

# GR

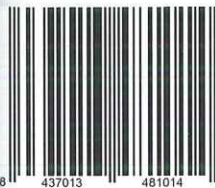
guía restaurant

**ALICANTE, NO TE LA PIERDAS**

MAYO - JUNIO 2013 - 2.95 €



Juique Jacosta



8 437013 481014

#01



## SENSACIONES DEL MEDITERRÁNEO

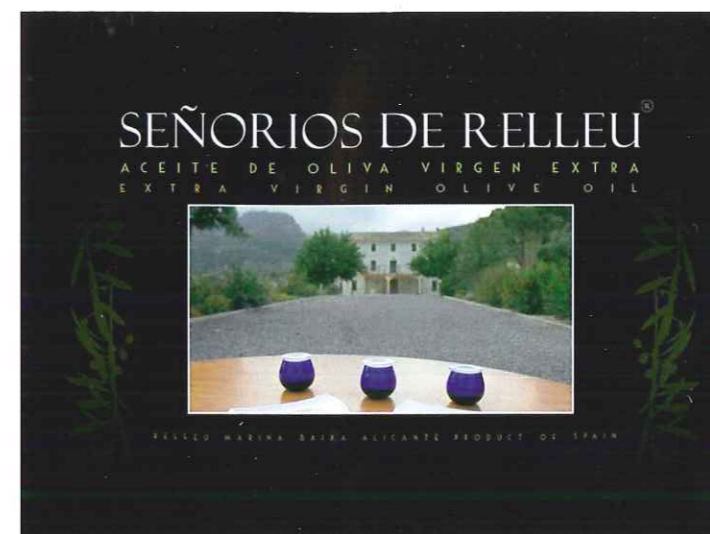
Señoríos del Relleu, 'Aceite Virgen Extra, variedades autóctonas que ungen un estilo propio para sorprender al gourmet apasionado.

Resulta improbable hablar de un Aceite de Oliva Virgen Extra, sin que jugueteen con tu memoria esos aromas afrutados que conviven en plenitud, con las notas a tomates y alcachofa que encontramos en el Señoríos de Relleu.

Basta con situarse en su zona de actividad, la Masia Teuladi, en Sierra de Aitana, a tan solo 10 Km. del mar, en un valle de almendros y carrascos, donde se combina la suavidad del Mediterráneo con la fuerza del clima continental de la zona montañosa, para comprender

**Brinda un paladar limpio, vivo, capaz de sorprender a los paladares más exigentes**

que allí, se conjuga a la perfección la tradición olivarrera familiar, con la tecnología más vanguardista en la elaboración del Aceite de Oliva Virgen Extra Señoríos de Relleu. Compuesto por el excelente Coupage de seis variedades autóctonas del Levante Español, de un color dorado intenso, ligero en amargo y unos envolventes matices a plátano, manzana verde y pinceladas de heno, le confieren por su propia excelencia, una calidad avalada por los más importantes concursos del sector oleícola, destacando, el "Premio a la Presentación" en Salón Gourmets 2012; "Medalla de Oro" a la presentación y "Medalla de Plata" al aceite, en Los Ángeles Internacional Extra Virgin Olive Oil 2012; hasta 94 puntos en la valoración organoléptica y la reseña "G" de favorito en la "Guía Gastronomía 2012; Medalla de Oro en Terraolivo 2.012 (Jerusalén), cuna del aceite de oliva, entre otros de igual importancia.



Su envasado, únicamente bajo pedido, le permite perpetuar todos los sabores y aromas manteniendo su máxima calidad a lo largo del tiempo, a la vez, que una sobria e innovadora botella de aluminio con ilustraciones que narran su elaboración, preserva la delicadeza de su contenido de la luz y la oxidación, finalizando en un cierre metálico que nos ofrece una óptima dosificación.

