LANDALUZ 48

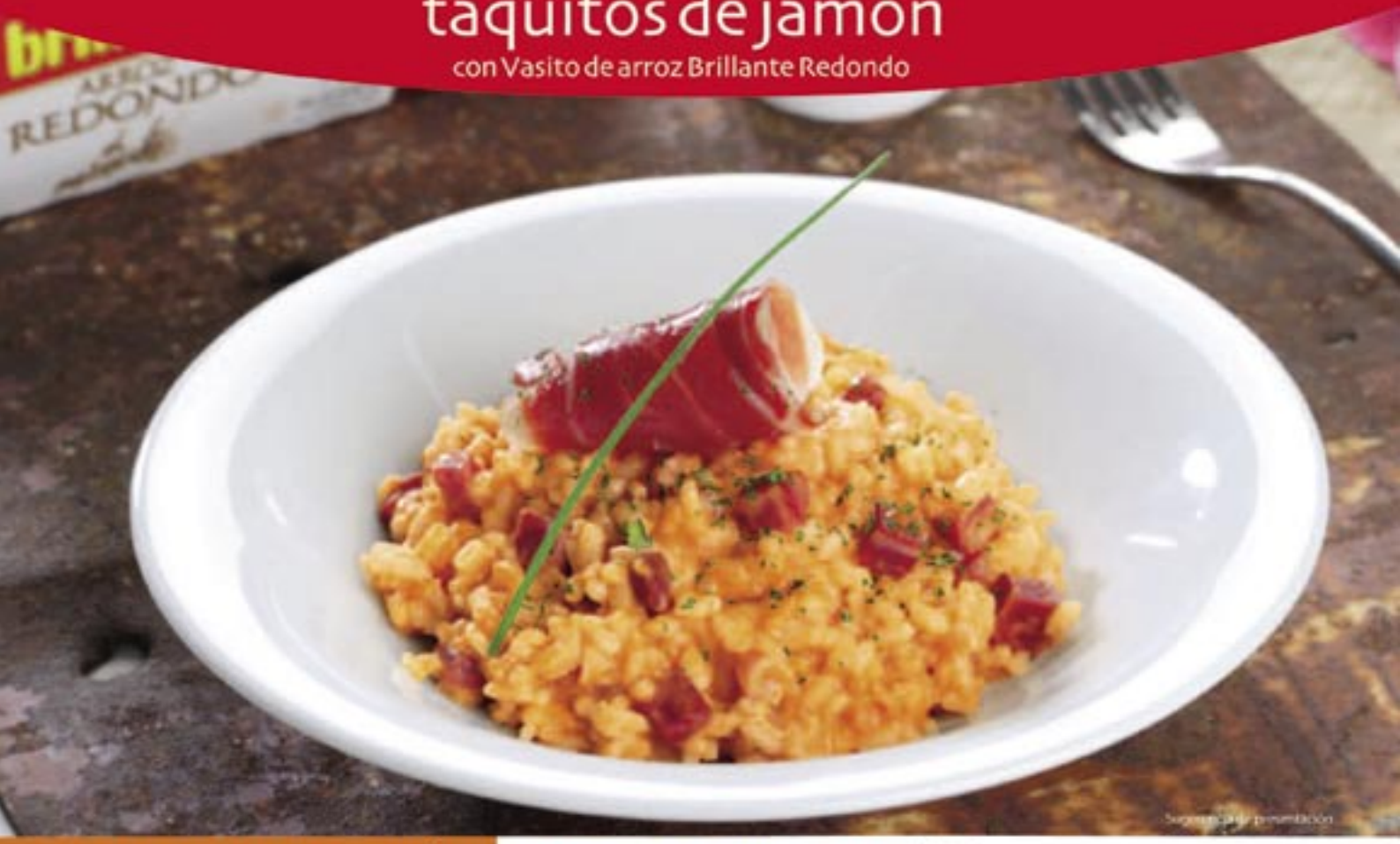
La Revista del Sector Agroalimentario Andaluz

Asociación Empresarial de la Calidad Certificada

Un plato brillante de ★★★★★

Risotto de Tomate con taquitos de jamón

con Vasito de arroz Brillante Redondo



IDEAL PARA HOSTELERÍA

Preparación

3 minutos

6 minutos

Dificultad:

Muy fácil | Fácil | Regular | Difícil

Ingredientes:

para 1 persona

Vasito Arroz Redondo:
125 gr equivale a 1 vasito

Nata para cocinar PULEVA:
40 ml equivale a 1/3 vasito

Tomate frito:
(puede utilizar cualquier tomate frito en lata, vidrio, tetrabrik o casero)
150 gr equivale a 2/3 vasito

Taquitos de Jamón:
30 gr equivale a 1/3 vasito

+ Nata PULEVA = Un plato Brillante

+ Taquitos de Jamón

Modo de preparación en Microondas

1. En un recipiente mezclar la nata previamente calentada con el tomate hasta que esté bien ligado.
2. Abrir el vasito, y sin calentar desgranar en un plato el arroz hasta que quede suelto y añadir la mezcla anterior, los taquitos de jamón y remover.
3. Meter en el microondas 2 minutos a máxima potencia, 800W.

Modo de preparación en cazuela

1. Colocar a fuego medio en una cazuela el tomate frito junto con la nata y los taquitos de jamón, remover con una cuchara de madera durante 2 minutos.
2. Incorporar el arroz del vasito sin calentar previamente desgranado con la mano. Mover bien para mezclar el arroz con la salsa. Dejar durante 3 minutos a fuego medio hasta conseguir una mezcla cremosa.
3. servir en un plato.

brillante
Te lo pone fácil

Fragata

La aceituna se escapa de casa.

Nuevo pack de aceitunas que se adapta a tu ritmo de vida.
Con el Snack Pack de Fragata, podrás disfrutar de sus deliciosas variedades de aceitunas donde y cuando te apetezca.

- ✓ Sin líquido
- ✓ Cierre hermético resellable
- ✓ Aliñadas con aceite de oliva

info@acamacho.com www.acamacho.com

ACEITUNAS de ESPAÑA

Edición
LANDALUZ, Asociación Empresarial de la Calidad Certificada

Consejo Editorial
LANDALUZ, Asociación Empresarial de la Calidad Certificada

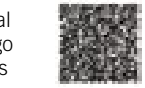
D. Manuel Jurado Toro
D. Álvaro Guillén Benjumea
D. Jesús Barrio Rubio
D. Francisco Artacho Sánchez
D. Ángel Camacho
D. Iván Llanza

Secretaría General
D. Juan de Porres Guardiola
D. Miguel Ángel Jiménez Segador
D. Pedro Parias Jiménez
Dña. Mariella Cingolani Coronel
Dña. Mónica García Palma
D. Álvaro Martínez-Conradi
Dña. Lola Jiménez Rodríguez
D. Luis Felipe Gómez Montero

Dir. Comunicación y Márketing
D. Santiago Urquijo Ruiz-Giménez

Coordinación editorial
Estrella León Santiago
Paula Asensio Vargas

Departamento Comercial



Ibersponsor Publicidad
C/ Virgen del Valle, 91
41011 Sevilla
Telf.: 902 120 389 • Fax: 954 27 63 43
Coordinación: Ibersponsor Publicidad
e-mail: ip@ibersponsor-publicidad.com

Producción
Ibersponsor, Consultores de Comunicación

C/ Virgen del Valle, 91
C.P. 41011 - Sevilla
Telf.: 902 120 389 • Fax: 954 27 63 43
e-mail: ibersponsor@ibersponsor.com
http://www.ibersponsor.com
Depósito Legal: SE-1837-98

LANDALUZ, Asociación Empresarial de la Calidad Certificada
Avda. de Grecia, 8
C.P. 41012 - Sevilla
Telf. 954 239 598 - 954 234 849 - 954 296 319
Fax: 954 623206
e-mail: info@landaluz.es
http://www.landaluz.es

Los editores de esta publicación no se hacen responsables de las opiniones de sus colaboradores

Publicación editada en colaboración de:
JUNTA DE ANDALUCIA
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA

CARTA DEL PRESIDENTE 6

NUESTRAS EMPRESAS 8

NOTICIAS LANDALUZ

LANDALUZ celebra en La Hacienda de Quinto su Asamblea General Ordinaria 2011 22

LANDALUZ realiza unas Jornadas de Branding y Eficacia Comercial 24

LANDALUZ apoya la apertura de nuevos mercados con su nuevo proyecto: "socio internacional preferente" 26

LANDALUZ y fundación caja rural del sur renuevan su colaboración 28

Cómo integrar la comunicación 2.0 en el sector hostelero 30

REPORTAJE

CHIP, la patata más universal 34

CENTRAL DE COMPRAS

Gestión de Ayudas y Subvenciones: ICENTIVA..... 50

EXPORTACIONES

Grupo Áreas y LANDALUZ promocionan la gastronomía y cultura andaluza en los establecimientos del Aeropuerto de Barajas 52

El sabor de Andalucía, por primera vez en la Cadena COOP de Suiza 54

LANDALUZ promueve la internacionalización de 43 empresas agroalimentarias andaluzas en Andorra..... 56

NUESTRAS MARCAS Y SOCIOS 60

EDITORIAL

MANUEL JURADO TORO
PRESIDENTE

Estimados amigos:

Es para mí siempre un grato placer poder dirigirme a todos vosotros desde esta útil herramienta de comunicación, que es nuestra revista corporativa que ya cumple 48 números. Como podréis observar, tal y como es preceptivo según nuestros estatutos, hemos desarrollado la Asamblea General Ordinaria correspondiente al ejercicio 2011, en la que se aprobaron tanto la gestión de 2010 como los presupuestos y plan de actividades correspondientes a este año. La misma se celebró en la Hacienda de Quinto con una alta participación de empresas miembros y discurrió dentro de los cauces habituales de la vida asociativa.

En el importante capítulo de la Formación que tanto se valora desde los órganos de gobierno de la Asociación, nos gustaría hacer referencia a las exitosas jornadas de branding y eficacia comercial en la Hacienda de Quinto el pasado mes de abril, en las que se dio una especial importancia a la imagen en el crecimiento de la marca. Asimismo, quisimos destacar la importancia de las nuevas vías de comunicación - Estrategia LANDALUZ 2.0 - poniendo como ejemplo la propia Asociación, que desde el pasado año se encuentra trabajando y desarrollando dicha estrategia.

En el Área de Internacional, seguimos abriendo fronteras en otros mercados, por ello la Asociación presentó en los desayunos Empresariales de Antares, un hecho altamente relevante para nosotros como ha sido la puesta en marcha de su nuevo proyecto "SOCIO INTERNACIONAL PREFERENTE". Esta iniciativa nace con la intención de fomentar la internacionalización de las empresas asociadas, creando una figura externa en el mercado de destino con el objetivo de introducir y dar seguimiento a nuestros productos y marcas.

Dicho objetivo se ha plasmado con el acuerdo con un importador en Suiza, mercado con alto poder adquisitivo y escasa presencia de empresas andaluzas.

Fruto de este acuerdo y de las relaciones ya establecidas por nuestra organización, LANDALUZ Y EXTENDA, con el apoyo de la Embajada de España, inauguraron a finales de abril la primera promoción de productos andaluces en COOP, varias empresas del sector agroalimentario estuvieron presentes durante una semana en los lineales de los 30 megastores de dicha cadena.

Por último recordaros el importante esfuerzo que hemos realizado para mejorar nuestro modelo de comunicación con tres entornos relacionales muy definidos: www.landaluz.es Web corporativa de la Asociación, www.andaluciacocina.com sitio de referencia de la gastronomía andaluza y nuestra mejor carta de presentación de cara al exterior www.andalusianflavour.com. Y está activa de igual forma nuestra recién estrenada tienda on line www.tapasandalucia.com, en la que compartiremos con todos vosotros lo mejor de Andalucía.

Un fuerte abrazo,

SÓLO BELLOTA

El Ibérico más puro

IBÉRICOS

COVAP

nuestras EMPRESAS

Acesur presenta la Fundación Juan Ramón Guillén

Acesur- primera empresa marquista de capital íntegramente nacional- ha presentado la Fundación Juan Ramón Guillén durante acto público en el Museo de Carruajes de Sevilla, en el que se han dado cita numerosos representantes de instituciones, entidades, organismos y empresas de Sevilla y toda Andalucía. El nombre de la Fundación en honor al precursor y presidente del actual grupo aceitero, Juan Ramón Guillén, representa un homenaje a la trayectoria de un hombre experto conocedor del sector, que ha dedicado toda su vida profesional al fomento y difusión del olivar.

Tiene su sede en la Hacienda Guzmán, antigua fábrica de aceite del siglo XVI, que cuenta con una extensa y singular oferta basada en el mundo rural y el olivo, como es la existencia de la única olivoteca del mundo. Esta Fundación, tiene como principal objetivo aumentar la visibilidad del ámbito rural, profundizando en el conocimiento y la divulgación de la cultura del olivo tanto en sus aportaciones históricas y culturales, como en su capacidad de generar empleo y riqueza, sin olvidar su compromiso con la sostenibilidad en el ámbito medioambiental y en los entornos rurales.

Sus objetivos esenciales son la formación y el compromiso social, llevando a cabo proyectos que contribuyan a aumentar la capacitación de cuantos profesionales interactúan en el sector rural y olivarero, trabajando por mejorar la calidad de las condiciones laborales y sociales de estos agentes implicados así como de los colectivos más necesitados tales como discapacitados, personas en riesgo de exclusión, etc..

Además la Fundación realizará una fuerte inversión en proyectos de I+D+i.

Uno de los proyectos de más envergadura con los que cuenta es el de conseguir el reconocimiento y declaración del olivar como patrimonio de la humanidad, dado que se trata del mayor bosque jamás creado por el hombre en toda la historia de la humanidad.

El patronato de la fundación ha sido conformado buscando la participación activa de sectores profesionales como el de la empresa, la universidad, las finanzas, la agricultura, el cooperativismo, etc, así pues, están representados en el mismo la CEA, el CAAE, la Universidad de Jaén, el Colegio de Ingenieros Agrónomos de Andalucía, Jaencoop, la Caja Rural de Jaén y Montero-Aramburu.

Además de la publicación de tesis, revistas y folletos, la Fundación organizará cursos, talleres y seminarios relacionados con el óleo turismo, el olivo y su incidencia en la salud así como trabajos sobre historia y cultura del olivar. Otros de los objetivos es el fomento del consumo de aceite de oliva como parte esencial de la dieta mediterránea, así como la organización de rutas turísticas y la potenciación de la agricultura ecológica.

Acesur apuesta por la Solidaridad con el lanzamiento de Coosur Origen "Especial Fundación"

El Grupo Acesur en su firme compromiso por la Responsabilidad Social Corporativa, ha lanzado al mercado Coosur Origen "Especial Fundación", aceite de oliva virgen extra "Selección Cooperativa", que en formato de Pet 1 Litro contiene un aceite de campaña de excepcional calidad.

La empresa sigue firme en su compromiso con la Responsabilidad Social corporativa, puesto que 15 céntimos de su venta irán dirigidos a financiar los proyectos que se pondrán en marcha en la "Fundación Juan Ramón Guillén", entre los que se encuentran proyectos de formación y ayuda a personas discapacitadas así como en riesgo de exclusión del ámbito rural.

Hay que recordar que la "Fundación Juan Ramón Guillén" nace con el objetivo principal de promover el medio rural en general y del sector del aceite de oliva en particular, encaminando parte de los trabajos a aumentar la capacitación de cuantas personas operan en el sector olivarero, contribuyendo a mejorar la calidad de todos los agentes implicados.

Asimismo, entre los proyectos más importantes que abandera la "Fundación Juan Ramón Guillén" es el de impulsar la candidatura para la declaración del olivar como Patrimonio de la Humanidad.

PREMIO "ALIMENTOS DE ESPAÑA" 2010 A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

El Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino ha concedido en su 23 edición, el premio "Alimentos de España" a la Industria Alimentaria a Aceites del Sur-Coosur S.A, por tratarse de un referente nacional, con mucha implicación en el territorio y una gran proyección internacional. Además, el jurado ha resaltado su esfuerzo en I+D+i, la diversificación de sus productos, así como su compromiso con la sostenibilidad medioambiental a través de ENERSUR, que la convierte en una empresa socialmente responsable.

