

> GASTRONOMÍA - PRODUCTOS GOURMET

### *Picual en enero, la 'nota morada' de Cortijo de Suerte Alta*



Acaba de salir al mercado la nueva cosecha de este monovarietal tan representativo de la zona de Baena donde se encuentra el olivar de la familia del Marqués de Prado; este aceite fresco se caracteriza por su amargor y picante moderado con aromas de almendras, tomatera y cítricos. Resulta ideal tanto para el consumo en crudo como para freír gracias a su alto nivel de polifenoles y grasas monoinsaturadas, y se comercializa en botellas de 250 o 500 ml. y en latas de 1 o 3 litros, con muy buena relación calidad precio. Sin olvidar que además de tener un delicioso sabor, cuenta con el sello de la DOP Baena, el ecológico y el SIQUEV otorgado por QvExtra Internacional que garantiza su excelencia y calidad



**Cortijo de Suerte Alta**  
[www.suertealta.es](http://www.suertealta.es)

### *Nueva Fabada Gourmet El Gaitero, ideal para las bajas temperaturas*

Aquello de recurrir a la pereza que da cocinar para uno solo tiene los días contados. Y es que, con esta nueva versión que propone la firma asturiana, ya no hay excusas para no comer rico y saludable... ¡en casa o en la oficina!

La receta es infalible: ingredientes de la mejor calidad como sus fabes de la IGP Faba de Asturias o su compango, también asturiano-, mucho mimo y cero aditivos... ¡comosí te acabara de mandar un tupper tu abuela!

**Se puede comprar en tiendas gourmet o a través de la tienda online en**  
[www.sidraelgaitero.com](http://www.sidraelgaitero.com)

