LOCAL | Denominación de Origen

“Cladivm”, elegido mejor aceite con denominación de origen protegida, según la guía Flos Olei

La guía es utilizada como instrumento de promoción y divulgación de los mejores aceites de oliva vírgenes extra existentes a nivel mundial

Redacción
Martes 21 de octubre de 2014 - 17:40

Según la prestigiosa guía italiana, de alcance internacional, Flos Olei, dedicada a las empresas productoras de aceite de todo el mundo y a sus extra vírgenes, la marca “Cladivm”, de Aroden S.A.T., es el mejor aceite de oliva virgen extra con Denominación de Origen Protegida en la categoría de Frutado Intenso.

Los aceites que aparecen en la guía son escogidos, a través de estrictos parámetros de selección, por un panel de catadores expertos, coordinados por Marco Oreggia, catador profesional de aceite de oliva virgen y editor y redactor de todo el volumen.
La guía Flos Olei se edita en dos idiomas y es utilizada como instrumento de promoción y divulgación de los mejores aceites de oliva vírgenes extra existentes a nivel mundial.
A la inclusión en esta guía aspiran las mejores empresas oleícolas del panorama internacional, ya que ésta va dirigida al consumidor final, a los profesionales de la restauración, a los críticos enogastronómicos y en general a todo buen amante de la buena mesa y el buen aceite de oliva virgen extra.
En la edición de 2015 aparecen publicadas, además de Aroden S.A.T, otras almazaras amparadas por el sello de calidad prieguense, como son Aceites Vizcántar, S.L., Almazaras de la Subbética, S.L., Muela Olives S.L. y la S.C.A. Olivarera La Purísima con sus aceites de las marcas protegidas “Señorío de Vizcántar”, “Rincón de la Subbética”, “Venta del Barón” y “El Empiedro” respectivamente.