La D.O Chirimoya presente en el XXVII Salón del Gourmets, , el punto de encuentro entre fabricantes de productos delicatesen y referente de calidad para la gastronomía europea

Noticias

Cinco Consejos Reguladores andaluces con Denominación de Origen y/o Denominaciones Específicas se unen para asistir al XXVII Salón del Gourmets en Madrid con espacio conjunto y stand personalizados.

Los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen y/o Específicas “Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga”, “Condado de Huelva y Vinagre del Condado de Huelva”, “Espárrago de Huétor-Tájar” y “Aceite de Oliva Virgen Extra Estepa”, y “Jamón de Huelva” han unido sus fuerzas bajo el paraguas de “De Menú Denominaciones De Andalucía” para dar a conocer los productos amparados bajo el ámbito de actuación de sus Denominaciones de Origen.

Una Denominación de Origen protege y certifica a un producto único, apegado a la tierra y con singularidades tan marcadas que los hacen diferentes. Así, la Chirimoya de la Costa Tropical de

Granada-Málaga - cuya zona de producción es la única en Europa - es una fruta muy apreciada por su sabor dulce y su aroma, su alto contenido en fibra y sus magnificas propiedades nutricionales.

Condado de Huelva cuenta con un amplio abanico de vinos, elegantes y característicos. Y de vinagres, de una calidad excepcional, que se obtienen de vinos calificados en la D.O., lo que les convierte en únicos y específicos. Por su parte, el Aceite del Oliva Virgen Extra de Estepa está marcado por el sabor peculiar de la hojiblanca y su recogida temprana, que dan a estos aceites un frutado intermedio y un amargor ligero. Asimismo, los Espárragos de Huétor-Tájar, con un sabor y una textura tierna y carnosa, cuentan con una calidad y su valor nutricional está siendo contrastado en todos los mercados, tanto nacionales como internacionales. Y Jamón de Huelva, uno de los productos más singulares y codiciados a nivel mundial, que se mantiene siempre atento a ofrecer esa calidad única e inigualable que lo hace diferente.

Estas cinco Denominaciones se han embarcado en este proyecto, con la idea de mostrar sus productos de una manera conjunta y coordinada, buscando unir gustos y sabores, resaltando las cualidades y la fuerza de cada producto, dentro de un equilibrio gustativo y gastronómico.

Cada Denominación de Origen contará con un espacio individual en el que dará a degustar sus productos, que hacen las delicias de miles de visitantes cada año.

XXVII Salón de Gourmets **[1]**

Redacción

Enlaces:
[1] http://www.besana.es/es/web/201303/xxvii-salon-gourmets