



**Nombre: iH. Industria Hostelería**  
**Tipo de Medio: Periódico de**  
**Hostelería y Turismo**  
**Fecha: 1 de marzo de 2006**

**Periodicidad: Semanal**  
**Página: 22**  
**Sección: Dossier Dieta**  
**Mediterránea**

### **Reserva Familiar**

*Procedentes de olivares centenarios, las aceitunas Arbequina y Picual con las que se elaboran los aceites de Castillo de Canena, producen un zumo muy aromático y frutado, resultado de la combinación de la experiencia y la tecnología más avanzada. Bajo la denominación Reserva Familiar, la variedad Arbequina es un aceite dorado, dulce y suave, con matices a plátano, manzana y almendra. El Reserva Familiar Picual tiene sabor a hojas de tomate, alcachofa y hierba recién cortada, y está aderezado con un ligero picor, casi inapreciable. Su calidad ha sido reconocida por la 'Guide des Gourmands' francesa, que le ha concedido el prestigioso galardón Coq D'Or.*

#### **GRUPO CASTILLO DE CANENA**

Castillo de Canena, Remedios, 4  
23420 Canena (Jaén)  
☎ 953 77 01 01 // Fax: 953 77 08 98  
E-mail: [info@castillodecanena.com](mailto:info@castillodecanena.com)