Este reconocimiento viene a reafirmar una consolidada estrategia basada en el firme cumplimiento de unos objetivos claros y definidos como son la potenciación de sus marcas comerciales, la constante innovación, una continua y ambiciosa apuesta por la internacionalización y un claro compromiso con el medio ambiente a través de la potenciación de las energías renovables.

Así pues, aspectos destacables son el aumento durante 2010 del 18% de la facturación internacional, liderando cómodamente el mercado en una veintena de los setenta países donde se encuentra presente la firma, teniendo como ejemplo más destacable su crecimiento en China, en cuya Expo Internacional de Shanghái tuvo una amplia participación en el pabellón de España bajo su marca insignia La Española.

Acesur es el tercer grupo envasador de España con una cuota del 12% en aceites envasados y del 18% en aceites envasados para la exportación, y alcanza una facturación de unos 350 millones de euros.

Dispone de siete plantas industriales en todos los ámbitos de la cadena de valor del aceite de oliva y de semillas, con almazaras, gestión de residuos y de biomasa, cogeneración, envasado, refinería y extracción de semillas y orujo.

CONTINÚA SU EXPANSIÓN REFORZANDO SU DIRECCIÓN COMERCIAL

El Grupo Acesur ha reforzado su equipo comercial con la incorporación de un nuevo Director Comercial y Marketing en la persona de Fernando Núñez Miller.

Así pues, Aceites del Sur-Coosur S.A, tras experimentar una etapa de constante crecimiento que ha llevado a sus marcas a consolidarse en los principales canales de comercialización, mira al futuro, y fiel a su proyecto donde la innovación y la calidad son pilares claves, quiere adaptarse a las nuevas reglas y retos que plantean mercado y consumidores.

Fernando Núñez Miller, madrileño, es licenciado en Económicas y Empresariales por la Universidad Complutense de Madrid, y posee una larga trayectoria en el sector, ocupando puestos de responsabilidad en empresas como Coca-Cola España, Quaker Oats Iberia S.A, Cadbury Schweppes, etc.

Grupo Ángel Camacho asiste al encuentro con el Príncipe Carlos en los Reales Alcázares de Sevilla

El Grupo Ángel Camacho, uno de los mayores envasadores de aceitunas del mundo y uno de los principales exportadores españoles de aceitunas de mesa, asistió al encuentro del Príncipe Carlos de Inglaterra con empresarios en un acto celebrado en el Real Alcázar de Sevilla el pasado mes de abril, dentro de la visita oficial que realizó durante tres días a España.

Junto con otras tres empresas del sector alimentario andaluz, la empresa obtuvo un pequeño stand de exposición y de degustación de los productos y marcas más emblemáticas de la empresa, tales como las aceitunas FRAGATA SELECCIÓN (Manzanilla verdes rellenas de anchoa, gran tamaño, Manzanilla verdes rellenas de almendra y colocadas a mano, aceitunas Gordal verdes rellenas de pimiento natural). De la marca FRAGATA, el Príncipe Carlos ha podido degustar aceitunas negras deshuesadas, aceitunas Manzanilla verdes rellenas de pimiento, así como aceitunas verdes aliñadas al estilo Mediterráneo además de aceitunas ecológicas con hueso. El principe paseó por cada uno de los stands preparados para catar los distintos productos de cada uno. El acto terminó con un cocktail.

En palabras de uno de los miembros de la empresa, el Consejero Delegado del grupo, D. Carlos Camacho Alvarez, “vemos muy interesante la visita del Príncipe Carlos y los actos que se celebran con empresarios como nosotros para estrechar relaciones comerciales entre ambos países y especialmente para empresas de Andalucía”.

SUSARÓN PRESENTA UNA NUEVA GAMA DE INFUSIONES FUNCIONALES

La marca SUSARÓN, comercializada por Ángel Camacho Alimentación, siempre ha buscado el equilibrio entre ciencia y naturaleza para ofrecer infusiones y tisanas que cuidan el paladar y también la salud.

Entre ella se incluyen 4 variedades que saben bien y sienta bien:

- Manzanilla con Prebiótico efecto Bífidus, una mezcla que combina las propiedades de la manzanilla con las de inulina fibra que se obtiene de la raíz de la achicoria. Los prebióticos facilitan el crecimiento de la flora intestinal.
- Tila-Azahar con Multivitaminas, una infusión para relajarse y ahora enriquecida con 9 vitaminas (C, E, B1, B2, B3, B5, B6, B7 y B12) y acido fólico.
- Menta con Frutos Rojos Antioxidante, mezcla de menta, té verde y hierbabuena enriquecida con frutos rojos. Los antioxidantes naturales ayudan a combatir los radicales libres que están presentes en el organismo disminuyendo el proceso de envejecimiento.
- Té Energy con Gingseng & Guaraná, una mezcla estimulante de té negro con gingseng y guaraná que proporciona vitalidad.

Las nuevas Infusiones Funcionales SUSARÓN además de ser sabrosas, ayudan a sentirse en armonía con el cuerpo y a cuidar el bienestar, contrarrestando los abusos del día a día.

Con Susarón te sentirás bien.

Con las mejores plantas y hierbas naturales, SUSARÓN ha creado una nueva gama de infusiones que además de contar con un gran sabor, ayudarán a sentirte en armonía con el cuerpo. Una nueva gama pensada para ti y para tu bienestar:

Manzanilla con Prebiótico efecto Bífidus

Facilita el crecimiento de la flora intestinal.

Tila - Azahar con Multivitaminas

Ayuda a relajarte y compensa las carecias vitamínicas.

Menta con Frutos Rojos Antioxidante

Disminuye el proceso de envejecimiento.

Té Energy con Gingseng & Guaraná

Estimula tu organismo y proporciona vitalidad.

SUSARON

Infusiones y Tisanas

Infusiones Susarón. Saborea tu bienestar.

Con la garantía de Laboratorios SANOR

www.susaron.es

El Grupo Garvey cierra el ejercicio con un incremento en ventas del 28%

La división de bodegas y bebidas del Grupo Nueva Rumasa, Grupo Garvey ha registrado un balance muy positivo al cierre del año 2010, alcanzando un 28% respecto al ejercicio anterior, cifra que ha superado las expectativas respecto al plan de negocio fijado.

Estos resultados se han debido, en gran medida, a la política de expansión internacional que el Grupo Garvey viene realizando.

Actualmente está presente en 72 países del mundo con oficinas propias en Méjico, Japón, Filipinas, China, Estados Unidos, Reino Unido y Alemania.

Los principales logros alcanzados en el área internacional por el Grupo Garvey han sido:

-La renovación del acuerdo con TESCO, primera cadena de supermercados de Europa y la tercera del mundo.

-Consolidación e inmersión de sus vinos y brandies de Jerez en el mercado asiático gracias a diferentes Joint ventures con importantes importadores de la distribución en Filipinas, Japón y China. En este último mercado solo en 2010 el consumo de vinos y brandies de Jerez se ha disparado un 1900%.

-Importante presencia en el mercado Norteamericano donde los vinos Españoles han crecido un 138% durante los últimos años.

-Incremento de las ventas de Cava en detrimento del Champagne en el mercado europeo y Japón.

Los vinos del Grupo Garvey se encuentran en las listas de los vinos más importantes de todo el mundo.

El carácter innovador del Grupo Garvey ha contribuido decisivamente en sus ventas con los lanzamientos de la gama Garvey Caramel, Ron Caña Dorada, Mojito Caña Vieja, Oloroso 1989 o Garvey Piruleta.

BODEGAS GARVEY LANZA "MOJITO CAÑA VIEJA"

La personalidad del ron añejo oscuro Caña Vieja, las notas cítricas de la lima y los frescos aromas de la hierbabuena, hacen que el "Mojito Caña Vieja" sea el autentico cocktail Caribeño, sumamente agradable al paladar gracias a su sabor refrescante e intenso. En nariz aparecen primero las notas cítricas para dejar paso después al suave olor de la hierbabuena muy bien equilibrado con el aroma profundo del ron Caña Vieja. Presenta un color verde lima muy tenue.

Mojito Caña Vieja es un combinado listo para servir elaborado siempre con las mismas cantidades de ron añejo, hierbabuena y lima lo que permite disfrutar siempre del mismo y agradable sabor, evitando la complicada elaboración del mojito.

La botella se presenta en un formato de 70 cl con un diseño atractivo que transporta a las costas caribeñas.

La división de bodegas y bebidas de Nueva Rumasa incorpora a su portfolio el Mojito Caña Vieja ofreciendo un producto de excelente calidad, en base a sus ingredientes, a un precio muy competitivo. Actualmente el mojito preparado es el cocktail caribeño más universal y demandado.

Puleva celebra la XXVII Edición de la Olimpiada Matemática Thales

Por tercer año consecutivo, PULEVA MAX ha mostrado su apoyo a la popularización de las matemáticas entre los jóvenes, patrocinando la fase regional de la XXVII Olimpiada Matemática Thales. Se trata de un torneo organizado por la Sociedad Andaluza de Educación Matemática Thales, entidad que el año pasado recibió la Medalla de Andalucía 2010, concedida por la Junta de Andalucía, dedicada a su labor de innovación didáctica y la divulgación de esta materia. En esta fase de la competición, que se ha disputado en Córdoba entre los días 17 y 21 de mayo, cerca de 42 escolares de 2º de E.S.O, procedentes de toda la Comunidad, han participado en las pruebas teóricas y prácticas para poder llegar a la gran final nacional que se celebró en Vigo del 26 al 30 de junio.

VINAGRES DE YEMA

Con la garantía de
Fernando T. de Terry y Galarza

VINAGRES DE YEMA, S.L.

C/ Albareda, 5 - EL PUERTO DE SANTA MARÍA (Cádiz)
Tel. 956 860 134 - Fax 956 874 866
www.vinagresdeyema.es - E-mail: vinagresdeyema@vinagresdeyema.es

JEREZ
VINAGRE DE JEREZ
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

González Byass Lanza El Palo Cortado Leonor

González Byass apuesta por los vinos de Jerez presentando el Palo Cortado Leonor. Este tipo de vinos se encuentran en un camino intermedio entre los amontillados y los olorosos. Su nombre hace referencia a la marca de tiza que el enólogo dibuja en la bota para señalar la evolución de éste.
Su producción es muy limitada, por lo que Leonor constituye una joya enológica.

Leonor es un Palo Cortado de corte clásico y carácter eminentemente jerezano que completa la gama de esta tipología de vinos que aportan matices diferentes y constituyen productos únicos de indudable valor: Alfonso, un oloroso de raza con gran complejidad y riqueza de aromas, Viña AB, un amontillado fino de color ambarino y gran finura, Cristina, el complemento ideal, vino de "cabeceo" con un sutil toque de Pedro Jiménez, que le aporta ese matiz untuoso y amable tan único. Néctar, el dulzor envejecido con clase, miel, dátil e higos se funden con el tostado del roble y los torrefactos de la madera, tiñendo la copa de oscuro ébano.

Tras sus más de 12 años de crianza en la quietud de las bodegas de González Byass, Leonor presenta los matices de maderas nobles, vainilla y frutos secos perfectamente integrados en una armonía perfecta.

De color intenso y sorprendente brillo, en boca expresa una elegancia máxima, característica de los palos cortados de González Byass. Leonor, ligeramente atemperado, acompaña muy bien quesos viejos, chacinas ibéricas o frutos secos siendo en la mesa el vino perfecto para degustar carnes rojas o platos de caza elaborados.

La variedad de uva utilizada para su elaboración es 100% Palomino Fino, con una graduación alcohólica de 20º, un PH de 3,0 y una acidez total de 4,0.

CANAL TÍO PEPE TV

Este año la Feria del Caballo de Jerez presentaba una novedad, el Canal Tío Pepe TV. Esta cadena on line ha sido la encargada de retransmitir en directo algunos de los momentos más importantes de la feria en todos los rincones del planeta. Londres, Colombia, Méjico, Chile y República Dominicana, son algunos de los lugares donde importantes restaurantes conectarán con este canal.

De esta forma, la caseta de Tío Pepe fue el escenario de concentración para la mayor atención y expectación de la Feria del Caballo de Jerez porque contará con una audiencia intercultural. La famosa imagen de Tío Pepe dejó claro el motivo por el que se ha convertido en el fino más internacional del mundo.

Además de entrevistas en directo y retransmisión de espectáculos, esta cadena contará con contenidos que mostrarán al mundo la diversidad enológica de González Byass en España, con recorridos por las diversas bodegas de esta Familia de Vino.

Para visualizar el evento, no hacía falta más que entrar en la página web www.gonzalezbyass.com y seguir el link de TIO PEPE TV o entrar en la página www.tiopepe.tv. De esta forma se podia disfrutar de la feria desde cualquier lugar del mundo, con una emisión continua las 24 horas del día.

GONZÁLEZ BYASS REFUERZA SU APUESTA POR CAVAS VILARNAU

El grupo González Byass, con sede en Jerez (Cádiz), está decidido a hacerse un hueco entre las firmas de cava catalán. A través de la empresa Cavas Vilarnau, el grupo andaluz ha conseguido ya vender 1,2 millones de botellas, de las que un 60% corresponde a exportaciones y un 40% al mercado nacional. "Hemos conseguido ponernos al nivel de las firmas medianas como Torelló o Gramona, un peldaño por debajo de Juvé y Camps, y creemos que tenemos terreno para seguir creciendo", explica el gerente de Vilarnau, Damiá Deàs.

La empresa, que construyó unas nuevas instalaciones en el año 2005 con una inversión de 4 millones de euros, tiene capacidad para embotellar hasta 1,7 millones de botellas y espera llegar pronto a esa cifra. En 2010 embotellaron 1,2 millones, y para este año la empresa espera un crecimiento del 10%. También las ventas de la compañía están creciendo a un ritmo mayor en el exterior, un 12%, que en el mercado nacional, donde aumentan del orden del 8%.

La compañía, que utiliza la red internacional de González Byass para exportar, está presente en 30 países y se encuentran en un periodo de expansión al mercado brasileño donde preveen un crecimiento importante.

Bodegas Osborne inagura su nueva web

Osborne presenta la nueva tienda online www.tiendaosborne.es, un canal de acceso fácil y rápido donde los internautas podrán conocer mejor la compañía, adquirir una selección de productos de las diversas marcas de Osborne y contratar servicios exclusivos relacionados con la firma del Toro y su oferta en alimentación y bebidas.

La web, que destaca por su accesibilidad, navegabilidad y usabilidad, permite a los usuarios disfrutar de una página funcional y atractiva que invita a visitar cada una de sus secciones.

En esta línea, Osborne ha dado un paso más en su diseño y funcionalidades, creando "Osborne Art Experience", una sección en la que los amantes de la cultura gastronómica encontrarán una serie de actividades que les permitirán apreciar la esencia, el alma y los valores de Osborne. Cursos de introducción al corte y catas de Jamón, cursos de catas y veneciado de vinos, y cursos de elaboración de cócteles y preparados, entre otros.

También, encontrarán el apartado "Visitas guiadas", a través del cual podrán organizar visitas a los distintos centros de producción de bebidas y alimentación que la compañía posee en nuestro país ubicados en Malpica (Toledo), Badalona, donde se produce el famoso Anís del Mono, El Puerto de Santa María, donde se elaboran los vinos de Jerez, y en Jabugo, en el corazón del Parque Natural de la Sierra de Aracena.

CANAL DIS – OSBORNE

Con esta incursión en los nuevos soportes, Osborne pretende buscar nuevas vías de comercialización de sus productos, aún siendo conscientes de que la principal fuente de ingresos de la entidad se encuentra en los canales de distribución tradicionales. El aterrizaje de la marca en la red se trata de "una vía complementaria de comunicación para hablar de tú a tú con el consumidor final", principalmente con colectivos específicos y clientes particulares. Así lo apunta, en declaraciones a Cotizalia, el director de Nuevos Negocios de la entidad,

El Vodka Caramelo de Rives sigue cosechando éxitos en festivales internacionales

El Grupo Rives ha obtenido la medalla de oro en la X edición del concurso 'San Francisco World Spirits Competition' por su vodka al caramelo. Con este nuevo premio, ya son dos los galardones internacionales en su palmarés, ya que el año pasado fue reconocido como el mejor licor del mundo en Londres.

