



COLIVAL inicia la quinta campaña de elaboración de VALDENVERO

■ Al ritmo de "Música Maestra" se inicia la que esperamos sea una Campaña llena de buenas noticias y algunos éxitos.

La nueva campaña de Aceite de VALDENVERO y SIERRA PRIETA ya se encuentra en producción. Desde el 30 de octubre las cintas de la Cooperativa Olivarera de Valdepeñas (COLIVAL) se mueven a todo trapo para llevar a los molinos la que será la quinta campaña de Valdenvero.

Tras cuadrar la meteorología, estado de madurez, humedad, rendimiento y homogeneización de los calibres, nuestros socios-agricultores están siendo los encargados de traernos sus mejores frutos a nuestras instalaciones.

A pesar de tener problemas, propios de los inicios de campaña, el patio de almazara liderado por Consoli Molero, la primera mujer reconocida y premiada en la historia de España como maestra de molino por AEMO, junto con su equipo de compañeros Pedro Trujillo, Gregorio Ruiz, Martín Díaz y Ángela León, al igual que su presidente José Antonio Sánchez Elola, han sabido sobreponerse a todo tipo de contratiempo para sacar unos excelentes AOVE (aceite de oliva virgen extra). Muchos medios se han hecho eco de nuestro comienzo este año al ser, otra vez, una de las almazaras que antes decidimos abrir, para trabajar la calidad.

El Aceite de Oliva Virgen Extra Valdenvero y Sierra Prieta son considerados por los expertos catadores de los paneles más exigentes, desde hace años, como uno de los mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra del Mundo.

El profundo conocimiento del producto y de su elaboración así como la pasión por fabricar productos de calidad excepcional, han hecho realidad el sueño de producir aceites de oliva vírgenes extra exquisitos para los paladares más exigentes.

En la actualidad, Colival contribuye al desarrollo socio-económi-

co y cultural de esta comarca. Son un equipo de personas altamente cualificadas, expertos que combinan la tecnología más innovadora con un verdadero respeto por la tradición y su historia.

Todos sus productos, desde las gamas más básicas hasta los aceites Premium procedentes de diferentes variedades de aceitunas, son recomendados para cualquier operación culinaria obteniéndose platos de carácter más saludable y enriquecedores en todos los sentidos.

La trayectoria, el compromiso por el trabajo bien hecho, el entusiasmo y la pasión con la que elaboran sus aceites, han hecho que COLIVAL, tenga su recompensa con los numerosos reconocimientos en los premios nacionales e internacionales más prestigiosos del sector oleícola.

Siempre mirando al futuro, con un firme compromiso e inquietud por la investigación, el desarrollo y la innovación para intentar permanentemente aumentar la calidad de sus aceites y el servicio a sus clientes.

VALDENVERO Premium, más allá del Virgen Extra.

Son cinco los aceites de alta calidad que produce Colival. Todos los aceites proceden de los mejores frutos de cada año. Son aceites de excelencia en los que la fragancia se muestra de una forma intensa y su sabor es muy agradable y de carácter complejo.

En los diferentes aceites Premium encontramos un producto perfecto para maridar con cualquier plato. Se puede elegir entre 3 aceites monovarietales (Picual, cornicabra y arbequina) y una composición de variedades que muestra la mayor de las complejidades olfato-gustativas, sensaciones difícilmente explicables con palabras, el aceite perfecto.

Fijana

**MUEBLES DE PINO PARA
DECORAR TU HOGAR
EXPOSICIÓN Y VENTA**

Muebles y Decoración

**CARPINTERÍA
RESTAURACIÓN
LACADOS
PINTURA**



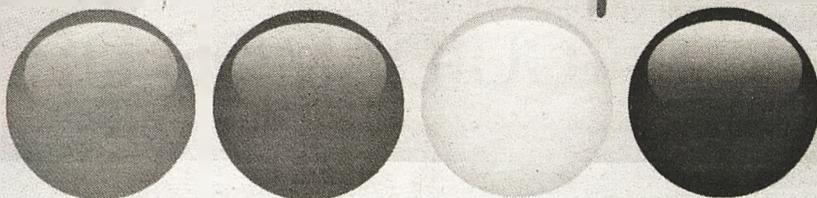
616 802 213

www.fijana.es
mueblesydecoracion@fijana.es

C/ ALAMEDA, 37- VALDEPEÑAS-13300 (Frente Parque Infantas)

Imprenta

Cada Campos



DIGITAL OFFSET TIPOGRAFÍA

C/Buenuceso, 14 - 13300 VALDEPEÑAS (C. Real)

Teléf./Fax: **926 322 736**

imprenta@imprentacampos.com - www.imprentacampos.com