Frutal, elegante, armónico y con un amargor-picor que se han convertido en cualidades que suman, aportando complejidad y acentuando la idiosincrasia de un aceite que atesora frondosos aromas vegetales y que brinda un paladar limpio, vivo, capaz de sorprender a los paladares más exigentes. ■ GR-Leonor Mederos



## ASESORIA DE EMPRESAS ESTEVE

TU NEGOCIO, EN MANOS DE LOS PROFESIONALES

TARIFAS PLANAS (todo incluido, facturación ilimitada)

- Gestión Fiscal y Contable Autónomos en estimación objetiva: 30 € + IVA al mes
- Gestión Fiscal y Contable Autónomos en estimación directa: 50 € + IVA al mes
- Gestión Fiscal y Contable Sociedad Limitada: 75 € + IVA al mes
- Gestión Laboral: 10 € + IVA al mes

Oferta especial contactando de parte de "Guía Restaurant":

- 4er MES GRATIS Y SIN COMPROMISO.
- Creación de Sociedad Limitada en 48 horas: Solo 390 € + IVA (todo incluido)



C/ Ingeniero Sanchis Pujalte 12,  
esquina con C/Damaso Abad 8,  
Local bajo  
03010 Alicante  
**965 91 02 07**  
www.asesoriaesteve.com



Extra Virgin Olive Oil **SEÑORIOS DE RELLEU®** Aceite de Oliva Virgen Extra  
*Premium Quality* *Calidad Premium*



*A Señorios de Relleu no le basta con ser uno de los mejores vírgenes extra de España. Aspira a convertirse en un magnífico regalo gastronómico. Para ello, su novedoso packaging, además de una preciosa presentación, permite descubrir a través de códigos QR qué es un aove premium, cómo se degusta, qué valores saludables posee y cuáles son los posibles maridajes a experimentar. El estuche de cartón contiene seis botellas de este exclusivo coupage elaborado con variedades autóctonas de la Comunidad Valenciana. Es, sin duda, un obsequio en estado puro.*

*It is not enough for Señorios de Relleu to be one of the best extra virgins in Spain. It aspires to becoming a magnificent gastronomic gift. To do so, its novel packaging as well as a fabulous presentation, makes it possible to discover what a premium extra virgin olive oil is through its QR codes, as well as how to taste it, what healthy values it contains and what possible pairings we should experiment with. The cardboard packaging contains six bottles of this this exclusive coupage made of autochthonous varieties from the Valencia Region. It is, undoubtedly, a very pure gift.*

*Sensaciones del Mediterráneo*  
*Mediterranean Sensations*

info@senoriosderelleu.com · T.+34 965 98 44 46  
 www.senoriosderelleu.com



Deiá, Mallorca  
 Llucmajor, Mallorca  
 El Ejido, Almería  
 Ezcaray, La Rioja  
 D. de Rioja, La Rioja  
 Elciego, Álava  
 Guía de Isora, Tenerife  
 Huesca  
 Illescas, Toledo  
 León  
 Marbella, Málaga  
 Marbella, Málaga  
 El Palmar, Murcia  
 Las Pedroñeras, Cuenca  
 S. Salvador de Poio, Pontevedra  
 Raxo, Pio, Pontevedra  
 Vigo, Pontevedra  
 El P. de Santa María, Cádiz  
 Salamanca  
 Segovia  
 Sevilla  
 Piélagos, Puente Arce, Santander  
 Santander  
 V. de Pontones, Cantabria  
 Pamplona, Navarra  
 Pamplona, Navarra  
 Urdániz, Navarra  
 F. del Alforins, Valencia  
 Valencia  
 Valencia  
 Bocairent, Valencia  
 Valencia  
 Ondara, Alicante  
 Cocentaina, Alicante  
 Elche, Alicante  
 Zaragoza  
 Roses - Alt Empordà, Girona  
 Arbúcies, Girona  
 Barcelona  
 Barcelona  
 S. C. de Gramanet, Barcelona  
 Barcelona  
 Bilbao, Vizcaya  
 Cuenca  
 Gijón, Asturias  
 Gijón, Asturias  
 O Grove, Pontevedra  
 Guía de Isora, S. C. de Tenerife  
 Málaga  
 Roses, Girona  
 Valdemoro, Madrid  
 València  
 Zaragoza