

Els nostres productes



La Española, nuevos rellenos y vuelta a televisión

Dentro de su línea de innovación constante La Española lanzó el año pasado **Pícaras, Valientes y Coloradas**. Tres nuevas aceitunas, rellenas de distintas variedades de pimiento, que responden a la tendencia de consumo veggie y que han sido distinguidas con la certificación "Sabor del Año".

Por otra parte, este año La Española también ha vuelto a la televisión con su campaña 'Bienvenidos al Aperitivismo', en la que, a través de seis spots diferentes, invita a los consumidores a convertir el momento del aperitivo en una forma más de alegrar la vida.

La campaña televisiva está protagonizada por una gran familia, reunida en el momento del aperitivo. A través de diálogos de distintas generaciones, en tono desenfadado y simpático, muestra diferentes situaciones que ponen en valor el aperitivo español, en el que no puede faltar las aceitunas rellenas.

Esta campaña también recupera la canción tan recordada de "Es La Española una aceituna como ninguna".



Sabores con personalidad

Sabemos que las cosas han cambiado y por eso también La Española ha cambiado. "Nos hemos puesto guapos para compartir juntos los pequeños placeres de cada día", dicen desde la marca alcoyana. La Española ha pensando en los disfrutones de la vida, en los fans del aperitivo, en los que sacan una sonrisa a pesar de las dificultades, en los que no dejan escapar un momento y lo convierten en una oportunidad como ninguna. Por eso ha cambiado su imagen y ampliado la familia de rellenos lanzando 'Sabores con personalidad'.

Valientes, Pícaras y Coloradas, son los nuevos sabores con personalidad de La Española, rellenos con auténticos trocitos de pimientos chili, jalapeño o pimiento asado, que crean una textura en boca sorprendente que se adapta a todos los gustos y a los paladares más exigentes. La calidad de toda la vida, pero con un toque innovador.

La marca La Española mantiene su liderazgo en venta de aceitunas de mesa desde 1941.

Café Barsel se pasa a la lata, el envase más reciclable del mercado

Café Barsel nace en 1996. Su fundador Juan Basset, después de 25 años de experiencia en el sector del café, decide crear Café Barsel para satisfacer sus exigencias de calidad tanto en el producto como en el proceso de producción. Gracias a la calidad y el servicio prestado a sus clientes, la familia Barsel fue creciendo, y con ello también la inquietud de mejora profesional, hasta que en 2013 decidieron entrar de lleno en el mundo de los cafés de especialidad.

Para poder mimar y tratar mejor estos cafés de gran calidad, junto con la pasión que veían en sus clientes por mejorar en su día a día al elaborar el café, emprendieron un camino de mejora de la formación en academias especializadas en café por todo el mundo, y así transmitir esos conocimientos tanto a sus clientes como a los aficionados al café.

Así, formación constante e investigación en los diferentes procesos por los que pasa el café, les ha llevado a una profesionalización y conocimiento de la materia atractiva para las asociaciones, tanto nacionales como internacionales, que les solicitan colaboración en las diferentes tareas que realizan, juzgar campeonatos, formar parte de comités organizativos, estructurales y formativos, etc.... tareas que realizan en su día a día con mucho entusiasmo, ya que esta experiencia y pasión por el producto propio les aporta un objetivo claro por el que luchar: crear cultura de café.

Siguieron creciendo paso a paso hasta que en 2017 decidieron ampliar sus instalaciones, principalmente para poder hacer frente al aumento de demanda que tenían de su café. "Con la obsesión que tenemos ya adquirida de mimar y cuidar la materia prima, las nuevas instalaciones debían cumplir un requisito fundamental, que fuera última tecnología y así controlar y parametrizar todos los datos, tanto de almacenaje como transporte, tueste y envasado. Poder manejar todas las

variables posibles, junto con nuestros conocimientos, conseguimos entregar a nuestros clientes el café tostado con el 100% de sus cualidades".

