

Las marcas "LaAlmodoveña" y "Alcudia Oro" fueron premiadas

"Aceites Baos" de Almodóvar recibe un premio en Mora

El premio a destacar se lo han concedido a Aceites Baos, S.A. por su excelente gestión empresarial y su apuesta por la producción de Aceite de Oliva Virgen Extra de Alta Calidad, que organiza el excelentísimo Ayuntamiento de Mora junto con la Asociación de Fabricantes de Aceite de Oliva del centro de España, y así de esta manera reivindicar los excelentes aceites de oliva que se elaboran en Castilla La Mancha.

La Comarca

La entrega de premios se celebró el 25 de abril en el museo del aceite Fundación Comunal Olivarero "Felipe Veque", en Mora (Toledo), el acto estuvo presidido por el delegado de Agricultura de Toledo Gustavo Martín Aguado, y el alcalde de Mora, José Manuel Villarrubia de la Rosa.

En este acto se distinguió a los mejores Aceites de Oliva Virgen Extra de la región. Este premio es digno de destacar no solo por el reconocimiento, sino por el origen de éste, ya que Mora es el origen, el centro neurálgico del olivo y por consiguiente del aceite de oliva en Castilla la Mancha.

Las marcas de aceites premiadas "Alcudia Oro" y "La Almodoveña", de la empresa Aceites Baos de Almodóvar del Campo, son unos aceites que proceden de procesos estrictos, y actualmente estamos a punto de certificarnos bajo las normas de la ISO 9.001, 14.001 y 22.000. Nuestro aceite ecológico está certificado bajo las normas rigurosas de la Agricultura Ecológica, por cual se trata de un aceite de máxima calidad excluyendo la utilización de

productos químicos de síntesis en el olivar.

Estos aceites de oliva virgen extra, se caracterizan por un sabor equilibrado y en el cual permanecen intactos los aromas característicos de la variedad cornicabra, destacando el sabor a almendra y manzana. Este aceite ha sido elaborado y embotellado de forma esmerada desde la selección de las aceitunas hasta la decantación natural, cuyo resultado es un zumo de sabor y aromas inconfundibles, que lo definen como alimento cuna de Castilla-La Mancha.

La almazara Aceites Baos es una empresa familiar fundada en 1906 que desde sus orígenes hasta el día de hoy, siempre ha apostado por ofrecer la máxima calidad, conjugando las últimas tecnologías con el saber tradicional. Desde la campaña 97-98 elabora y envasa aceite de oliva virgen extra procedente de aceituna de cultivo ecológico, siendo los pioneros en Castilla-La Mancha con certificación N° CM 20 I-8, según establece el Reglamento (CEE) 2092/91 de Consejo, del 24 de junio de 1991, sobre producción ecológica.



El representante de Aceites Baos en el momento de recibir la distinción

La Almazara Aceites Baos ha obtenido además:

-Premio Nacional "Medalla de Oro 2005" y 2006" organizado por Radio Turismo.

-Premio "Gran Selección 2005" Selección Oro, organizado por La Junte de Comunidades de Castilla La Mancha

-Distintivo de calidad en Materia de Consumo por La Junte de Comunidades de Castilla La Mancha.

-Premio "Gran Selección 2007" Selección Oro, organizado por La Junte de Comunidades de Castilla La Mancha.

Este aceite se envasa en una gran variedad de exquisitos

formatos satisfaciendo de esta manera las necesidades del consumidor o incluso obsequios o regalos de empresa. La comercialización se realiza mediante venta directa en la almazara, tiendas especializadas, distribuidores y supermercados, así como a granel a distintas envasadoras nacionales y a la exportación a Alemania, Italia, Japón y Suiza entre otros.



- Comunidades de Vecinos
- Pulidos y Abrillantados
- Fachadas con Alta Presión
- Limpieza Post-obra y General

SERVICIO 24 HORAS: 639 29 15 74 - 620 83 20 43