

→ 3-5

Especial entrega de los Premios Más Gastronomía 2009

# más gastronomía

suplemento especial

Miércoles, 27 de mayo de 2009

Más gastronomía

La cata 9

## Aceites elaborados con mimo

EL TESÓN Y BUEN HACER DE LOS PRODUCTORES NOS PERMITEN DISFRUTAR DE ACEITES EXQUISITOS CON PERSONALIDADES MUY DIFERENTES. TODOS DE UNA CALIDAD SUPERIOR. SÓLO NOS QUEDA ELEGIR EL MÁS ADECUADO PARA CADA MOMENTO.



**Índice Galatas**  
"Más Gastronomía"  
Platao Madrid  
Sábados, de 13.00 a 14.00 h.

**Platao: Gara Santos**

**La Canaleja, S.L.**  
C/ Marques de Riscal nº 11, 3º (1)  
Madrid  
contact@marquesdevaldeusa.com  
www.marquesdevaldeusa.com  
Tel: 91 519 15 08

### Marqués de Valdeusa

Aceite oliva virgen extra muy afrutado, con notas a fresco, hierba y císped. De entrada se presenta muy dulce, con posterior ligero amargor y toque de picante. Se aprecian también sensaciones a tomate verde, ligero pimiento y vainilla.



**Tierras de Casa Realde S.L.**  
C/ San Mateo 100  
E-41 400 San Pedro  
www.casareal.com

### Casa Hierro

Aceite de oliva virgen extra de alta calidad. Es un aceite de oliva virgen extra de primera calidad, elaborado en un olivar tradicional de la zona de Sierra de Guadalupe, en la provincia de Badajoz. Este aceite de oliva virgen extra de primera calidad presenta un sabor amargo y picante que invita a disfrutarlo con mimo.

**La Canaleja, S.L.**  
C/ Marques de Riscal nº 11, 3º (1)  
Madrid  
www.marquesdevaldeusa.com  
www.marquesdevaldeusa.com  
Tel: 91 519 15 08

### Marqués de Valdeusa

Aceite de oliva virgen extra de alta calidad, con notas a fresco, hierba y císped. De entrada se presenta muy dulce, con posterior ligero amargor y toque de picante. Se aprecian también sensaciones a tomate verde, ligero pimiento y vainilla.

**Palma 18, S.A.**  
C/ San Mateo 100  
E-41 400 San Pedro  
www.palma18.com

Aceite de oliva virgen extra de alta calidad. Es un aceite de oliva virgen extra de primera calidad, elaborado en un olivar tradicional de la zona de Sierra de Guadalupe, en la provincia de Badajoz. Este aceite de oliva virgen extra de primera calidad presenta un sabor amargo y picante que invita a disfrutarlo con mimo.