"Como mentes inquietas que somos, mientras diseñamos y buscábamos las máquinas para esta nueva instalación, nos surgió otra idea para mejorar nuestro entorno y que fuera de la mano de nuestro proyecto central que es crear cultura de café. Así surge el **Proyecto 2030**, con el objetivo de convertir Café Barsel en una empresa sostenible y que ayude a mejorar la vida en toda la cadena cafetera, desde el agricultor hasta el consumidor, así como la gente que nos rodea, ayudando a conseguir un futuro mucho más prometedor y sostenible para todos".

SOSTENIBILIDAD Y FORMACIÓN

El primer pilar, es el principal activo de la sostenibilidad en la **cadena de valor del café**, el trato directo con el agricultor, "evitamos intermediarios y nos aseguramos que perciba un precio justo por su café. En consecuencia, contribuimos de manera directa en el desarrollo de sus vidas y, sobre todo, en su desarrollo profesional, consiguiendo que reinviertan en sus campos y zonas de beneficiado mejorando año tras año la calidad de su café".

El segundo pilar fundamental es rey de la sostenibilidad, el **medio ambiente**. Están sustituyendo los materiales de sus envases para que sean totalmente reciclables, pasando de las bolsas a las latas. El metal es el envase más reciclable del mercado y, en numerosas ocasiones, es utilizado por el consumidor para otros usos. En caso de tirarlo, se debe depositar en el contenedor amarillo, pero si se equivocan, gracias al poder magnético del metal, el 80% de las latas se recuperan y reciclan, pudiendo darle una vida infinita. Todo esto sumado a que es el envase que menos energía consume al reciclarlo, se ahorra un 70% de energía frente a otros envases.

El tercer pilar, la **energía** que consumen. "Cuando planteamos las nuevas instalaciones en 2017



Junto con el respeto por el medio ambiente, uno de los principales pilares de Café Barsel es el trato directo con el agricultor, evitando intermediarios y asegurándose de que de esta forma perciba un precio justo. También forma parte de su filosofía de empresa la formación y la profesionalización



tradicionales a vehículos eléctricos.

Y el cuarto pilar y uno de los pilares básicos que forman Café Barsel, es la **formación**. Para ello su equipo participa de manera continua en las diferentes formaciones que se ofrece del sector alrededor del mundo. "En nuestro equipo contamos con un personal con el certificado Q-Grader, uno de los certificados de más prestigio y que avala unos conocimientos extensos y habilidades excelentes en cata. Además, somos formadores autorizados de Fórum Cultural del Café y de SCA, más conocidos como AST". Para poder formar a todos sus clientes disponen de un aula de formación totalmente equipada en sus instalaciones. También si es necesario se desplazan a las instalaciones de los clientes, donde reciben asesoramiento más personalizado.

Puedes acceder a las formaciones de SCA pertenecientes al Coffee Skills Program. Programa de formación basado en décadas de conocimiento, investigación y experiencia del mundo real que nos ayuda a crear un carácter profesional. En el aula de Café Barsel puedes realizar los módulos de Introducción al mundo del café, Habilidades Barista (Barista Skills), Infusión de Café (Brewing) y Habilidades Sensoriales (Sensory Skills); con certificación en todos los niveles.

café
BARSEL
CAFÉ ARTESANO

TOSTADORES DE CAFÉ

Pol. Ind. l'Alcudia - Caves d'Agres, 1 l'Alcudia de Cocentaina - 03820 (Alicante)
Tel. 965 59 13 85 - barsel@cafebarsel.com

www.cafebarsel.com

Els nostres productes

Vinos DOP Alicante, sinónimo de arraigo y carácter



La provincia cuenta con una gran tradición en cuanto a vinos se refiere. Pese a ello, desde Vinos DOP Alicante se destaca que actualmente “vivimos una edad de oro con los reconocimientos que se están realizando en la prensa nacional e internacional”, ya que contamos con “vinos tintos de 97 o 99 puntos, fondillones como mejores vinos del mundo; blancos con personalidad y reconocimiento”.