En esta ocasión, en el certamen, que se celebra anualmente y constituye la competición de bebidas espirituosas más importante de Estados Unidos, destacó la calidad del Vodka Caramelo de Rives entre 1.106 productos procedentes de 61 países de todo el mundo. El fallo final fue decidido por más de una treintena de expertos en espirituosos, que sometieron el licor a catas a ciegas y estrictos controles técnicos, con el objetivo de poner a prueba el sabor y el aroma del vodka al caramelo.

De esta forma, la calidad Premium del licor de Rives ha conseguido marcar la diferencia tanto en Estados Unidos como en Europa, ya que en el certamen inglés "Wine & Spirit" 2010, obtuvo también la medalla de oro y el primer puesto de su categoría.

Su proceso artesanal de elaboración, es la clave de su éxito y su amplio reconocimiento.

La calidad y textura única del licor de Rives se obtiene de la combinación del sabor de un puro y fino vodka calidad Premium con el toque sofisticado que le imprime el sabor dulce del caramelo tostado y la vainilla. Todos los matices se conservan gracias a un proceso de elaboración artesanal, donde el caramelo y el vodka se realizan por separado y luego se mezclan en tanques de acero inoxidables con capacidad de hasta 100.000 litros.

Gran Duque de Alba XO, de la Bodega Williams & Humbert, ha recibido la Medalla de Oro en San Francisco

El brandy solera gran reserva Gran Duque de Alba XO de Williams & Humbert ha recibido una medalla de oro en la última edición de 'San Francisco World Spirits Competition'. Un concurso que este año ha batido récord de participación, con 1.106 espirituosos y licores provenientes de más de sesenta países, y que está considerado como uno de los más prestigiosos dentro en su sector, entre otras cosas, por la profesionalidad de su jurado.
Desde Williams & Humbert se muestran muy satisfechos con este galardón que en palabras de su director Comercial y de Marketing, Miguel Ángel Medina, "pone de manifiesto nuestra apuesta por el brandy de Jerez y el desarrollo de marcas de gran calidad, además de nuestro especial interés en el mercado norteamericano que junto con México, Alemania, Italia, Venezuela y Filipinas son objetivos prioritarios para la gama GDA". En este sentido, cabe destacar también los 91 puntos y la calificación de "excelente, altamente recomendable" que Gran Duque de Alba XO consiguió en 'Ultimate Spirits Challenge' celebrado el pasado mes de marzo en Nueva York.
Un sello que sirve para orientar al consumidor a la hora de elegir y que valora, entre otros, la relación calidad precio del producto.

No olvidemos que la materia prima de Gran Duque de Alba (GDA) XO, en el mercado desde finales de 2009, es una combinación de las soleras de GDA y GDA Oro que envejece en botas de roble americano que han criado a Don Guido, un Pedro Ximénez con más de 20 años certificados por el Consejo Regulador, que le aporta extraordinarios y singulares matices, y que convierte a éste en unos de los mejores caldos del panorama nacional.

Inés Rosales llega a Japón

Las tiendas gourmet y los supermercados de alta gama han sido los lugares elegidos para la presentación de Inés Rosales en Japón.
La torta de aceite de Inés Rosales se está posicionando en el mercado japonés tras una ardua labor iniciada hace un par de años contactando con empresas importadoras y cadenas de supermercados.

La firma centenaria de Castilleja de la Cuesta (Sevilla) ha explicado que los compradores asiáticos son "lentos" a la hora de tomar decisiones pero, en cambio, también muy fieles, y ha señalado que la torta de aceite ha entrado en Japón como referente de calidad y salubridad.
Inés Rosales exporta ya el 18% de su producción a países como Estados Unidos, Australia, Canadá, Nueva Zelanda, Emiratos Árabes, Francia, Alemania, Inglaterra, Bélgica, Holanda, Italia, Suiza y Japón.

LOGRA INTRODUCIRSE EN LOS EMIRATOS ÁRABES UNIDOS

Inés Rosales ha llegado también a los Emiratos Árabes Unidos y Qatar. Después de muchos meses de estudio, la firma ha conseguido introducir sus productos en dichos países, en una de las cadenas de supermercados más prestigiosas y selectas de la zona, Spinneys, que cuenta con 46 establecimientos.

La calidad del producto se ha valorado desde un principio en este país que no ha dudado en incorporarlo en su mercado con la notable aceptación que está teniendo entre los consumidores árabes quienes aprecian su salubridad y naturalidad, así como las raíces árabes del mismo.

La Torta de Aceite, además de ser un producto tradicional y conocido por todos en Andalucía y España, también tiene unos valores universales muy apreciados fuera de nuestro país.

ESPECIALISTAS

Etiquetas MACHO, S.A.

Ronda de la Trinidad, s/n. - 41530 Morón de la Frontera (Sevilla)
Telf. 95 585 28 00 - Fax 95 585 22 24
web: www.etiquetasmacho.com
email: info@etiquetasmacho.com

La empresa ARODEN S.A.T. obtiene un excelente balance 2010/2011 gracias al aceite “CLAUDUM”

Desde el nacimiento del aceite CLAUDUM, ARODEN no deja de cosechar gran cantidad de premios tanto en el panorama nacional como en el internacional. El último de estos premios fue concedido hace algunos días en la XIV edición de los Premios a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, de la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba, donde ha recibido un Segundo Premio. Igual puesto ocupó en las ediciones de 2009 y 2008, superando el tercer lugar y la mención de finalista obtenidas en las ediciones 2007 y 2006 respectivamente Dentro de los premios nacionales, también destacan los Premios Alimentos de España al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra, que otorga el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, donde quedo finalista en la categoría de Frutados Verdes Maduros.

Este reconocimiento también ha llegado desde fuera de España, concretamente desde Italia, donde obtuvo los tres premios más importantes, estos son: Gran Mencione en el XIII Concurso Internacional de Aceite de Oliva “L’Orciolo D’Oro”, Mención Especial en la categoría Frutado Intenso del concurso “Sol D’Oro” en Verona y “Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra Calidad/Precio” en el concurso “Flos Olei 2011”. Y para completar, un Gourmet de Bronze en el “Concurso de la Agence pour la Valorisation des Produits Agricoles” de París.

La consecución de todos estos premios es debido en gran parte a su sabor aromatico, dulce de entrada, almendrado, amargo de intensidad media y algo más picante.

La empresa Aroden, que ocupa un destacado lugar dentro del sector olivarero de calidad, no descarta la posibilidad de ganar algún otro premio en los próximos meses, debido a que la temporada de certámenes aún no ha concluido.

Huerta de Albalá se atreve con la producción de vinos tintos de calidad en Cádiz

El empresario valenciano Vicente Taberner ha sido el pionero creador de uno de los proyectos más ambiciosos que se han puesto en marcha en Andalucía, el nacimiento de una bodega productora de tintos de alta calidad en la región, donde, salvo contadas excepciones, sólo han triunfado los vinos generosos y blancos.

Su objetivo primordial ha sido, no sólo elaborar el mejor vino andaluz, sino que éste gozase de reconocimiento internacional. Todo ello manteniendo una estrategia a largo plazo, y teniendo claro donde se quiere posicionar el producto.

Las bodegas de Huerta de Albalá están rodeadas por 90 hectáreas de viñedos ubicados en Arcos de la Frontera (Cádiz), donde según Vicente Taberner, “se da lo imprescindible, la tierra y el sol”.

La inversión empleada para su creación, asciende a 24 millones de euros, y en la actualidad su producción, alcanza un enorme porcentaje, dividiéndose en varias marcas entre las que destacan, Barbazul con 500.000 botellas,entre 1.500 y 4.000 de Taberner nº1, y 10.000 del rosado Barbarosa.

Además, sus ventas se reparten al 50% entre el mercado nacional y el extrajero donde está presente en toda Europa (sobre todo en Alemania), Estados Unidos, China, Japón y Nueva Zelanda, entre otros países.

Otra buena noticia, es la notable calificación que el gurú del vino, Robert Parker, adjudicó a Huerta de Albalá nada más salir al mercado.

Los Pequeños Placeres de ALSUR

PRODUCTOS VEGETALES

ALSUR

Nuevos "MINI" y "BIO"

SOLA DE ANTEQUERA, S.A. Ctra. Córdoba-Málaga, Km 250 - Tel. 952 84 07 62 - ANTEQUERA

www.alsurvegetales.com

Sierra Mayor de Jabugo presenta su nueva página web

Con su nueva página web, www.sierramayordejabugo.com , la empresa pretende que el consumidor se adentre en el mundo del ibérico impregnándose de la sabiduría de la naturaleza y de los años de historia que han forjado la cultura del ibérico en España, llena de rituales y secretos. Sierramayor de Jabugo invita así a descubrir el universo del salón más selecto.

A través de la web se mantiene un contacto directo con la empresa, pudiendo consultar cualquier tipo de duda o información. De esta manera, Sierramayor de Jabugo, apuesta por el desarrollo de las nuevas tecnologías para responder a las necesidades de sofisticación y conocimiento del consumidor actual.

De esta manera, también se pretende ofrecer y presentar reservas exclusivas que cuentan con los mejores jamones y productos ibéricos de la casa. Así, por su calidad y pureza, numerosos chefs de reconocido prestigio como Juan Mari Arzak, Joan Roca, Dani García, Paco Roncero, y Carles Gaig, poseen sus propias Reservas de Jamón Ibérico en Sierra Mayor de Jabugo. Demuestran allí su apoyo incondicional y se convierten en auténticos embajadores de la marca dentro del panorama nacional e internacional.

East India, de Bodegas Caballero, gran “ganador” de los Premios VinCE en Hungría

Recientemente se ha celebrado en Hungría la primera edición de los Premios VinCE a los vinos europeos.En ella han participado multitud de vinos de prestigiosas regiones vinícolas entre las que destacan Burdeos, Bergoña, Toscana, California, Rioja, y como no, Jerez.

En este caso, Lustau, perteneciente a bodegas Caballero,que participo en el evento gracias al stand de la Agencia Andaluza de Promoción Exterior (Extenda), contó con una gran acogida por el público húngaro y formó parte de la cata de jereces de la que fueron jueces dos de las más importantes personalidades del vino, Jancis Robinson y Sarah Janes Evans, ambas Master of Wine.

Para la mencionada cata, se eligió el prestigioso oloroso Emperatriz Eugenia, mientras que para el concurso de vino se decidió contar con el oloroso dulce East India, fruto de la unión entre Vino Oloroso y Pedro Ximenez, y envejecido en la Sacristía de Lustau durante tres años. Finalmente, East India ganó el premio al “Mejor Vino Extranjero del Concurso” impresionado a todo el público, incluso a la mismísima Sarah Evans, que admitió que se trata de “un vino de una profundidad fantástica”.

¿Busca plataforma logística en Andalucía?

Tenemos la mejor ubicación para almacenar y distribuir su mercancía.

8.500 m²

con capacidad para

10.000 euro palets

situados en la Zona de Actividades Logísticas de Sevilla

Grupo Lamaignere

EL GRUPO LAMAIGNERE COMO OPERADOR LOGÍSTICO CON MAS DE 100 AÑOS DE EXPERIENCIA, CONTRIBUYE EN LA OPTIMIZACIÓN DE LAS EMPRESAS MEJORANDO SUS COSTES LOGÍSTICOS.

le ofrecemos

- TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO
- PREPARACION DE PEDIDOS
- PICKING
- ETIQUETADO
- DISTRIBUCION NACIONAL E INTERNACIONAL
- DOTADO DE DEPOSITO ADUANERO Y ADT

no dude en consultarnos

Telf.: 95 428 28 80 / 607 959 358
Contacto:
Antonio Espina: aespina@lamaignere.es

www.lamaignere.es

NOTICIAS LANDALUZ

LANDALUZ CELEBRA EN LA HACIENDA DE QUINTO SU ASAMBLEA GENERAL ORDINARIA 2011

El pasado mes de marzo, LANDALUZ celebró su Asamblea General Ordinaria en las instalaciones de la Hacienda de Quinto.

Con la asistencia de medio centenar de empresas de la Junta Directiva presentó el informe de gestión del año 2010, el cual fue aprobado por unanimidad. Asimismo, se presentó el calendario de acciones del plan promocional de este año 2011, donde se recoge la estrategia comercial y de difusión de LANDALUZ para las marcas.

LANDALUZ REALIZA UNAS JORNADAS DE BRANDING Y EFICACIA COMERCIAL

La Asociación Empresarial de la Calidad Certificada LANDALUZ, en su clara apuesta por la formación continua de los trabajadores llevó a cabo, el pasado 6 de abril unas jornadas de branding y eficacia comercial para sus asociados. La jornada tuvo lugar en el complejo Agroalimentario Hacienda de Quintos y se le dio una especial importancia al branding y a las diferentes herramientas de la publicidad y del marketing mix.

Dichas jornadas las impartió José Arribas, director general creativo de Parnaso Comunicación, el cual intento a través de casos de éxito hacernos reflexionar sobre la importancia de la imagen en el crecimiento de la Marca.

La sesión estuvo centrada en la importancia de innovar, "el futuro pertenece a los atrevidos que buscan maneras nuevas y frescas para alcanzar una meta", y de la necesidad de potenciar la Marca, "en marketing hay 3 cosas perecederas: precio, distribución y producto. Por contra, la Marca es el único elemento que crece

y crece". Así, el valor de la marca no se consume, se acumula.

Arribas hablo sobre los consumidores y de cómo éstos eligen las marcas como eligen a sus amigos. "El consumidor compra marcas amigas, productos amigos que conoce por su nombre y por su aspecto". Es vital conocer a los consumidores, sus gustos, sus motivaciones… ser conscientes de que las fábricas hacen productos y de que los consumidores compran marcas. De ahí la importancia de contar con colaboradores expertos en Branding y Comunicación.

Las jornadas, estuvieron ilustradas por diferentes casos de éxito realizados

por la agencia andaluza Parnaso Comunicación para diferentes clientes locales, regionales, nacionales e internacionales, entre los que se encontraban asociados de Landaluz como Huerta Campo Rico o Rives, o anunciantes de la talla de Campofrío y Grupo Sada.

Como cierre a la sesión, el director creativo de Parnaso Comunicación, recalcó a los presentes tres puntos importantes para alcanzar con éxito la meta en el escenario actual de crisis: 1. La importancia de analizar la competencia y centrar el ataque sobre la víctima más débil. "la victoria será muy difícil si atacamos al grande y al pequeño, al que va por calidad y al que va por precio, al moderno y al tradicional, a todos". 2. La importancia de la distribución, a la que tenemos que convencer de que trabajamos para ella y que, aliada a nosotros, hará mejor negocio que si se alía con nuestros adversarios". 3. La importancia de seleccionar y trabajar con una agencia profesional a la que plantear nuestros problemas, no las soluciones.

El Director de Comunicación y Marketing, Santiago Urquijo también participó en las jornadas, explicando la estrategia de comunicación 2.0 que lleva a cabo en la Asociación desde el pasado año y que por el momento está siendo todo un éxito.

Más de 30 empresas estuvieron representadas en estas jornadas, en las que compartieron inquietudes, ideas y proyectos para el sector agroalimentario andaluz.

Elije tu MARCA de diferencia

SERVICIOS DE CERTIFICACIÓN

Ser titular de una certificación en nuestros días es muy importante. Confíe en SGS ICS, la empresa de Certificación Líder en el mundo con más de **100.000 certificaciones** en todos los sectores.

La certificación otorgada por SGS ICS cuenta con el prestigio internacional reconocido de SGS, garantía de neutralidad e independencia en 140 países.

SGS ICS da servicio en todas las **Comunidades Autónomas**.

