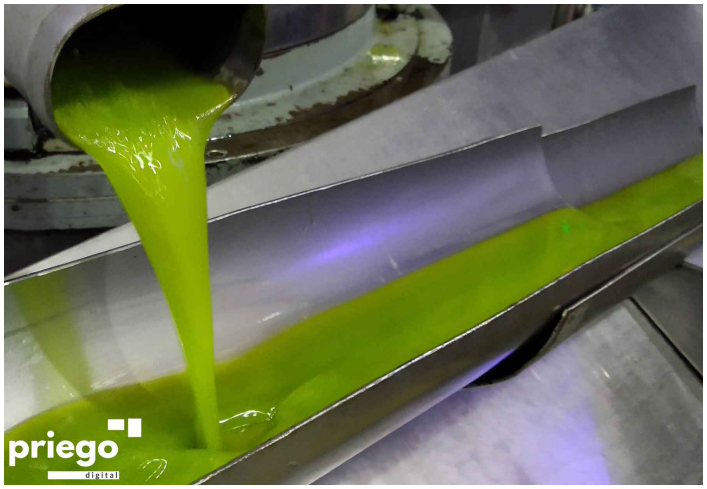
LOCAL | Agricultura

Nueve AOVEs producidos por empresas de la comarca se alzan con 6 medallas de oro y 3 de plata en el concurso internacional de Londres

De las nueve firmas galardonadas, cuatro están amparadas por la D.O.P. Priego de Córdoba

Redacción
Jueves 23 de julio de 2020 - 12:14



La calidad de los aceites de oliva virgen extra producidos por empresas de la comarca prieguense ha vuelto a ser reconocida internacionalmente tras alzarse con nueve galardones (6 medallas de oro y 3 de plata) en la XII edición del Concurso Internacional LONDON IOOC.

Un certamen organizado por Confexpo Ltd, que tiene como objetivo promocionar el aceite de oliva virgen extra de elevada calidad, la diversidad de variedades, así como el conocimiento sobre las propiedades saludables y nutricionales de este alimento básico de la dieta mediterránea, premiando además el diseño y a los aceites de oliva que combinan características organolépticas adecuadas y un alto contenido de fenoles.

En concreto, en esta edición las marcas *XY*, de X 37 Grados Norte, S.L; *Parqueoliva Serie Oro*, *Rincón de la Subbética* y *Almaoliva Arbequino*, de la S.C.A. Almazaras de la Subbética; e *Hispasur Gold* y *Knolive Epicure*, de Knolive Oils S.L., se han alzado con la medalla de oro.

Por otra parte, *El Empiedro*, de la S.C.A. Olivarera La Purísima; *Olisone*, de Muela Olives S.L.; y *Almaoliva Bio*, de la S.C.A. Almazaras de la Subbética, han sido distinguidas con la medalla de plata.

De las nueve firmas que han resultado premiadas en Londres, cuatro de ellas, *XY*, *Parqueoliva Serie Oro*, *Rincón de la Subbética* y *El Empiedro*,se encuentran amparadas por la D.O.P. Priego de Córdoba.

Nuevos reconocimientos internacionales que vuelven a poner de manifiesto la excelsa calidad de los zumos de aceituna producidos por empresas de la comarca prieguense.