Y es que, precisamente el carácter es uno de los aspectos más distintivos de los vinos de la zona. Se detalla que “las variedades de uva principales marcan el carácter de los vinos. Aquí no estamos en la ribera de un caudaloso río. Sino a la ribera del mar mediterráneo y de ríos muy secos. Y encima mucha humedad y suelos pobres. Así son de especiales nuestros vinos. Con carácter. Recios”. Contamos con vinos de fruta madura “de variedades extremas con un trabajo medioambiental único” o también “capturan la humedad como la moscatel o sobreviven en condiciones de frío y calor y suelo muy duro como la monastrell”. A todos estos condicio-

Desde 1510,
la historia
más bonita
jamás servida.

VINOS
DOP
Alicante
DESDE 1510



Se están llevando a cabo varias acciones para poner en valor el vino producido en Alicante, además de hacer alusión a su calidad, que se remonta a una larga historia y tradición en toda la zona

nantes, hay que añadirle las "altitudes o variedades históricas", lo que añaden "más riqueza aun".

Grandes distintivos con los que se busca hacer hincapié en la calidad de los vinos de aquí, de la provincia.

Vinos DOP Alicante cuenta actualmente con 45 empresas certificadas, siendo empresas "familiares, cooperativas con mucho arraigo".

Al respecto, se remarca al "tejido empresarial y personal" como "lo más rico de esta denominación de origen".

Sobre estas empresas, se alega que son "empresas vinculadas con su origen", algo único, especial, que nos diferencia en todo, y en este caso, en los vinos que se producen en los distintos puntos de la provincia alicantina.

PRODUCCIÓN EN LA ZONA

Ese origen, arraigo y tradición de producción de vino se ha dado en toda la provincia en algún momento de su historia, "pero sobrevive el Vinalopó Medio y Alto, y una bodega muy especial en Elche; y la Marina Alta, zona moscatel de secano con cultivo en terrazas. En el Comtat se ha recuperado algo la producción y en la Marina Baja también".

Esa recuperación se suma, y da fuerza, a esa época buena que se está viviendo en el ámbito vinícola en la provincia.

Detrás de la calidad mencionada está el Consejo Regulador y su labor de certificación de los vinos, tratándose de "un trabajo profesional y duro que vemos reconoci-

do con la acreditación como órgano de certificación por ENAC".

El Consejo Regulador cuenta "con un comité de análisis sensorial que es un portento lleno de magníficos profesionales y unos criterios muy estrictos". Otra de las labores que desempeña es la promoción de estos vinos, "especialmente en la propia zona, queremos ser el producto de cercanía de referencia. Ecológicos, medioambientales", e incluso "imprescindibles en nuestra gastronomía".

TRADICIÓN E HISTORIA

Desde Vinos DOP Alicante se pretende poner en valor la historia y tradición de los vinos, y es que, para ello, han creado una web especial con historia, y han llevado la fecha de 1510 –germen de la DO más antigua del mundo– al nuevo logo, renovando así la imagen.

En esta línea, se está realizando la exposición '3000 años de cultura del vino de Alicante' de forma itinerante, y el propósito es que llegue a Alcoy el próximo año.

Además, la intención es "ir al Comtat por supuesto y a Benidorm, y a cada pueblo que nos lo pida", puesto que "pretendemos refrescar esta imagen y esta historia de quienes somos, cuantas veces sea necesario. Somos una organización pegada a su suelo y a su historia".

Con todo ello, además de incidir en la historia, se quiere poner de manifiesto "la calidad que tiene nuestro vino. La sobriedad y personalidad que transmiten con un código más de futuro, adaptable a los cambios del vino".

También se quiere "recordar nuestra historia y ese hito de 1510, como germen de la DO más antigua del mundo. Y transmitir con diferentes campañas atractivos, juventud, ilusión, imaginación, eso que hemos ofrecido desde hace años en nuestra terreta y que forma parte de nuestro carácter".