Seguridad Alimentaria:

• BRC • IFS • ISO 22000

Otras Normas:

• Calidad Certificada de la Consejería de Agricultura y Pesca
• ISO 9001 • ISO 14001 • EMAS • OHSAS 18001
• Validación de Memoria de Sostenibilidad
• SQAS/ ESAD • TAPA FSR • Marcado CE
• ISO 27001 • ISO 20000 • BS 25999
• SA 8000 • SGE-21 • Auditorías Sociales
• QUALICERT • SERVICERT • EFQM
• Q- Calidad Turística • Auditorías de 2ª Parte

PARA MÁS INFORMACIÓN:

MÁLAGA: (t) 952 17 61 77 - (f) 952 17 61 78
SEVILLA: (t) 955 60 24 52 - (f) 955 60 24 53
WWW.SGS.ES

WHEN YOU NEED TO BE SURE SGS

LANDALUZ APOYA LA APERTURA DE NUEVOS MERCADOS CON SU NUEVO PROYECTO: "SOCIO INTERNACIONAL PREFERENTE"

Suiza será el primer mercado *en el que se desarrolle esta figura que cuenta con el apoyo de EXTENDA.*

La Asociación Empresarial de la Calidad Certificada, presentó el pasado 1 de abril en el marco de los desayunos empresariales del Club Antares, la puesta en marcha de su nuevo proyecto "SOCIO INTERNACIONAL PREFERENTE". Esta iniciativa nace según Manuel Jurado presidente de LANDALUZ, "con la intención de fomentar la

internacionalización de las empresas asociadas, creando una figura externa en el mercado de destino con el objetivo de introducir y dar seguimiento a nuestros productos y marcas".

Este colaborador de LANDALUZ en los mercados internacionales actuará como importador y distribuidor de los productos andaluces de los socios de la Asociación Empresarial de la Calidad Certificada con la intención de introducirlos en dichos mercados y mejorar su cuota de penetración.

"La internacionalización ha sido y es uno de los pilares de crecimiento de la Asociación y de sus marcas" según apostilló Manuel Jurado. LANDALUZ, tras una larga experiencia en promociones en punto de venta a nivel internacional detectó la necesidad de dar un salto cualitativo y ofrecer a sus empresas una posibilidad de continuidad en los mercados en los que se realizaban estas acciones.

Con este objetivo, y siendo Suiza un mercado con alto poder adquisitivo y escasa presencia de empresas andaluzas, se inició un proceso de negociaciones que culminaron en un acuerdo de colaboración con la distribuidora suiza LANDALOU Suisse Sarl. el pasado año 2010.

Más de 30 empresas de la Asociación se mostraron interesadas en este nuevo proyecto de LANDALUZ y participaron en una misión inversa organizada por la Asociación. Tras la selección de los productos más adecuados para el mercado suizo por parte de LANDALOU Suisse, se organizó un showroom en la ciudad de Basilea a la que acudieron más de 60 compradores interesados en estos productos.

La Asociación realizará a través de esta nueva figura la primera promoción de productos andaluces en el mercado de Suiza.

Finalmente, y dentro de esta serie de actividades de apoyo al "SOCIO INTERNACIONAL PREFERENTE" se llegó a un acuerdo con la cadena de distribución líder en Suiza, COOP para realizar una promoción en punto de venta en sus 30 megastores durante el pasado mes de abril.

APOYO DE EXTENDA

EXTENDA - Agencia Andaluza de Promoción Exterior, entidad dependiente de la Consejería de Economía, Innovación y Ciencia dentro del marco de colaboración con LANDALUZ, ha apoyado desde el principio este proyecto y todas las herramientas que pretenden favorecer la introducción de las empresas andaluzas en Suiza.

En el futuro, LANDALUZ tiene pensado expandir esta figura a otros mercados de interés para sus empresas y favorecer así su internacionalización como la mejor vía para crecer en los próximos años.

Las exportaciones andaluzas a Suiza disfrutaron de un gran incremento en el pasado año 2010 superando los 269 millones de Euros, un 114% más que en 2009, en tanto que las exportaciones totales españoles tan solo aumentaron un 28,5 %. Málaga y Córdoba son las dos principales provincias exportadoras.

LANDALUZ Y FUNDACIÓN CAJA RURAL DEL SUR RENUEVAN SU COLABORACIÓN

***Ambas entidades** han renovado el acuerdo por el que la Fundación Caja Rural del Sur se convierte en un apoyo fundamental en el calendario de acciones y actividades que LANDALUZ llevará a cabo para la promoción de las marcas andaluzas.*

El presidente de la Asociación Empresarial de la Calidad Certificada, LANDALUZ, Manuel Jurado Toro, y el presidente de la Fundación Caja Rural del Sur, José Luis García Palacios, han llevado a cabo la renovación del convenio de colaboración con el objetivo de contribuir al desarrollo de la economía andaluza, ámbito en el que ambas desarrollan sus actividades, mediante el apoyo a las empresas del sector agroalimentario andaluz.

Así pues, ambas instituciones pretenden dotar a los empresarios del sector agroalimentario de herramientas de promoción y de formación. Mediante dichas herramientas se ofrecerán nuevos canales y vías de promoción al colectivo de empresas agroalimentarias andaluzas.

Asimismo, las distintas posibilidades de colaboración mutua, resultan de mayor interés las iniciativas encaminadas al fomento de la calidad de los productos agroalimentarios.

Con esta intención, ambas instituciones pretenden dotar a los empresarios del sector agroalimentario de herramientas de promoción y de formación, y de modo especial a los que forman el colectivo de empresas asociadas a LANDALUZ, cuya finalidad será progresar en la obtención de las mejores calidades en línea con las demandas y exigencias de los mercados.

USISA

La tradición de conservar lo natural

Tradition of the preservation of natural products

CÓMO INTEGRAR LA COMUNICACIÓN 2.0 EN EL SECTOR HOSTELERO

Diferentes profesionales *se dieron cita para discutir cuáles son las mejores medidas para integrar las nuevas herramientas que ofrece la web 2.0 con la hostelería.*

"El reto de la comunicación social en el sector agroalimentario", bajo este título se presentó la jornada dirigida por el presidente de la Asociación Empresarial de Hostelería de Sevilla, Pedro Sánchez-Cuerda, y Alvaro Guillén Benjumea, vicepresidente primero de LANDALUZ.

Para aunar la comunicación con el sector hostelero, al evento asistieron empresarios destacados de uno y otro sector, como Pedro Sánchez-Cuerda, Director Gerente de Grupo La Raza, Luis Miguel Martínez, vicepresidente de

CRM de Tribeca Media Group, Santiago Urquijom, director de Comunicación y Marketing de LANDALUZ, María Calero, responsable de Comunicación de Acesur.

Todos ellos concluyeron que hoy en día el objetivo es integrar los medios tradicionales con las nuevos modelos de comunicación social que ofrece la web 2.0 para adaptarse a los nuevos usuarios, utilizando blogs, redes sociales etc. Destacaron la importancia de trabajar no sólo con herramientas sociales comerciales sino también corporativas, puesto que con estas aplicaciones no sólo se dan a conocer las marcas sino que permiten una mayor especialización y diferenciación y por tanto, una mejora que te permite destacar en el mercado.

Pedro Sánchez-Cuerda, recalcó que

los objetivos de un grupo hostelero y de gastronomía siguen siendo los mismos, por lo que una campaña completa es una que integre ambos medios. A su vez, Luis Miguel Martínez, enfatizó la idea de que la comunicación social está al alcance de todos, y que el principal experto para llevarla a cabo es el responsable de la marca. Santiago Urquijo, insistió en las ventajas y posibilidades que ofrecen las redes sociales para la promoción de marcas en un momento de crisis. Y María Calero, dio respuesta a cómo se integra hoy en día la cultura de social media marketing en la parte empresarial de la empresa, desde su dirección hasta sus más de 600 empleados.

Agua Mineral Sierra Cazorla, distinción en su mesa

Retornable

Imperial

Silueta

Gota Azul

Especial Hostelería

Cazorla Colección

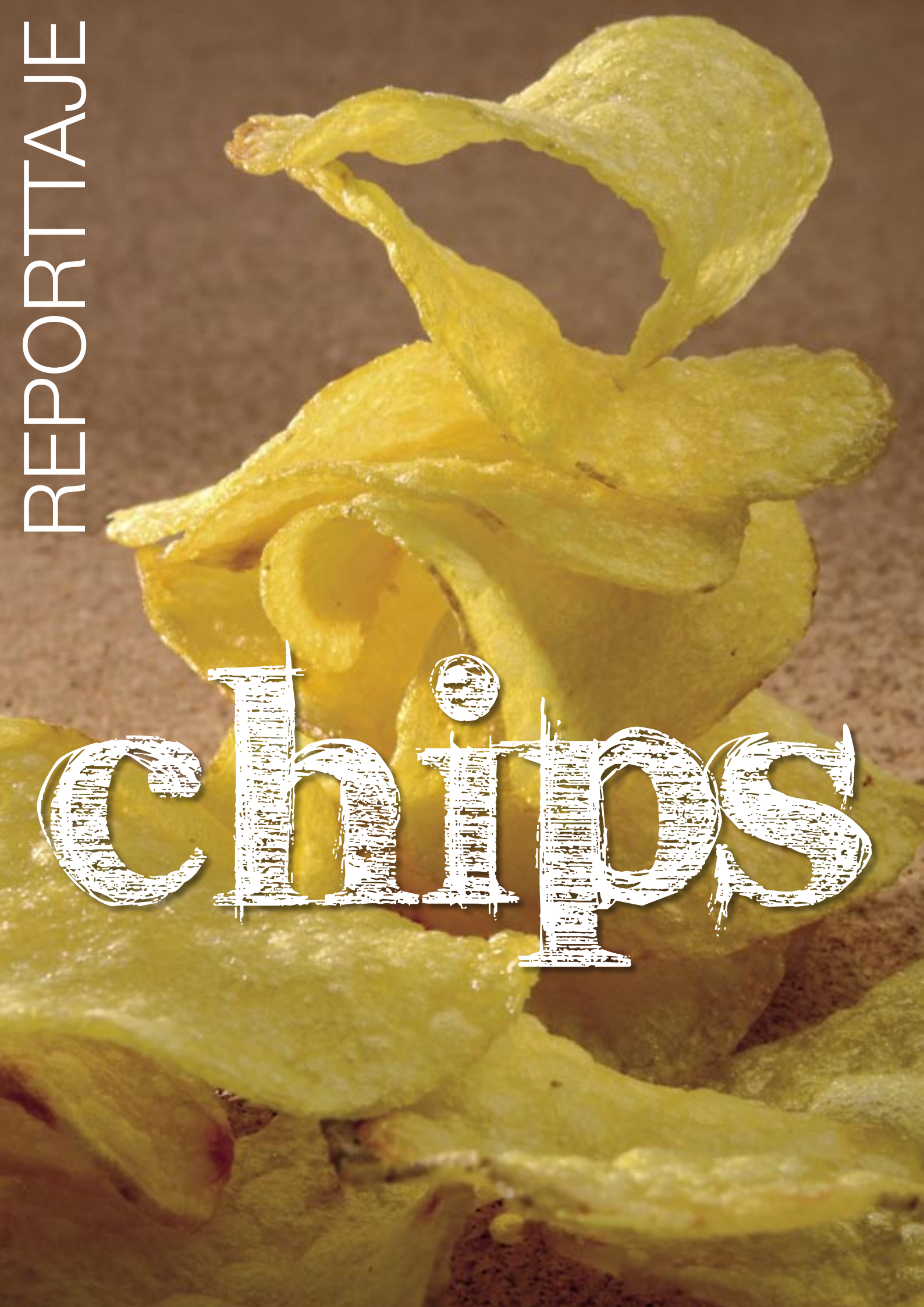
Agua Mineral Sierra Cazorla, con su contenido en bicarbonatos (408,7 mg/l) estimula y favorece una buena digestión y además es baja en sodio (1,26 mg/l). Sus propiedades y exclusivos diseños hacen de Agua Sierra Cazorla la mejor elección para su establecimiento.

Sierra Cazorla
Agua Mineral Natural

t. 902 60 29 29 www.aguasierracazorla.com

REPORTTAJE

chips



Las patatas chips son finas rodajas de patatas que se fríen hasta alcanzar una textura crujiente y suelen utilizarse para acompañar el aperitivo o como snack entre comidas. **Las hay onduladas, con sal, artesanas, campesinas, fritas con aceite de oliva, con aceite de girasol, con diferentes sabores: jamón, queso…** en distintos formatos y packaging, e incluso lights pero, sea como sea, las patatas chips son de esos snacks que producen vicio y que no puede faltar en ninguna mesa cuando se trata de celebrar algo, tomarse unas tapas o simplemente disfrutar y tomarse un respiro.

LA PATATA MÁS UNIVERSAL

Aún hoy en día los investigadores no son capaces de ponerse de acuerdo sobre el origen de la patata europea. Aunque todos coinciden en que fueron traidas por los conquistadores del Nuevo Mundo, algunos defienden la hipótesis de que tienen su origen en Los Andes, mientras que otros creen que su introducción llegó desde Chile. Así las cosas, en España, las grandes áreas de cultivo de la patata se establecieron en las zonas que primero recibieron a los barcos que llegaban de América. Por ello fueron Andalucía y Galicia donde antes se tienen referencias de plantaciones de patatas. De España pasó a Portugal, Italia y Francia. A Inglaterra e Irlanda llegaría sobre 1586 y en 1610 a Holanda.

Estamos pues ante la patata, que al margen de su historia y de sus propiedades alimenticias, es uno de

REPORTAJE

chips

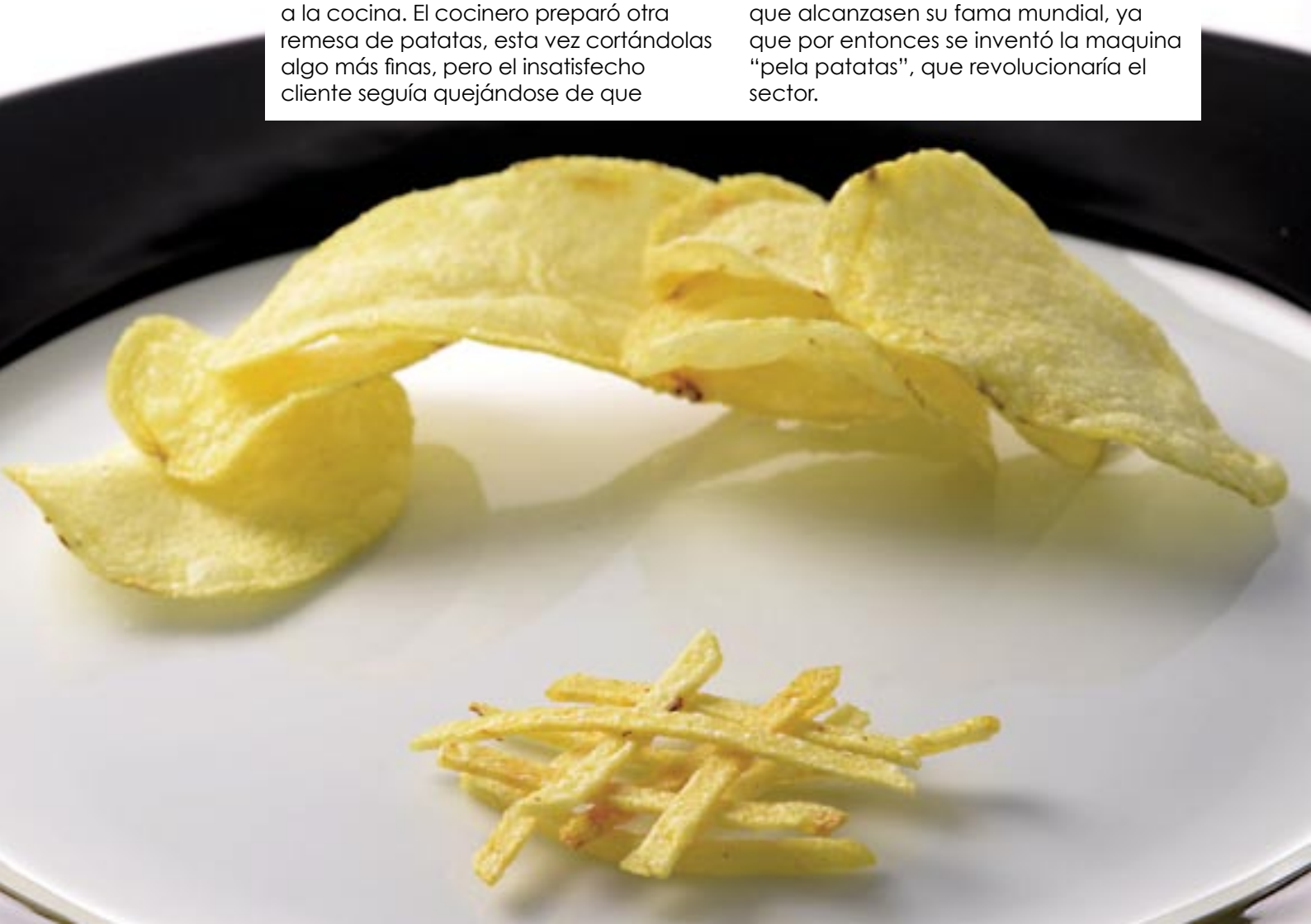
los alimentos más polivalentes de la historia de la cocina mundial gracias a las variadas formas de preparación que admite, tanto como plato único o como guarnición.

