

CIUDADES

El oro líquido referente de la producción de Los Filabres

Miel, conservas y vinos se suman a los productos de la marca 'Sabores Almería' de la Diputación

PABLO POZA

La Diputación invita a los almerienses a 'Disfrutar lo bueno de Almería'. Una nueva iniciativa para convertir a los almerienses en los grandes anfitriones de los productos almerienses e impulsar las ventas dentro del territorio provincial. Además, potencia así los establecimientos de restauración, comercios, productos agroalimentarios y pesqueros de la provincia de Almería con el distintivo de calidad, 'Sabores Almería'. La marca agroalimentaria quiere poner en valor la producción local, el esfuerzo de la tradición, el turismo y la cultura de la zona, apoyando así la agricultura, por ende, es una referencia del sector agroalimentario que destaca por la gran calidad de los productos artesanales y de proximidad o.

La marca agroalimentaria Gourmet de la provincia, impulsada por la Diputación Provincial de Almería tiene como objetivo principal unir bajo un prestigioso distintivo de calidad los productos de Almería y promocionar toda la diversidad y calidad de la provincia en los cinco continentes.

Apoyo local La Diputación de Almería quiere fomentar el consumo de productos locales y en la comarca de Los Filabres tiene un referente en lo que se refiere al comercio tradicional. Una apuesta que se convierte en un valor seguro para los municipios, puesto que a la cadena de valor del comercio se suma la capacidad productora que tenemos en la provincia de Almería.

El oro líquido forma parte de la comarca de Los Filabres-Tabernas. Campos de Uleila, es una empresa familiar que se constituyó con el reto de crear un gran aceite que fuese reconocido y distinguido por su calidad.

Con este empeño, en 2002 y tras la unión de un equipo con juventud y experiencia, ilusión y afán de superación se conformó la empresa.

Campos de Uleila se presenta en el mercado como un Aceite de Oliva Virgen Extra de gran calidad técnica (acidez 0,1) y organoléptica, con una imagen diferencial y moderna, en las variedades Picual, Hojiblanca y Arbequina y un equilibrado Coupage, realizado con una selección de las variedades anteriores, invitando así al consumidor a apreciar los diferentes sabores y matices de cada variedad.

El sello de calidad impulsado por Diputación pone en valor la producción de la provincia

Producción, envasado y comercialización propia, así son los productos de 'Sabores Almería'

Los embajadores de la marca gourmet en esta comarca son un exponente de la diversidad y excelencia

El Aceite de Oliva Virgen Extra Castillo de Tabernas procede de la propia finca junto al Desierto de Tabernas. Más de 100.000 olivos y cerca de 500 hectáreas les convierten en uno de los mayores productores a nivel internacional con producción propia garantizada.

El proyecto Castillo de Tabernas es integral y cuenta con unas condiciones climáticas especiales del Desierto de Tabernas que convierten a esta comarca en un lugar único para producir el mejor aceite de oliva virgen extra, con la máxima cantidad de antioxidantes naturales.

"Oro del Desierto", homónimo de la empresa familiar, es un Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico de aroma y sabor inconfundible, cuya calidad es reconocida y ha sido premiado en diferentes ámbitos de nivel nacional e internacional.

En Uleila del Campo, Quesos Monteagud, S.L. es una empresa que se dedica a la elaboración de quesos artesanales. Las materias primas para la fabricación de los quesos son productos de alta calidad proporcionados por sus propios ganaderos de leche de cabra y vaca. Cuentan con una amplia variedad de quesos y postres. Todos sus productos gozan de la más alta calidad, lo que les proporciona un sabor auténtico y exquisito. En sus comienzos, los trabajadores se encargaban hasta de ordeñar las vacas y las cabras para obtener la leche que se utilizaría en la elaboración; en la actualidad, a pesar de que parte del proceso está automatizado para poder responder la gran demanda, la elaboración en sí es manual, sin perder nunca la esencia de la producción y la elaboración artesanal que les define.



TRADICIÓN Campos de la comarca de Los Filabres, tierra de producción y elaboración propia



LA GERGALEÑA Gamas de productos que facilitan el consumo de frutas y verduras utilizando materias primas de calidad, sin el uso de conservantes ni colorantes.

ALMAZAR renovando



MIEL SIERRA FILABRES Una miel hecha por reinas, elaborada a partir de las flores del desierto, sin la intervención del ser humano.



de aceite. Calidad impulsada por la Diputación de Almería con el sello gourmet 'Sabores Almería'. LA VOZ



CAMPOS DE ULEILA Olivos que florecen en el único Desierto de Europa, un ecosistema singular con más de 3.000 horas de sol al año.



ALMAZARA DE LUBRÍN La familia "García Ramos" sigue trabajando con el objetivo de la mejora y calidad.



CASTILLO DE TABERNAS El Pical del Desierto es medalla de oro Gourmet y sello 'Sabores Almería'.



COOPERATIVA GANADERA Que nace por un grupo de ganaderos convencidos de que podrían lograr sus objetivos aunando sus fuerzas.



erto y sierras de Alme-



TALVINAS En los Filabres se suelen comer en estas fechas, en el Día de los Santos. La víspera por la noche se hacían reuniones en las casas y se asaban castañas.



LORUSSO Elaboración de mermeladas gourmet de alta gama con un diseño innovador, moderno y elegante.