

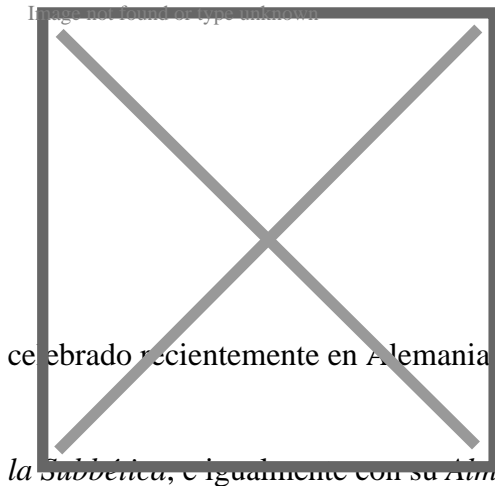
LOCAL | Denominación de Origen

Premiados en Alemania ocho aceites de cinco empresas pertenecientes a la Denominación

Preseas obtenidas en el concurso International Olive Oil Tasting

Redacción

Jueves 29 de mayo de 2014 - 10:16



La calidad de los zumos de aceituna de la Denominación de Origen protegida Priego de Córdoba, ha vuelto a ser reconocida fuera de nuestras fronteras.

En esta ocasión, cinco empresas amparadas por el distintivo de calidad prieguense, en concreto Aceites Vizcántar, Almazaras de la Subbética, S.L., Aroden S.AT., Muela Olives S.L. y la S.C.A. Olivarera La Purísima, han sido distinguidas con siete medallas de oro y una de plata en el concurso International Olive Oil Tasting

Así, Almazaras de la Subbética, S.L. ha logrado tres medallas de oro con sus marcas amparadas *Parqueoliva Serie Oro* y *Rincón de la Subbética*, e igualmente con su *Almaoliva*.

Por su parte Muela Olives, S.L. se ha hecho con dos medallas, una de oro con su aceite de la marca *Mueloliva Picuda* y otra de plata con su aceite de la marca protegida *Venta del Barón*.

Aceites Vizcántar ha obtenido también una medalla de oro con su aceite de la marca protegida *Señorío de Vizcántar*, mientras que Aroden S.A.T. también se ha alzado con una medalla de oro con su aceite de la marca protegida *Cladivm*.

Completa la nómina de premiados la S.C.A. La Purísima que ha obtenido una medalla de oro con el aceite protegido *El Empiedro*.

Estos ocho aceites de oliva vírgenes extra aparecerán en la edición de otoño de la prestigiosa revista germana *Selection*, una publicación especializada en los productos gourmet y los estilos de vida saludables, que tiene una tirada de más de 300.000 ejemplares y que está destinada principalmente a consumidores de alto nivel adquisitivo y gran interés por los productos de máxima calidad.