Pero seguro que no fallaríamos en nuestra apreciación si dijéramos que hay una forma de prepararla que todo el mundo, en los cinco continentes, ha probado alguna vez y sin temor a equivocarnos nos atrevemos a decir que es la más universal: las patatas fritas o chips.

El origen de las patatas chips es de aquellos que se producen por "casualidad". Todos coinciden en que su origen se encuentra en Estados Unidos. Su inventor fue, allá por el año 1853, George Crum, el cual trabajaba como cocinero en el restaurante de hotel "Moon,s Lake House", situado en Saratoga Springs, New York.

Cierto día un huésped, dicen que un tal Cornelius Vanderbilt, magnate ferroviario y cliente exigente, consideró que las patatas fritas que Crum le había cocinado eran demasiado gruesas para su gusto y las mandó de vuelta a la cocina. El cocinero preparó otra remesa de patatas, esta vez cortándolas algo más finas, pero el insatisfecho cliente seguía quejándose de que eran demasiado gruesas y grasientas. Finalmente y tras ver como le habían devuelto varias veces el plato de patatas fritas, George Crum decidió freír unas patatas cortadas muy finamente, tanto que parecían papel de fumar, calentó el aceite al máximo y las saló más de lo común, sabía que eso terminaría de exasperar al cliente y que este se iría al encontrarse con unas patatas imposibles de pinchar con el tenedor y demasiado saladas. El resultado no fue el esperado por Crum, ya que el cliente quedó gratísimamente satisfecho, haciéndoselo saber al resto de los comensales que allí se encontraban y estos pidiendo que el cocinero les preparase unas patatas iguales.

A partir de entonces el "Moon´s Lake House" se hizo famoso por sus "Saratoga Chips" o "Saratoga Crunch Chips". Años después George Crum montó su propio restaurante con las Patatas Chips como auténtica especialidad estrella de la casa. En 1895, una vez ya jubilado George Crum, William Tappendon decidió empaquetar y comercializar las patatas chips, pero no sería hasta 1920 que alcanzasen su fama mundial, ya que por entonces se inventó la maquina "pela patatas", que revolucionaría el sector.



EL PROCESO

En la elaboración de patatas chips a escala industrial se siguen unas normas específicas, las patatas deben ser frescas, con menos de 24 horas desde su recolección. La finalidad de ello es poder evitar que las patatas muestren puntos negros, estos se producen fruto de la oxidación de la patata, cuanto más nueva es la patata menor es la oxidación, las patatas viejas no serían por tanto adecuadas para elaborar patatas chips. El proceso comienza con el cepillado de las patatas a fin de eliminar los restos de tierra, después son conducidas a través de un canal de agua que también contribuye en la limpieza de las patatas.

El producto es conducido a una peladora, una máquina en forma de bombo que hace rodar las patatas contra unos rodillos rugosos que actúan a modo de lija, por acción de la fricción las patatas son peladas y seguidamente son conducidas a un separador de patatas para clasificarlas según su tamaño. Acto seguido las patatas se conducen hacia las rebañadoras, que se encargan de elaborar las finas rodajas de patatas. Las afiladas cuchillas de las rebañadoras son ajustables en tamaño y grosor, pudiendo elaborar distintos tipos de patatas chips según las exigencias del producto final. Estas cuchillas se sitúan en las paredes de los bombos que giran velozmente, provocando que la fuerza centrífuga lance las patatas contra las cuchillas.

Se obtiene una media de 36 patatas chips por cada patata, cada rodaja se corta a 1,5 milímetros de grosor como medida estándar, aunque como hemos dicho antes, también se elaboran patatas mucho más gruesas. Nuevamente se lavan las patatas en agua fría durante un minuto y posteriormente pasan por un túnel de secado para eliminar el exceso de agua. El siguiente proceso es freír las patatas chips a una temperatura de 195º C durante tres minutos. Al freir las patatas a altas temperaturas, superando los 175º centígrados, se calientan tan deprisa que no tienen tiempo de absorber humedad y así ofrecen una textura crujiente de grano fino.

Una vez fritas es necesario escurrir las rodajas de patatas, proceso que se realiza durante su transporte a través de una cinta de rejilla, seguidamente se incorpora la sal. De nuevo se somete a las patatas a un proceso de selección que eliminará aquellas chips que presenten manchas. Las patatas seleccionadas pasarán por una última fase antes de ser pesadas empaquetadas y distribuidas. En esta fase se le añaden los aromas y condimentos que permiten ofrecer patatas al jamón, a la barbacoa, a la pimienta, etc.

Se obtiene una media de treinta y seis patatas chips por cada patata, cada rodaja se corta a 1,5 milímetros de grosor como medida estándar

mente Papas Fritas
Simplemente Papas Fritas
EL TIO
LAS PAPAS

EL TÍO DE LAS PAPAS

SIMPLEMENTE PATATAS FRITAS

Esta empresa está situada en la localidad de Sierra de Yeguas, entre las provincias de Málaga y Sevilla, siendo el centro geográfico de Andalucía. El Tío de las Papas es una empresa familiar dedicada a la fritura de patatas y otros aperitivos, que comenzó en el año 1995 con una muy pequeña inversión de 90,00 € y friendo una cantidad de 20 kilos de patatas crudas diarios, en un pequeño puesto en el mercado de abastos.

Con mucho esfuerzo y entusiasmo consiguieron abrir mercado en su pueblo y en las localidades vecinas, sin más publicidad que el boca a boca. La demanda del producto se fue ampliando haciendo que se invirtiera en nuevas maquinarias ubicadas en la nueva instalación, situada en el Polígono Industrial. Así con el paso de los años han logrado que su producto tenga buena aceptación en los consumidores.

En la actualidad, tienen diferentes

formatos y productos; su principal producto es la bolsa de 280 gramos, dedicada al comercio, también disponen de otro tamaño dedicado a la hostelería, como es la bolsa de 1 kg de patatas fritas. Para los pequeños los preferidos son los formatos de 75 y 35 gramos, que tiene su mayor distribución en bares y cafeterías.

Todos estos productos están elaborados con materias primas de primera calidad, sin que los formatos, sean mayores o menores, se vean afectados en la calidad. El Tío de las Papas sólo utiliza patatas seleccionadas, de producto nacional, variedad agria y aceite de girasol alto oleico, superior al 80% de oleico, con lo cual se reducen las grasas monoinsaturadas y perjudiciales para la salud, al ser alto en oleico ayuda a reducir las enfermedades cardiovasculares, ayudando a aumentar el colesterol bueno.

Otros productos que también forman parte de su elaboración son las diferentes bolsas de: Cocktail, Cortezas, Patatas Light y Ruedas. Un producto de una excelente calidad y un exquisito sabor.

Todos estos productos están elaborados con materias primas de primera calidad, sin que los formatos, sean mayores o menores, se vean afectados en la calidad

SALADITOS®

Maestros Altramuceros

Auténtico Sabor a Tradición Andaluza.

Bajo en grasas y colesterol, rico en proteinas y fibra....
!tu aperitivo saludable!

HERMABAR S.L. Autovia A92 Km 46.2 41610 Paradas (Sevilla) SPAIN www.saladitos.com.

chips

PATATAS FRITAS MONTI

¡A CUALQUIER HORA!

General de Distribución Montilla, S.L. queda constituida como marca PRODUCTOS MONTI en 1980 por los Hermanos Córdoba Jiménez, si bien esta es la continuación de la labor que ya venían desarrollando dentro del ramo de la alimentación desde una década antes con la fabricación de pastelería industrial y picos de pan, así como la distribución de patatas fritas.

El desarrollo alcanzado durante este tiempo por la empresa ha sido espectacular, pasando de estar presentes en un ámbito meramente provincial a llegar a todo el territorio nacional y a distintos países a los que exporta, entre los que se encuentran Portugal, República Checa, Holanda, Guatemala, Angola y Principado de Andorra.

En 1989 se trasladan a las nuevas instalaciones de más de 9.000 m^2 de

monti
bio
Patatas Fritas
procedente de agricultura ecológica
PATATAS FRITAS ONDULADAS
Eco Monti
Panecillos Tostados Integrales Ecológicos
Producto 100% Natural
CAAE
SNACKS
Monti
PISTOLETOS
GARLIC CROUTONS
Ajo
Nuevo Obrador

chips

naves cubiertas y 3.000 m² de solares para muelles y zonas de servicios que circundan dichas naves

MONTI, entre otras actividades, desarrolla la freiduría de patatas, automatizada al 100% en toda su línea, elaborada en dos trenes independientes. Asimismo, y en la línea de freiduría disponen de una freidora en continuo para la elaboración de productos de aperitivo, tales como corteza de trigo, ruedas de patata, patatas lights, etc. En distintos formatos: pequeños, destinados a la hostelería y al Canal Impulso; medianos, orientados al consumo familiar, y finalmente, formatos grandes dirigidos a colectividades.

Buena muestra de la calidad de sus productos es la marca BIOMONTI, cuya materia prima procede de la agricultura ecológica.

La clave de este control de calidad reside en la producción, ya que se realiza en función de los pedidos llavados a cabo por los clientes

CONTROL DE CALIDAD

El principal objetivo es determinar el mejor método para la elaboración de sus productos, contando con un sofisticado laboratorio y un control exhaustivo en las cadenas de producción.

La clave de este control de calidad reside en la producción, ya que se realiza en función de los pedidos llevados a cabo por los clientes; en el análisis que sus expertos en alimentación llevan a cabo de las materias primas y del producto final. Y cómo no de los diferentes procesos de conformidad, en los que se separan los productos que no consiguen el nivel de calidad exigido.

Fieles a esta necesidad de mejora continua cuentan con certificaciones de distintos sistemas, tanto de calidad como de medioambiente. (ISO9001:2008; UNE-EN ISO14001:2004).

Patatas Fritas
ispalana
Patatas Fritas
ispalana
Y PANECILLOS
con aceite de oliva
Hispalana
Patatas Fritas
ispalana
Fritas
ispalana
ESPECIAL
Hechas a

PATATAS FRITAS HISPALANA

"SOMOS ARTESANOS"

Patatas Fritas Hispalana es una empresa que se inició en los años 90; desde entonces hasta ahora ha ido creciendo y consiguiendo poco a poco un espacio importante en el mercado de los aperitivos, con dos líneas fundamentales de productos bien consolidados: las patatas fritas y los picos.

Estos productos, bajo la marca HISPALANA, tienen una gran aceptación entre los consumidores de aperitivos, siendo Sevilla el primer mercado, expandiéndose a otras provincias de Andalucía y poco a poco llegando a otras regiones gracias a los contratos establecidos con las grandes cadenas de distribución, como son El Corte Inglés, Alcampo, Carrefour, Eroski y Miquel Alimentació.

Desde la plataforma de Alcampo en Valdemoro se distribuyen todos sus productos entre los diferentes centros del

chips

mismo a nivel nacional y en todos los centros nacionales de El Corte Inglés, cuando estos realizan su Feria de Productos Artesanos.

Tienen distribuidores en Las Palmas de Gran Canaria, en Lanzarote y sirven sus preciados picos a prestigiosos restaurantes de la Moraleja, en Madrid, y Barcelona.

También poseen un distribuidor en Badajoz, el cual envía sus productos a Bruselas, y otro en El Puerto de Santa María (Cádiz) el cual distribuye sus Regañás, denominadas Cáscaras, a Japón.

HISPALANA basa gran parte de su éxito en la fidelidad de sus clientes y de los consumidores, lo que demuestra que tanto sus productos como el servicio que ofrecen es de alta calidad.

Patatas fritas HISPALANA posee los certificados de calidad ISO 9001:2008; IFS Logistic Standard.

Tienen distribuidores en Las Palmas de Gran Canaria, en Lanzarote y sirven sus preciados picos a prestigiosos restaurantes de la Moraleja, en Madrid, y Barcelona.

ANDALUCÍA, SABE

Elige nuestro saber y sabor cada día.
Calidad Certificada
distingue a los alimentos
andaluces de calidad,
para que puedas elegirlos, cada día.

CALIDAD CERTIFICADA

calidadcertificada.org

JUNTA DE ANDALUCIA
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA

GESTIÓN DE AYUDAS Y SUBVENCIONES:

ICENTIVA

LANDALUZ Central de Compras y Servicios, ha diseñado una nueva acción orientada a fortalecer y consolidar el desarrollo del sector agroalimentario andaluz, que persigue en esta ocasión facilitar inversiones en tecnología, investigación y modernización, que impulsen un posicionamiento protagonista y destacado de nuestras empresas en el complicado entorno económico nacional e internacional.

ICENTIVA

Actualmente la identificación y acceso a fuentes de financiación externas son factores esenciales como impulsores en la ejecución de proyectos de modernización, de implantación de nuevas tecnologías, de implementación de nuevas políticas de calidad o de innovación, investigación y desarrollo.

La puesta en marcha de este tipo de iniciativas empresariales y su aplicación a procedimientos y procesos internos, son elementos indispensables en las estrategias de mejora permanente que en términos de fomento de la innovación y la investigación, eficacia, productividad y competitividad, han de ser perseguidas necesariamente por todas las empresas en la actualidad.

Icentiva es una organización dedicada exclusivamente a la prestación de servicios de consultoría con larga trayectoria y experiencia en el mercado empresarial, especializada en la gestión de solicitudes de ayuda y captación de incentivos públicos para proyectos de inversión.

- I + D+ i
- Innovación
- Deducciones Fiscales
- Modernización
- Financiación
- Creación de Empresas
- Calidad
- Cooperación Empresarial
- Internacionalización

¿Qué aporta Icentiva?

ALTA PROBABILIDAD DE CAPTACIÓN DE INCENTIVOS

El amplio abanico en la tipología de los proyectos y líneas de subvención que hasta la fecha ha gestionado Icentiva, nos aporta una perspectiva privilegiada para abordar con éxito la realización de un diagnóstico personalizado de las posibilidades de consecución de ayudas públicas de cada proyecto de inversión. Este es un factor diferencial que nos permite comprometernos con nuestros clientes en el desempeño de nuestra labor de consultoría, asumiendo íntegramente con ellos el riesgo que supone la no consecución de los objetivos previstos.

OUTSOURCING

Icentiva ha definido sus protocolos de actuación con una perspectiva integral de soporte que persigue el objetivo fundamental de garantizar la minimización de la dedicación de los

recursos humanos cualificados de sus clientes a las tareas administrativas y de interlocución inherentes a cualquier proyecto de gestión de solicitudes de ayudas y captación de fondos públicos.

ANTICIPACIÓN

Nuestra experiencia en el seguimiento y aplicación individualizada de diferentes líneas de incentivos nos proporciona una visión global que asegura la identificación de aquellas con más potencial y más adecuadas en cada momento a los proyectos que gestionamos, permitiéndonos calendarizar su desarrollo con un alto grado de precisión.

VIGILANCIA

El proceso de petición y adjudicación final de incentivos públicos está caracterizado por la rigidez en la corrección formal, así como en el cumplimiento riguroso de los plazos, que a su vez, condicionan la ejecución de determinadas tareas en el desarrollo del proyecto de inversión. En este sentido, es esencial conocer el alcance de cada uno de los hitos que definen la evolución de cada proyecto, su relación con el resto y aquellos aspectos condicionados por la culminación de cada uno de ellos.

