

## **Oleofer obtiene un galardón a la calidad de su aceite de oliva con DO "Sierra de Segura" en el certamen TerraOlivo de Israel**



### **Noticias**

El aceite de Oleofer ya ha obtenido numerosos reconocimientos a la calidad, como el Premio Ardilla al Mejor Depósito de aceite de oliva virgen extra de la campaña 14/15

La almazara Oleofer, perteneciente al Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Sierra de Segura", ha obtenido una Medalla de Oro por la calidad de su aceite en el Concurso Internacional de Aceite de Oliva Virgen Extra TerraOlivo 2015, celebrado en Israel. Estos galardones tienen el objetivo de premiar a los mejores aceites de oliva vírgenes extra de todo el mundo, promover los beneficios nutricionales del AOVE y fomentar su mercado internacional y consumo, así como difundir las ventajas de la Dieta Mediterránea.

El aceite de Oleofer ya ha obtenido numerosos reconocimientos a la calidad, como el Premio Ardilla al Mejor Depósito de aceite de oliva virgen extra de la campaña 14/15, concedido por el CRDOP "Sierra de Segura". El gerente de Oleofer, Manuel Fernández, hace hincapié en que TerraOlivo es uno de los certámenes internacionales más prestigiosos que existen, por lo que "recibir este premio es un gran orgullo y nos hace ver que tenemos productos de gran calidad, que están reconocidos tanto en el mercado español como internacional". En este sentido, recuerda que el aceite de oliva de Oleofer ha competido en TerraOlivo con los mejores aceites del planeta, por lo que ser distinguido supone "un importante reconocimiento".

Oleofer ha puesto en marcha un potente proceso de expansión internacional, que ha llevado a que su aceite de oliva virgen extra con DO "Sierra de Segura" esté presente en países como China, Brasil, Francia, Inglaterra, Alemania u Holanda. Además, próximamente comenzará a vender en Estados Unidos dentro de su estrategia para seguir creciendo en el mercado internacional.

Por su parte, el secretario de la DO "Sierra de Segura", Francisco Moreno, se muestra satisfecho de que el aceite certificado por el Consejo Regulador haya obtenido un nuevo premio a nivel internacional. "Estos galardones vienen a reconocer que el aceite que se produce en la Sierra de Segura es de una enorme calidad y que está a la altura de los mejores de todo el mundo", afirma.

Oleofer también está desarrollando una importante actividad de oleoturismo, que permite la visita de las instalaciones de la almazara por grupos concertados de turistas. Estas visitas, que son guiadas por maestros de almazara y técnicos en oleoturismo, permiten descubrir el proceso de elaboración del aceite de oliva e incluyen catas del "zum de aceitunas", con una duración de entre 60 y 90 minutos.

Redacción