Sabores históricos y tradicionales con Licores de Mariola

Si hay un sabor espirituoso que es simbolismo de Alcoy es el aperitivo café licor. La empresa ubicada en la ciudad de los puentes, Licores de Mariola SA, tiene como producto estrella precisamente esta bebida que puede tomarse en distintas variaciones, adaptándose al gusto de cualquier persona, y que más allá de tomarse en fiestas destacadas, como las fiestas de Moros y Cristianos, se ha convertido en una auténtica tradición en Alcoy, siendo una de las bebidas estrellas.

Puede tomarse con refrescos de distintos sabores, o también con granizado de limón –conocido en la zona como agua limón–, adoptando la denominación de mentira, o en el caso de mezclarse con refresco de cola, plis-play.

'Un Colpet' es la marca de esta bebida, que cada vez cuenta con más adeptos fuera de nuestras 'fronteras', puesto que más allá de las comarcas que envuelven a Alcoy, es un sabor cada vez más conocido en todo el territorio de la Comunidad Valenciana. Licores de Mariola tiene la tradición como germen de los sabores históricos que elabora y produce, entre los que está el citado café licor, pero también otros, como por ejemplo, el herbero, el cantueso o el anís paloma. La historia de esta empresa se remonta a 1948, siendo fundada por Rafael Pastor Gisbert.

U N C O L P E T P A S T O R

Els nostres productes



El aceite de oliva virgen extra (AOVE) de Masía la Mota es muy apreciado y el producto es el protagonista de las actividades que, fomentadas en el oleoturismo, se desarrollan y organizan desde La Mota.

Masía la Mota promociona su AOVE a través del oleoturismo

El Hotel Masía la Mota se encuentra enclavado en el corazón del parque natural de la Font Roja y desde el año 2017 produce su propio aceite de oliva. Cuenta con la marca Parc Natural y certificación ecológica. Su aceite de oliva virgen extra (AOVE) ha obtenido numerosos premios y es protagonista de las diversas actividades que, desde Masía La Mota, se organizan en función de la demanda. El oleoturismo es una actividad turística que está alcanzando gran popularidad y que gira en torno al aceite de oliva, a sus grandes beneficios, a su forma de elaboración, a su uso gastronómico y a toda la cultura que

rodea a los olivares. Masía la Mota realiza visitas guiadas en las que los participantes pueden conocer el origen y desarrollo de la masía convertida en hotel, su entorno y el proceso de producción del aceite, para terminar con una cata o degustación de su exquisito AOVE.

Masía la Mota es pionera en la promoción y potenciación del oleoturismo en la zona, dando a conocer a sus clientes un producto fundamental en nuestra gastronomía y también una de las actividades agrícolas más arraigadas en nuestra comarca: el cultivo del olivo.

Aceite de oliva virgen extra Masía la Mota es un aceite excepcional, muy

apreciado por los consumidores incluso más allá de nuestras fronteras.

El producto, se puede adquirir en tiendas de alimentación de Alcoy y a través de la página web del establecimiento www.masialamota.com, así como de otras tiendas online especializadas. Su aceite se caracteriza por sus excepcionales características. Extraído a partir de una variedad autóctona, la alfafarenca se distingue por un aroma y sabor intenso, consecuencia del entorno en el que se encuentran sus olivos y de la citada variedad. La aceituna es recolectada con métodos tradicionales y se transforma en aceite siguiendo un proceso de extracción en frío a través de equi-

pos de última generación.

La producción de este año, según apuntan desde Masía La Mota ha sido muy inferior a lo habitual. Las condiciones climatológicas desfavorables que ha habido durante el proceso no han sido las adecuadas, aunque la calidad del aceite resultante tras el proceso de elaboración será, una vez más, muy buena.

El AOVE de Masía la Mota está siendo conocido también a través de múltiples plataformas, ferias y encuentros profesionales. Se encuentra en las cocinas de restaurantes de reconocido prestigio y es exportado y apreciado en Estados Unidos o Panamá, entre otros países.