CONFIDENCIALIDAD

Simultáneamente a la formalización del Acuerdo de Colaboración con nuestro cliente, y plasmado en un documento específico, Icentiva asume el compromiso de otorgar de manera indefinida la máxima confidencialidad al tratamiento de la información que conozcamos en el marco de nuestra labor de soporte y consultoría.

Este compromiso de confidencialidad contempla, entre otros aspectos, la destrucción de la información tras la culminación del proyecto, los criterios y procedimientos de acceso de nuestros consultores, la realización de copias de seguridad, o la exclusión de dispositivos portátiles y espacios virtuales como alternativas de almacenamiento.

EXPORTACIONES

GRUPO ÁREAS Y LANDALUZ PROMOCIONAN LA GASTRONOMÍA Y CULTURA ANDALUZA EN LOS ESTABLECIMIENTOS DEL AEROPUERTO DE BARAJAS

El pasado 21 de marzo y hasta el 15 de Mayo, El Grupo ÁREAS, primer operador de tiendas y restaurantes del Aeropuerto de Barajas y LANDALUZ, Asociación Empresarial de la Calidad Certificada, organizaron una campaña para fomentar la gastronomía y cultura andaluzas en el aeropuerto madrileño.

Convencidos de la excelente oportunidad para mostrar la oferta gastronómica y de marcas de Andalucía a los 150 millones de pasajeros que pasan al año por estas tiendas, esta actividad está enmarcada dentro de la estrategia emprendida por LANDALUZ para promocionar los productos de sus asociados en nuevos canales de distribución.

Ello complementa las actividades emprendidas por LANDALUZ para diversificar sus servicios en otros canales distintos del retail nacional, como el HORECA o el Comercio Exterior, sabedores que las promociones en los aeropuertos es una nueva herramienta exitosa de ventas y marketing alternativas a las convencionales.

En esta ocasión, varias empresas asociadas como Inés Rosales, Piononos, Tortas Gaviño, Patatas la Hispalana, González Byass, Bodegas Delgado, Ángel Camacho, Rives e Industrias Espadafor, fueron seleccionados para poder participar en la campaña mostrando sus productos en varias degustaciones que se acompañaron con elementos de animación.

Los establecimientos del Grupo ÁREAS (que suman ya casi unos 1.200) están ubicados en los principales núcleos de comunicación: aeropuertos, autopistas, autovías, estaciones de ferrocarril, centros comerciales, recintos feriales y puntos céntricos de la ciudad en los 9 países donde están presentes: España, México, Estados Unidos, Portugal, Chile, Marruecos, Argentina, República Dominicana y St. Martín.

El grupo AREAS alcanzó una facturación en 2010 de 624 millones de euros y es uno de los principales operadores del sector.

RECONOCIDO SABOR DEL AÑO
Probado y aprobado por los consumidores
2011

Convierte tus platos en un espectáculo

LA VIEJA FÁBRICA presenta "COCINA SELECTA"
6 deliciosas especialidades con la mejor selección de ingredientes naturales,
para enriquecer tus platos y darles un toque único.

Confitura de Cabello de Ángel • Miel de Flores • Mermelada de Tomate • Mermelada de Arándanos • Compota de Manzana • Crema de Castañas

Reconocido Sabor del Año 2011. Producto probado y aprobado, en un examen gustativo en laboratorios independientes, en otoño de 2010, con la participación de 360 consumidores.

www.laviejafabrica.com

EL SABOR DE ANDALUCÍA, POR PRIMERA VEZ EN LA CADENA COOP DE SUIZA

LANDALUZ Y EXTENDA, *con el apoyo de la Embajada de España, inauguraron la primera promoción de productos andaluces en COOP*

Alrededor de 20 productos en representación de las principales marcas andaluzas participaron, desde el 25 de abril y por una semana, en la primera promoción de alimentos andaluces en COOP Suiza, gracias a la promoción que la Asociación Empresarial de la Calidad Certificada, LANDALUZ y la Agencia Andaluza de Promoción Exterior-EXTENDA, entidad dependiente de la Consejería de Economía, Innovación y Ciencia de la Junta de Andalucía, han organizado en colaboración con la cadena helvética más importante.

Un año más, Andalucía y sus empresas salen al exterior de la mano de su órgano de promoción internacional EXTENDA y coordinados por LANDALUZ, con el objetivo de difundir y dar a conocer las excelencias y riqueza de sus alimentos, su gastronomía y su cultura. Las cerca de 10 empresas del sector agroalimentario andaluz que participaron, acercaron a Suiza una completa y variada selección de los mejores productos que componen la dieta mediterránea, difundiendo en el exterior las excelencias y cualidades

Varias empresas del sector agroalimentario *estuvieron presentes durante una semana en los lineales de los 30 megastores de la cadena COOP.*

beneficiosas que reconocen a los alimentos que la componen, tras haber sido declarada por la UNESCO como Patrimonio de la Humanidad. De este modo, deliciosos productos como el aceite de oliva, aceitunas, mermeladas y dulces, arroces ideales para paellas y como no, los mejores productos cárnicos ibéricos, estuvieron a disposición de los consumidores suizos a los mejores precios promocionales.

Esta promoción fue inaugurada el 26 de abril de 2011 en el megastore de Crissier a las 11:00h y al acto acudieron el Excmo. Sr. D. Carlos Vinuesa Salto, Cónsul General de España en Ginebra, D. Manuel Jurado Toro, Presidente de LANDALUZ así como responsables nacionales y regionales de la cadena COOP.

Las empresas participantes han sido Ángel Camacho con sus encurtidos y sus mermeladas La Vieja Fábrica, Aceites del Sur-La Española, Aceitunas Jolca, Jamones Tartessos, Arrocerias Herba, Dulces E. Moreno y Tortas de Aceite Gaviño.

Es la primera vez que COOP, cadena líder en Suiza, realiza un evento de esta magnitud e importancia, mediante una promoción dedicada en exclusiva a una región como Andalucía (España).

La cadena cuenta con 1.400 puntos de venta en este país y ha obtenido el primer puesto en una encuesta europea, realizada en 2010 por una consultora a clientes sobre el mejor comercio, destacando como principales atributos su surtido atractivo y alto grado de innovación.

Las exportaciones andaluzas a Suiza alcanzaron los 270 millones de euros en 2010 lo que supuso un aumento del 114% con respecto a 2009. Andalucía es además la segunda Comunidad Autónoma que más exportaciones realizan a este país.

LANDALUZ PROMUEVE LA INTERNACIONALIZACIÓN DE 43 EMPRESAS AGROALIMENTARIAS ANDALUZAS EN ANDORRA

***Esta iniciativa está enmarcada** en el convenio de colaboración que dicha Institución tiene suscrito con EXTENDA-Agencia Andaluza de Promoción Exterior*

Un total de 43 empresas andaluzas apoyadas por la Consejería de Economía, Innovación y Ciencia, a través de LANDALUZ, Asociación empresarial de la Calidad Certificada y de la Agencia Andaluza de Promoción Exterior-EXTENDA, participaron en Andorra en la "Promoción de Sabores del Sur" en la cadena Mercacenter. Durante esta acción, que se celebró del 2 al 22 mayo, Andalucía y sus marcas estuvieron presentes en el Principado.

El objetivo principal de la promoción de alimentos andaluces en Andorra es aumentar el volumen de ventas en Mercacenter, acción que supone una oportunidad de negocio para las empresas andaluzas participantes. Esta cadena centra su actividad exclusivamente en el país vecino.

La inauguración de la promoción que tuvo lugar el 2 de mayo en el Hipermercado River de Mercacenter en Sant Juliá de Loria ha contado con la presencia de altos representantes de LANDALUZ, Extenda y de la propia cadena.

Las empresas que formaron parte de esta promoción en puntos de venta provienen de toda Andalucía, y son la mayoría asociados de LANDALUZ (Usisa, Grupo Ubago, Cruzcampo, Cervezas Alhambra, Bodegas Alvear, Bodegas Privilegio del Condado, Bodegas Robles, Bodegas Perez Barquero, Bodegas Cruz Conde, Mariscos Méndez, Catunambú, Ines Rosales, Agua Sierra de Cazorla, Andaluza de Mieles, Monti, Vinagres de Yema, Garcia Carrión, Solfrío, Herba, Angel Camacho, Jolca, La Sevillana, Aceitunas Guadalquivir, Sadrym, Carbonell, Unioliva, Landaluz, Aceites

EXTENDA CONSOLIDACIÓN INTERNACIONAL DE LA EMPRESA ANDALUZA

Si tu empresa tiene un proyecto de internacionalización, te ayudamos a financiarlo.
El Gobierno andaluz pone en marcha un programa para movilizar 30 millones de euros
que aportarán liquidez a las empresas emprendedoras que deseen crecer e internacionalizarse.

Si tú vas, vamos. VAMOS **ALLÁ**

extenda
AGENCIA ANDALUZA DE PROMOCIÓN EXTERIOR

JUNTA DE ANDALUCIA
CONSEJERÍA DE ECONOMÍA, INNOVACIÓN Y CIENCIA

Echinac, Oleocampo, Oleoestepa, Agasur, Sierra de Zuheros, Jamones de Juviles, Consorcio de Jabugo, Carchelejo, Celestino Gómez, Famadesa, Despensa La Nuestra, Agrolachar, Alsur, Camporico, Legumbres Pedro y Unica Group.)

La división de negocio minorista del Grupo Mercacenter centra su actividad exclusivamente en el mercado andorrano, y cuenta con 11 supermercados, un hipermercado (River) y dos tiendas /cavas. Está presente en los dos mercados de frontera: Mercado del Pas de la Casa y mercado de la Frontera Española.

Asimismo, este grupo cuenta con una posición de liderazgo comercial en Andorra, siendo además la única empresa minorista que continúa creciendo tanto en volumen de ventas como en cuota de mercado.

La abuela Carmen

Ajos en Aceite y Pimentón - Garlic in Chilli

Ajo Deshidratado - Dehydrated Garlic

Ajo Fresco - Garlic Bulbs

Pasta de Ajo - Garlic Pulp

Ajo Frito en Aceite de Oliva - Fried Garlic

Ensalada de Ajo - Garlic Salad

Ajo Pelado y Picado - Peeled and Minced Garlic

Ajo Natural Pelado - Peeled Garlic

Ajo en Aceite de Oliva y Finas Hierbas
Garlic en Olive Oil at Fines Herbs

Specialists in the Garlic

ESPECIALISTAS EN EL AJO

Pol. Ind. Horcajo, C/ La Vega s/n 14548 Montalbán (Córdoba)

Tel: 957 31 04 52 - Fax: 957 31 04 45 - E-mail: info@laabuelacarmen.com

Nuestras Marcas y SOCIOS

ACEITES DEL SUR S. A. (Guillén)
Sector: ACEITE
Ctra. Sevilla-Cadiz, km. 550,6
41700 Dos Hermanas (SEVILLA)
Tel.: 954 69 09 00 - 468 91 98
Fax: 954 69 04 50
info@acesur.com
http://www.acesur.com

ACEITEX S.L.
Sector: ACEITE
C/ Federico Mendizábal, 5 - 1º
23003 JAÉN
Tel.: 953 24 31 95
Fax: 953 19 01 49
aceitex@aceitexp.com
http://www.aceitexp.com

ACEITUNAS GUADALQUIVIR
Sector: ACEITE
C/Camino de Alcoba, S/N
41530 Morón de la Frontera (SEVILLA)
Tel.: 955 854 710 - 607 413 810
Fax: 954 852 51
jmateo@agolives.com
www.agolives.com

AECOVI-JEREZ
Sector: VINOS
Urb. Pie de Rey. Bq.3 Bjo. Izd. 11407
Jerez de la Fra. (CÁDIZ)
Teléfono: 956 18 08 73
Fax: 956 18 03 01
comercial@aecovi-jerez.com
www.aecovi-jerez.com

AGASUR
Sector: QUESOS
C/ Limitación ,14, Pol. Ind La Huertecilla.
29196 El Tarajal (MÁLAGA)
Tel.: 952 17 93 11
Fax: 952 17 97 09
agasur@agasur.com
www.agasur.com

AGROALIMENTARIA
VIRGEN DEL ROCÍO
Sector: VINOS
Avda. de Cabezudos, 2
21730 Almonte (HUELVA)
Tel.: 959 40 61 03 - Fax: 959 40 70 52
administracion@raigal.com
www.raigal.com

AGROPECUARIA Y
AVICOLA S.A
Sector: HUEVOS
Carretera de Aznalcázar, Pilas km.2
Aznalcázar - 41849 (SEVILLA)
Tel.: 954 69 07 17
Fax: 954 69 19 08
jfs@huevosgiralda.com

AGROSEVILLA
Sector: ACEITUNA
Avenida de la Innovación, s/n
Edificio Rentasevilla, planta 8ª
41020 SEVILLA
Tel.: 902 25 14 00 - Fax: 954 25 10 71
info@agrosevilla.com
www.agrosevilla.com

AGUA MINERAL NATURAL SIERRA DE CAZORLA. Sector: AGUA MINERAL
Explotaciones Inter. Acuíferas, S. A.
Ctra. del Tranco, km 18 - Villanueva del Arzobispo - 23330 (JAÉN)
Tel.: 953 12 82 44 - 953 12 81 17 -
91 649 37 50 - Fax: 953 12 81 17
www.aguasierracazorla.com
info@aguasierracazorla.com

AHUMADOS UBAGO S.L.
Sector: AHUMADOS
C/ Charles Darwin, 3
Parque Tecnológico de Andalucía
29590 MÁLAGA
Tel.: 951 01 04 70 - Fax: 952 10 31 60
ubago@ubagogroup.com
www.ubagogroup.com

AL-ANDALUS DELICATESSEN, S.C.A.
Sector: MIEL Y MERMELADAS
C/ Caño de las Eras, 9
18429 Lanjarón (GRANADA)
Tel.: 958 77 21 11
Fax 958 77 22 28
info@alandalussca.com
www.alandalussca.com

ALFOCAN S.A.
Sector: CANGREJO DE RÍO
C/ Americo Vespucio, 5-3.
41092 Sevilla (SEVILLA)
Tel. 619 76 10 61 - Fax 963 31 80 63
hans@alfocan.com

ALIMENTOS
"LA PEDRIZA" S.L.
Sector: LEGUMBRES
Alameda de Solano, 16
11130 Chiclana (CÁDIZ)
Tel.: 956 53 19 29 - 53 44 34

ALMENDRERA DEL SUR
Sector: FRUTOS SECOS, MIEL
Camino de la Almendrera s/n
29580 Estación de Cártama (MÁLAGA)
Tel.: 952 42 00 20 - Fax.: 952 42 08 25
comercial@almensur.com
http://www.almensur.com

ALVEAR S.A.
Sector: VINOS
Avd. María Auxiliadora, 1
14550 Montilla (CÓRDOBA)
Tel.: 957 65 01 00
Fax.: 957 65 01 35
info@alvear.es
www.alvear.es

ANDALUZA DE CAFÉS S.A.
Sector: CAFÉS
Pol.Ind. Calonge, parcela 18
41007 SEVILLA
Tel.: 954 35 70 50
Fax.: 954 35 23 04
catunambu@catunambu.com
www.catunambu.com

ANDALUZA DE MIELES S.L. (DORAY)
Sector: MIEL
Calle Aparicio, s/n - 41807 Espartinas (SEVILLA)
Tel.: 954 11 30 32 - Fax.: 955 71 02 68
info@andaluzademieles.com
www.andaluzademieles.com

ÁNGEL CAMACHO ALIMENTACIÓN S.L.
Sector: ACEITUNAS Y ACEITE
Avda. del Pilar, 6
41530 Morón de la Fra. (SEVILLA)
Tel.: 954 85 12 00 - Fax.: 955 85 01 45
info@acamacho.com
www.acamacho.com

MORILES 47
Sector: VINOS
Camino de la Estación, s/n
14900 Lucena (CÓRDOBA)
Tel.: 957 50 00 46 - Fax.: 957 50 29 35
gerencia@aragonycia.com
www.aragonycia.com

AROden S.A.T.
Sector: ACEITE
Apto. de Correos 219
14800 Priego de Córdoba (CÓRDOBA)
Tel.: 957 72 01 20 - Fax: 957 72 01 43
administracion@aroden.com
www.aroden.com

ARTICHOKE, S.L.
Sector: HOSTELERÍA
C/ Paseo de la Rosaleda, 20
11405 Jerez de la Frontera (CÁDIZ)
Tel.: 956 34 12 18 - Fax: 956 33 72 72
jrodriguez@altacazuela.com

BODEGAS ANDRADE S.L.
Sector: VINOS
Avd. de la Coronación, 35
21710 Bollullos del Condado (HUELVA)
Tel.: 959 41 01 06
Fax.: 959 41 13 05
bodegas-andrade@hsoft.es

BODEGAS BARBADILLO S.L.
Sector: VINOS
C/ Luis Eguilaz, 11
11540 Sanlúcar de Barrameda (CÁDIZ)
Tel.: 956 38 55 00 - 38 55 29
Fax.: 956 38 55 01
barbadillo@barbadillo.com
http://www.barbadillo.com

BODEGAS DELGADO S.L.
Sector: VINOS
C/ Cosano, 2 - 14500
Puente Genil (CÓRDOBA)
Tel.: 957 60 00 85
Fax.: 957 60 45 71
fino@bodegasdelgado.com
http://www.bodegasdelgado.com

BODEGAS DOÑA FELISA S.L
Sector: VINOS
C/ Cordel Del Puerto Al Quejigal, S/n
Ronda 29400 (MÁLAGA)
Tel/Fax: 951 16 60 33
g.alonso@chinchillawine.com
www.chinchillawine.com

BODEGAS F. SALADO
Sector: VINOS
C/ Mérida 14 - 41806 Umbrete (SEVILLA)
Tlf.: 955 71 56 01
Fax: 955 71 56 01
bodegassalado@hotmail.com

BODEGAS JOSÉ ESTEVEZ S.A.
Sector: VINOS
Ctra. Nacional IV, Km. 640
11408 Jerez de la Frontera (CÁDIZ)
Tel.: 956 32 10 04 - Fax.: 956 34 08 29
jac@grupoestevez.com
www.grupoestevez.com

BODEGAS PÉREZ BARQUERO S.A.
Sector: VINOS
Avda. de Andalucía, 27
Montilla (CÓRDOBA)
Tel.: 957 65 05 00 - Fax.: 957 65 02 08
info@perezbarquero.com
www.perezbarquero.com
www.ecovinos.com

BODEGAS RODRÍGUEZ CHIACHÍO (PRODUCTOS EL GUISO)
Sector: VINOS
Avd. Belen 2. Cabra 14940 (CÓRDOBA)
Tlf 957 52 06 64 - Fax 957 52 19 20
administracion@elguiso.es
gerencia@elguiso.es
comercialaugusto@elguiso.es
www.elguiso.es

CAMPO DE TEJADA S.C.A.
Sector: GARBANZOS
Ctra. de la Estación, s/n
21870 Escacena del Campo (HUELVA)
Tel.: 959 42 32 11- Fax.: 959 42 31 61
atomasmm@campodetejada.es

CAMPOS DE ULEILA, S.L.
Sector: ACEITE
Ctra. Rambla del Mar, 15 Polg. La Juaida
04240 Viator (ALMERÍA)
Tel.: 950 31 55 09 - 629 531 001
Fax: 950 31 55 08
www.camposdeuleila.es
mhidalgo@camposdeuleila.com

CASTILLO DE MONCLOVA LLANO DEL PINTADO, S.R.L.
Sector: Cereales
Castillo de la Monclova s/n
41430 La Luisiana (Sevilla)
Tlf / Fax: 95 590 73 12
e.mail:
llanodelpintado@castillodelamonclova.com
web: www.castillodelamonclova.com

CELESTINO GÓMEZ PARRA S.A.
Sector: CHACINAS Y JAMONES
Pol. Ind. El Caño I, s/n
14220 Espiel (CÓRDOBA)
Tel.: (957) 36 41 28
Fax.: (957) 36 41 90
direcc@celestinogomezparra.com
www.celestinogomezparra.com

CERVEZAS ALHAMBRA S.L.
Sector: CERVEZAS
Avd. de Murcia, 1 - Apartado 92
18012 GRANADA
Tel.: (958) 18 50 50
Fax.: (958) 80 87 60
marketing@cervezasalhambra.com

CESURCA
Sector: CONSERVANTES VEGETALES
Ctra. De la Estación, s/n
18360 Huétor-Tajar (GRANADA)
Tel.: 958 33 20 20 - 33 23 52
Fax.: 958 33 25 22
cesurca@telefonica.net
http://www.faecagranada.com

Nuestras Marcas y Socios

CÍTRICOS DEL ANDÉVALO S.A.
(GARCÍA CARRIÓN)
Sector: ZUMOS
Camino de Lepe "Finca la Dehesilla"
21540 Villanueva de los Castillejos
(Huelva)
Tlf.: (959) 38 52 36
fvillaverde@jgc.es

COMERCIALIZADORA LOS TITOS S.L.
Sector: JAMONES
Pol. Industrial Cárnico, s/n
14440 Villanueva de Córdoba (CÓRDOBA)
Tel.: (957) 12 14 15 - Fax.: (957) 12 19 29
lostitos@fiab.es
info@tioeusebio.com
www.tioeusebio.com

CONCHIFRIT S.L.
Sector: PATATAS FRITAS Y APERITIVOS
C/ La Coruña, Naves 13-14-29.
Pol. Tecnológico Ogijares.
18151 Ogijares (GRANADA)
Tel.: 958 50 66 91 Fax: 958 50 67 51
info@conchifrit.com

CONDE DE BENALÚA
Sector: ACEITES
Puente del Ventorro, s/n
18564 Benalúa de las Villas (GRANADA).
Tel.: (958) 39 04 02
Fax.: (958) 39 00 78
administracion@condebenalua.com
www.condebenalua.com

CONSERVERA CÁRNICA DEL SUR S.L.
Sector: PRODUCTOS CÁRNICOS
Ctra. Añora-Dos Torres P.K. 0,5
14450 Añora (CÓRDOBA)
Telf. / Fax.- 957 15 15 14
www.productosdelaabuela.com

CONSORCIO DE JABUGO S.A
Sector: PRODUCTOS IBÉRICOS
Edificio Bluenet. Calle Isaac Newton, 3,
3ª Planta, Módulo A. Isla de la Cartuja,
41092 Sevilla
Tel.955 02 46 94 Fax: 955 02 46 95
iberiberico@consorciodejabugo.com
www.consorciodejabugo.com

PAPAKING, S.L.
Sector: SNACKS
B-11831005
Crta. N-IV, km. 630
11407 Jerez (CÁDIZ)

COPROHNIJAR S.C.A.
Sector: HORTOFRUTÍCOLAS
C/ Olivar, S/N - 04006
Tel.: (950) 36 60 15
Fax.: (950) 36 60 89
San Isidro - Níjar
(ALMERÍA)
coprohnijar@cajamar.es

CORSEVILLA
Sector: QUESOS Y JAMONES
Carretera de Guadalcanal km 1.
41370 Cazalla de la Sierra (SEVILLA)
Apartado de Correos 40
Tel.: 954 88 42 86 - Fax.: 954 88 34 06
corsevilla@corsevilla.es
www.corsevilla.es

C.O.V.A.P.
Sector: LACTEOS
Y CHARCUTERÍA
Avd. del Gran Capitán, 46 4º
Oficina, 6 - 14008 CÓRDOBA
Tel.: 957 47 30 35 - Fax.: 957 47 99 24
covap@covap.es
www.covap.es

C.R. CABALLA Y MELVA DE ANDALUCÍA
Sector: CONSERVAS PESCADO
Glorieta del Agua, 4
Edif. Aljama Center 2º pl.
41940 - Tomares (SEVILLA)
Tlf. y Fax: 954 954 15 18 23

CRISMONA, S.A.
Sector: PRODUCTOS CÁRNICOS, ACEITE DE
OLIVA VIRGEN EXTRA, VINAGRES Y VINO
14860 Doña Mencía (CÓRDOBA)
Tel.: 957 69 55 14
Fax.: 957 67 63 42
comercial@crismona.com
www.crismona.com

DANIEL ORTEGA S.L.
Sector:FRUTOS SECOS
Ctra. De Alcalá, s/n
23660 Alcaudete JAÉN
Tel.: 953 70 80 90 - Fax.: 953 56 03 30
frutossecos@danielortega-sl.es
www.danielortega-sl.es

DESPENSA LA NUESTRA
ENVASADOS LOLA, S. A.
Sector: CONSERVAS VEGETALES
Caminos de las Cuevas, s/n.
Tel.: 957 45 88 71
4710 - Villarubia (CÓRDOBA)
envasadoslola@terra.es
www.envasadoslola.com

D.O. CONDADO DE HUELVA
Sector: VINO
Avda. 28 de febrero, s/n 21710
Bollullos Par del Condado (HUELVA)
Teléfonos: 959 410 322
Fax: 959 413 859
www.condadodehuelva.es
cr@condadodehuelva.es

DOÑA JIMENA
Sector: MANTECADOS, DULCES
Ctra. de Alcalá, s/n 23600
Alcaudete (JAÉN)
Tel.: 953 56 02 33
Fax.: 953 56 02 34
jjimenezserrano@donajimena.es
www.donajimena.es

E. MORENO S.L.
Sector: MANTECADOS
Avd. de Andalucia, 65 - 41560
Estepa (SEVILLA)
Tel.: 955 91 26 96
Fax.: 955 91 29 08
emoreno@emoreno.com
www.emoreno.com

PRODUCTOS ARTESANOS
EL FOGÓN REAL S.L
Sector: Picos y Patatas Fritas / Snacks
Pol. Ind. Las Pompas C/ Romeral, 9-11
41130 La Puebla del Río (Sevilla)
Tfno.: +34955 77 21 38 / 77 09 08
info@elfogonreal.com
www.elfogonreal.com

EL TIO DE LAS PAPAS
Sector: SNACKS
P. Ind. Ctra. Martín de la Jara.
C/ Sabadell - 29328
Sierra de la Yeguas (MÁLAGA)
Tlf.: 952 74 65 71
Fax: 952 74 65 71
info@eltiodelaspapas.com

EL VIEJO ALMENDRO S.L.
Sector: FRUTOS SECOS Y DULCES
CTRA. A-333, KM. 6, 14814
Zamoranos, Priego de Córdoba (CÓRDOBA)
Tlf.: 957 70 53 62 - 957 70 53 26
Fax: 957 70 53 27
www.elviejoalmendro.com
comercial@elviejoalmendro.com

EMBUTIDOS CARCHELEJO, S.L.
Sector: PRODUCTOS CÁRNICOS
Avda. de España s/n.
23192 Carchelejo (JAÉN)
Tel.: 953 30 20 55
Fax.: 953 30 22 66
jgonzalez@embutidoscarchelejo.es
www.embutidoscarchelejo.es

EMBUTIDOS JABUGO S.A.
Sector: PRODUCTOS IBÉRICOS
Apto. de correos 8810, 41080
C/. Marqués de Aracena, 78
21360 El Repilado. Jabugo (HUELVA)
Tel.: 955 63 02 63
Fax.: 955 63 04 34
cuyar@embutidosjabugo.com
www.embutidosjabugo.com

EMBUTIDOS MORENO PLAZA
Sector: PRODUCTOS CÁRNICOS
Polígono Industrial La Rosa,
Parcela 7 al 15
29120 Alhaurín el Grande
(MÁLAGA)
Tel.: 952 59 57 87 - Fax: 952 59 44 36
Afbg1960@hotmail.com

FAMADESA S.A.
Sector: CÁRNICOS
Camino Santa Inés, 71
29590 Campanillas
(MALAGA)
Tel.: 952 43 30 50 - Fax: 952 43 30 76
fbeltrang@famadesa.es
www.famadesa.es

FRANJUBA PAN S.L.
Sector: PAN / PICOS
Newton, 1 - Parque E. Jerez 11407 -
Jerez de la Frontera (CÁDIZ)
Tlf.: 956 18 41 01
Fax: 956 31 30 90
info@franjuba.com
www.franjuba.com

INDDECO, GANSO IBÉRICO DE LA DEHESA
Sector: CARNES
Juan de Toledo, 10 - 1º F
28200 San Lorenzo del Escorial (MADRID)
Almenso, 18 - 21120 Gelves (SEVILLA)
Tlf.: 91 279 63 69
www.gansoiberico.com

GOMEOLIVA S.A.
Sector: ACEITES
Avd. de Granada, s/n 14800
Priego de Córdoba (CORDOBA)
Tel.: 957 70 05 84 - Fax: 957 54 29 59
gomeoliva@arrakis.es
info@gomeoliva.com
www.gomeoliva.com

GONZÁLEZ BYASS S.L.
Sector: VINOS
Manuel Mª González, 12 - 11403
Jerez de la Frontera (CÁDIZ)
Tlf.: 956 35 70 00
91 490 37 00
Fax: 956 35 70 43
tiopepe@gonzalezbyass.es

GRUPO CABALLERO
Sector: LICOR DE GUINDAS
Virgen del Monte, 54 - 41370
Cazalla de la Sierra (SEVILLA)
Tel.: 954 88 40 13 - 954 63 11 52
91 308 04 20 - Fax: 955 88 31 07
cazalla@caballero.es-dirgral@caballero.es
www.caballero.es

GRUPO GARVEY
Sector: VINOS Y BRANDIES
Ctra. Circunvalación, s/n
Complejo Bellavista - 11407
Jeréz de la Frontera (CÁDIZ)
Tel.: 956 31 96 50 - Fax.: 956 31 98 24
atencionalcliente@grupogarvey.com
www.grupogarvey.com

GRUPO INES ROSALES
Sector: TORTAS DE ACEITE
Pol. Ind. El Manchón
41830 Huévar (SEVILLA)
Tel.: 954 75 64 27
Fax.: 954 75 63 35
grupo@inesrosales.com
www.inesrosales.com

GRUPO OSBORNE S.A.
Sector: VINOS
Calle Fernán Caballero 7 11500
El Puerto de Santa María (CÁDIZ)
Tel. 956 869 000
Fax: 956 869 036
comunicaciones@osborne.es
www.osborne.es

GRUPO YBARRA
Sector: ACEITES
Ctra. Isla Menor, km 8
41703 Dos Hermanas (SEVILLA)
Tel.: 955 675 060
Fax: 954 722 866
ybarra@ybarra.es
www.ybarra.es

GUIPAN S.L.
Sector: PICOS
C/ La Rosa, nº 23
11002 (CÁDIZ)
Tel.: 956 21 20 78 - 29 22 20
Fax.: 956 28 51 41
joseguillén@guipansur.com
www.guipansur.com

HEINEKEN ESPAÑA S.A.
Sector: CERVEZAS
Avda. de Andalucía, 1
41007 SEVILLA
Tel.: 954 97 99 99
Fax: 954 97 98 51
ana.garrido@cruzcampo.es
www.cruzcampo.com

HERBA NUTRICIÓN
Sector: ARROZ
C/ Real, 43
41920 San Juan de Aznalfarache
(SEVILLA)
Tel.: 954 58 92 26 - Fax: 954 476 95 79
correo@herba.es
www.herba.es

HERMABAR NUEVA, S.L.
Sector: SNAKS
Autovía A92 km 46,2 - 41610
Paradas (SEVILLA)
Teléfonos: 954 84 91 49
Fax: 955 84 41 84
info@saladitos.com
www.saladitos.com

HERMANOS MOY S.A.
Sector: PULPO FRESCO
Mar Banda, 6 - 11500
El Puerto de Santa María (CÁDIZ)
Tlf.: 956 56 08 95
Fax: 956 56 08 61
www.moyseafood.com

HNOS. CASTAÑO FERNÁNDEZ S.A. (TARTESSOS)
Sector: CÁRNICOS
C/ Tendaleras, 20
21001 (HUELVA)
Tel.: 959 245 541
direccion@tartesso.es