*Aceite de Oliva Virgen Extra
variedad Alfafarenca
elaborado de forma tradicional
en el Parque Natural de la Font Roja*

*Venta directa en nuestra web
www.masialamota.com
y en tiendas de alimentación de Alcoy*





L'Obrador de Martina, creando tu dulce imaginación

En 2014 empezaron su andadura en el mundo de la pastelería americana y desde entonces no han dejado de innovar, marcarse objetivos y entregarse a sus clientes de manera detallada y personal. Zulima Resina es la dueña de l'Obrador de Martina y sus palabras reflejan la dedicación que se esconde detrás de este proyecto. Hace ocho años, en 2014, ya trabajaban en el sector de la pastelería dentro de una franquicia y en enero de 2017 decidieron comprar Co-m-me, negocio dedicado también a la pastelería. Durante un amplio periodo de tiempo han crecido profesionalmente y ofrecido sus productos en esta tienda, hasta hace apenas un mes que se trasladaron a un local próximo con el nombre de L'Obrador de Martina & Co-m-me. Galletas, diferentes tipos de chocolates, tartas de almendra, evidencian que aquello por lo que apuesta l'Obrador de Martina es la pastelería artesanal, "la de toda la vida". No obstante, si hay algo que caracteriza sus productos es el componente de la decoración y el toque moderno. "Hacemos pastelería artesanal con los sabores de siempre, pero con un acabado más moderno, es lo que intentamos transmitir a los clientes", afirma Resina. Entre los productos más destacados se encuentran donuts, rollos de canela, cupcakes, galletas de mantequilla, galletas decoradas, pero, sobre todo, las tartas. "Nuestro producto estrella son las tartas, aunque ahora en Navidad se venden mucho las galletas, que decoramos con Tirisiti, pajes, los tres Reyes", expresa.



CAMPAÑAS ESPECIALES

Una época del año donde el Obrador recibe más encargos y el trabajo se intensifica. No obstante, desde la pastelería intentan cumplir con su plan de trabajo habitual. "Es cierto que la semana de Navidad y la de Reyes las tenemos ya ocupadas por la alta demanda de productos". Entre ellos, las cestas de Navidad para los profesores antes de las vacaciones escolares o los roscones de Reyes son los que más elaboración conllevan. De la misma manera, otras fechas señaladas en el calendario también hacen crecer la

demanda en el Obrador. Así pues, disponen de desayunos especiales para San Valentín, el Día del Padre o el Día de la Madre, que se envían a domicilio, y productos diseñados exclusivamente para eventos en abril en las fiestas de Moros y Cristianos. "Nos piden muchos detalles para la Gloria, o preparamos mesas dulces para gloriosos infantiles", apunta. Más allá de que el producto vaya de la tienda a casa, L'Obrador de Martina también se traslada a otros espacios cuando el cliente así lo desea en eventos como bodas, comuniones o cumpleaños. De hecho, "los

"Nuestro producto estrella son las tartas, aunque ahora en Navidad se venden mucho las galletas, que decoramos con Tirisiti, pajes o los tres Reyes"

eventos son nuestro fuerte", afirma Resina, quien explica que es donde llegan a más gente con la elaboración de mesas de dulces y chucherías. "Esto tiene algo especial porque en algunos casos tenemos el placer de ver cómo evoluciona una familia, que estuvimos con ellos en la boda, después en los bautizos de los hijos, en los cumpleaños e incluso en algunas comuniones", señala Resina.

Un proyecto con éxito que más allá de la venta de productos elaborados, comprende también la propia tienda donde se puede comprar el material necesario para elaborar los dulces y un conjunto de talleres para niños, padres y fiestas de cumpleaños, que se pararon con la pandemia, y se reiniciarán el próximo mes de enero. Si deseas "crear tu dulce imaginación", como dice el lema de la tienda, L'Obrador de Martina se encuentra en la calle Entenza, número 23, y los encargos se pueden hacer mediante Whatsapp, por correo electrónico o en el teléfono 966 33 86 76.