HNOS. RODRÍGUEZ BARBANCHO S.L.
Sector: JAMONES IBÉRICOS
C/ Marqués de Santillana, 141
14270 Hinojosa del Duque
(CÓRDOBA)
Tel.: 957 14 02 44 - Fax: 957 14 06 65
info@rodriguezbarbancho.com

Nuestras Marcas y Socios

Huerta CAMPO RICO S.L
Sector: CONSERVAS VEGETALES
P.E Cuarto de la Huerta s/n, 41220
Burguillos (SEVILLA)
Tlf.: 955 738 980
Fax: 955 738 980
www.huertacamporico.es

HUERTA DE ALBALÁ
Sector: VINOS
Ctra. CA 6105 Km 4. Ap Correos 320
11360 Arcos de la Frontera (CÁDIZ)
Tel: 647 746 048
Fax: 856023053
bodega@huertadealbala.com
www.huertadealbala.com

IBEPA 375, S.L. Sector: LÁCTEOS
Avda. de las Lonjas, s/n.
Mercacórdoba, Mód. 12 Polivalente.
C/.Blas Infante, 29.
14280 Benalcázar (CÓRDOBA)
Tel.: 957 75 27 11 - 957 14 16 92
info@dongutierre.com
www.dongutierre.com

IND. ALIMENTARIAS DE MONTILLA
Sector: PICOS Y SNACKS
Ctra. Córdoba-Málaga, Km. 43,70
14550 Montilla (CÓRDOBA)
Tel.: 957 65 06 22
Fax: 957 65 10 27
monti@pmonti.com
http://www.pmonti.com

IND. CÁRNICAS ZURITA S.A.
Sector: CÁRNICOS
Pol.Ind. Juncaril, parcela 236
C/:M 18220 Albolote (GRANADA)
Tel.: 958 46 62 20
Fax: 958 46 50 53
direccion@iczurita.es
www.iczurita.es

INDUSTRIAS
ESPADAFOR S.A.
Sector: REFRESCOS
Avd. de Andalucía, S/N. 18015 GRANADA
Tel.: 958 80 03 04
Fax: 958 80 04 05
industrias@espadafor.es
www.espadafor.es

J. GALLEGO GONGORA S.A.
Sector: VINOS Y BRANDIES
C/ Stmo. Cristo de la Vera Cruz, 59
41808 Villanueva del Ariscal (SEVILLA)
Tel.: 954 11 37 00
Fax: 954 11 32 39
gongora@bodegasgongora.com
www.bodegasgongora.com

JAMONES JAROTE S.L.
Sector: JAMONES
Avenida del Matadero, 40
14440 Villanueva de Córdoba (CÓRDOBA)
Tel.: 957 12 08 34
Fax: 957 12 17 41
info@jamonjarote.es
www.jamonjarote.es

JAMONES LAZO S.A.
Sector: CÁRNICO
Avd. de Portugal, 6 21230
Cortegana (HUELVA)
Tel.: 959 13 15 60
Fax: 959 13 18 69
alahore@jamoneslazo.com
www.jamoneslazo.com

JAMONES Y EMBUTIDOS
JABUGO S.A.
Sector: JAMONES Y EMBUTIDOS IBÉRICOS
C/ Marqués de Aracena, 98
21360 El Repilado-Jabugo (HUELVA)
Tel.: 959 12 26 78 - Fax: 959 12 28 00
info@felixdemurtigajabugo.com
www.felixdemurtigajabugo.com

JOLCA, S.A.
Sector: ACEITUNAS
Autovía Sevilla-Huelva, km 22,5
Apartado de Correos 13
41830 Huévar del Aljarafe (SEVILLA)
Tel.: 954 154 032 - Fax.: 954 151 689
jolca@jolca.es
www.jolca.es

LA ABUELA CARMEN
Sector: AJOS
C/ La Vega, s/n
Pol. Ind. Horcajo 14548
Montalbán (CÓRDOBA)
Tel.: 957 31 04 52 - Fax.: (957) 31 04 45
info@laabuelacarmen.com
www.laabuelacarmen.com

LA FLOR DE RUTE S.L.
Sector: MANTECADOS
Blas Infante, 20 – 22
(Ctra. Lucena-Loja)
14960 Rute (CÓRDOBA)
Tel.: 957 53 86 61- Fax: 957 53 86 34
calidad@laflorderute.es
http://www.laflorderute.es

LEGUMBRES PEDRO, S.L.
Sector: LEGUMBRES
Pol. Ind. La Palmosa. Manzana 3
Calle C, 13-1 7
11180 Alcalá de los Gazules (CÁDIZ)
Tel. 956 42 01 26 - Fax: 956 42 00 07
pedro@legumbrespedro.com
www.legumbrespedro.com

MANTEQUERÍAS ARIAS
Sector: QUESOS
Polígono Industrial El Fuerte
Calle Genal, 8
29400 Ronda (MÁLAGA)
Tel.: 952 18 70 18 - 914 17 47 40
arias@arias.es
www.arias.es

MANUEL BAREA S.A.
Sector: DISTRIBUCIÓN
Poli. Ind. Crta Amarilla. C/ Rafael Beca
Mateos, 20 - 41007 SEVILLA
Tfnos.: 954677226 - 954518722
FAX: 954670211
lopez@barea.com.
recepcion@barea.com

MATADERO DE LA SIERRA MORENA, S.A.
Sector: Deri. CERDO IBÉRICO
Avda. García Morato, 9.Edif. Gilaresa.
Oficina 9 - 41011 SEVILLA
Tel.: 954 88 98 16 - 22 92 56
Fax.: 954 88 98 15
info@sierradesevilla.com
www.sierradesevilla.com

MATADEROS IND. SOLER S.A.
Sector: CHACINAS Y JAMONES
Plaza de Prolongo, 1
29580 Cártama-Estación MALAGA
prolongo@prolongo.es
Tel.: 952 42 00 00 - Fax: 952 42 01 15
www.prolongo.es

MONTERO ALIMENTACIÓN S.L.
Sector: POSTRES
Avda. Severo Ochoa, 62. PTA.
29590 Campanillas (MÁLAGA)
Tel.: 952 20 05 02
Fax: 952 29 77 57
info@monteroalimentacion.es
www.monteroalimentacion.es

MORENO S.A. (MUSA)
Sector: SALSAS Y MAYONESAS
Fuente de la Salud, 2
14006 CÓRDOBA
Tel.: 957 76 76 05
Fax.: 957 27 99 07
moreno@morenosa.com
www.morenosa.com

MUELOLIVA S.L.
Sector: ACEITE
C/ Ramón y Cajal, 85
14800 Priego de Córdoba (CÓRDOBA)
Tel.: 957 02 72 00
Fax.: 957 70 02 60
mueloliva@mueloliva.es
http://www.mueloliva.es

MUÑOZ VERA E HIJOS, S.A.
Sector: ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
Ctra. Doña Mencia, s/n. Aptdo. Correos 131 14940 Cabra (CÓRDOBA)
Tel.: 957 52 92 00
Fax.: 957 52 21 16
comercial@mvera.com
www.mvera.com

NAVISA S.A.
Sector: VINOS
Ctra. De Montalbán, S/N
14550 Montilla (CÓRDOBA)
Tel.: 957 65 04 50
Fax.: 957 65 17 47
abaena@navisa.es
www.navisa.es

NÚÑEZ DE PRADO C.B.
Sector: ACEITE
Avd. de Cervantes, 15 14850
Baena (CÓRDOBA)
Tel.: 957 67 01 41
Fax: 957 67 00 19
nunezdeprado@hotmail.com

OLEO MÁGINA S.L.
Sector: ACEITE
Ctra. A-401, km. 42
23568 Bélmez de la Moraleda (JAÉN)
Tel.: 953 39 40 50 - Fax: 953 39 40 12
cristina@oromagina.com
jlopez@oromagina.com
www.oromagina.com

OLEOCAMPO, S.C.A. 2º GRADO
Sector: ACEITE
Avda. Constitución, 101, Bajo
23640 Torredelcampo (JAÉN)
Tel.: 953 41 01 11
Fax: 953 41 51 64
(Info@oleocampo.com)
953-145029

OLEOESTEPA S.C.A.
Sector: ACEITE
C/ El Olivo, s/n
Pol.Ind.Sierra Sur
41560 Estepa (SEVILLA)
Tel.: 955 91 31 54
Fax: 955 91 35 37
oleo@oleoestepa.com
www.oleoestepa.com

PATATAS FRITAS HISPALANA S.L.
Sector: PATATAS FRITAS
Pol. Ind. La Red Sur, calle 41 - nº3
41500 Alcalá de Guadaíra (SEVILLA)
Tel.: 955 631 942
hispalana@hotmail.com

PIONONO.ES
Sector: DULCES
Avda. Andalucía, 9. Urb. Parque Luz.
Edif. Venus, Local 13
18014 GRANADA
Tel.: 902 17 20 20 - Fax.: 958 20 12 93
info@pionono.es
www.pionono.es

PRODUCTOS MATA S.A.
Sector: CONSERVAS Y DULCES
C/ Muralla, S/N - 23660
Alcaudete (JAÉN)
Tel.: 953 56 00 75
Fax.: 953 56 12 01
promata@futurnet.es

PULEVA FOOD S.L.
Sector: LÁCTEOS
Camino de Purchil, 66 - 18004
GRANADA
Tel.: 958 24 01 64
Fax.: 958 24 01 99
puleva@puleva.es
www.puleva.es

REY DE OROS S.L.
Sector: CONSERVAS PESCADOS Y MARISCOS
Pol. Ind. El Olivar, 4, 6
11160 - Barbate (CÁDIZ)
Tel.: 956 43 00 00 - Fax.: 956 43 00 05
molina.ventas@elreydeoros.com
www.reydeoros.com

RIVES-PITMAN S.A.
Sector: GIN, VODKA, REFRESCOS
C/ Aurora, 4 - 11500
Puerto de Santa María (CÁDIZ)
Tel.: 956 85 49 00
Fax.: 956 54 31 98
comercial@rives.es
www.rives.es

SADRYM S.A.
Sector: ACEITUNAS
Ctra. Madrid-Cádiz, km. 550
41700 Dos Hermanas (SEVILLA)
Tel.: 954 69 00 50 - Fax.: 954 69 00 66
sadrym@sadrym.com
http://www.sadrym.com

SALAZONES HERPAC S.L.
Sector: SALAZONES Y CONSERVAS
Hermanos Romero Abreu, 3 11160
Barbate (CÁDIZ)
Tlf.: 956 43 07 46
Fax: 956 43 35 20
calidad@herpac.com
www.herpac.com

SALYSOL, S.A.
Sector: SNAKS Y FRUTOS SECOS
Pol. Industrial FRIDEX,calle 4, parcela 79
41500, Alcalá de Guadaíra (SEVILLA)
Tel.: 955 63 10 13 / 955 63 01 79
Fax: 955 63 05 95
info@salysol.es
www.salysol.es

SAT 1941 SANTA TERESA
Sector: ACEITE
Lantejuela n 1.
41640 Osuna (SEVILLA)
Tfno.: 954 81 09 50 - Fax: 955 82 06 21
1881@1881.es
www.1881.es

SEVILLANA DE CAFÉ S.L.
Sector: CAFÉ
Pgno. Hacienda Dolores, calle 7
41500 Alcalá de Guadaíra
(SEVILLA)
Tel.: 955 63 15 62
www.cafeab.com

SIERRA DE JABUGO S.L.
Sector: PRODUCTOS IBÉRICOS
Ramón Talero, 14 - 21360
El Repilado - Jabugo (HUELVA)
Tlf.: 959 12 28 68
Fax: 954 64 93 86
ventas.sierradejabugo@avired.com

SOC. COOP. AGRA. AND.
"SAN FRANCISCO"
Sector: ACEITE
Ctra. Córdoba-Valencia s/n - 23330
Villanueva del Arzobispo (JAÉN)
Tel.: 902 19 79 55 - 953 45 12 56
Fax: 953 45 19 31
http://www.sierralasvillas.com

Nuestras Marcas y Socios

SOLA DE ANTEQUERA S.A.
Sector: CONSERVAS VEGETALES
Ctra. Córdoba, km. 520
29200 Antequera (MÁLAGA)
Tel.: 952 84 07 62
Fax: 952 84 06 24
alsur@alsurvegetales.com
http://www.alsurvegetales.com

ALIMENTARIA ANDARAX S.L.
Sector: Gazpacho
C/ Cacín, S/N
04460 Fondón (Almería)
Tel.: 950 51 33 84 - Fax: 950 51 30 36
solfrio@solfrio.net
www.solfrio.net

TORREGONZA S.A.
Sector: DULCES
C/ Realejo, 7
14600 Montoro (CÓRDOBA)
Tel.: 957 16 03 14
Fax: 957 47 59 36
www.torregonza.com

TORTAS GAVIÑO
Sector: TORTAS DE ACEITE
(Ruiz Torreño, S.L.)
C/ Dr. Andrés Gaviño,2
41807 Espartinas (SEVILLA)
Tel.: 955 95 02 84 - Fax: 955 12 60 08
administracion@tortasaceite.es
tortasaceite.com

UBAGO GROUP MARE S.L.
Sector: CONSERVAS DE PESCADO
C/ Charles Darwin, nº 3
Parque Tecnológico de Andalucía
29590 MÁLAGA
Tel.: 951 01 04 70 - Fax: 952 10 31 60
ubago@ubagogroup.com
www.ubagogroup.com

UNIOLIVA
Sector: ACEITE
C/ Córdoba, 9 23400
Úbeda (JAÉN)
Tel.: 953 75 68 40
Fax: 953 75 43 46
almazara@unioliva.es
http://www.unioliva.es

U.S.I.S.A.
Sector: CONSERVAS PESCADO
C/ Martínez Catena, 35
21410 Isla Cristina (HUELVA)
Tel.: 959 34 35 00
Fax: 959 33 10 72
clientes@usisa.com
http://www.usisa.com

VALLE GALBARRO S.L.
Sector: LEGUMBRES Y CEREALES
C/ Ctra. de Utrera, 19-A
41760 El Coronil (SEVILLA)
Tel.: 955 83 68 23
Fax: 955 83 69 29
legumbres@legumbresvalle.es
www.legumbresvalle.es

VETA LA PALMA
Sector: PESQUERÍAS
C/ Rafael Beca, s/n 41140
Isla Mayor (SEVILLA)
Tel.: 954 77 76 11 - 626 95 99 55
www.vetapalma.es

VINAGRES DE YEMA S.L.
Sector: VINAGRES
C/ Alvareda, 5 (Apartado 324)
11500 Puerto Santa María (CÁDIZ)
Tel.: 956 86 01 34
Fax: 956 87 48 66
vinagresdeyema@vinagresdeyema.es
http://www.vinagresdeyema.es

VINICOLA DEL CONDADO S.C.A.
Sector: VINOS
C/ San José, 2 - 21710 Bollullos
del Condado (HUELVA)
Tel.: 959 41 02 61
Fax.: 959 41 01 71
info@vinicoladelcondado.com
www.vinicoladelcondado.com

WILLIAMS & HUMBERT S.L.
Sector: VINOS
Ctra. N-IV, km. 641,75 11408
Jeréz de la Frontera (CÁDIZ)
Tel.: 956 35 34 00
Fax.: 956 35 34 12
williams@williams-humbert.com
http://www.williams-humbert.com

En carretera, aquí tiene toda la seguridad para su negocio.

Nuevas Tarjetas CEPSA STAR con Código PIN.

- **Máximo control en la gestión de los gastos de su empresa.**
- **Asistencia en carretera durante 24 horas, los 365 días del año.**

Solicítelas aquí.

STAR

CEPSA
Innovando para ti

WBA 09
WORLD BEER AWARDS
WORLD'S BEST STRONG LAGER

Descubre una cerveza única, madurada lentamente en bodega

Cruzcampo®
GRAN RESERVA
1 9 0 4

Carácter único
100% Malta

Cruzcampo Gran Reserva ha sido galardonada como **Mejor Strong Lager del Mundo** en 2009 por la prestigiosa revista Beers of the World

Cruzcampo recomienda un consumo responsable. Cruzcampo Gran Reserva 6,4º