

Original Flavors

«Original Flavors, the Mediterranean Essence» es el plan de promoción conjunta en el mercado interior con el que el aceite de Oliva Virgen Extra de la Denominación de Origen Protegida de Baena, los vinos de la Denominación de Origen Protegida Ribera del Duero, y el jamón serrano amparado por la ETG Jamón Serrano a través de Confecarne, y coordinados por la Fundación del Jamón Serrano, pretenden poner de

manifiesto que los productos con marcas de calidad diferenciada presentan atributos de valor o características cualitativas particulares que los hace distintos de los demás de su mismo género.

Estos tres productos constituyen la esencia y el corazón de la Dieta Mediterránea, un estilo de vida que hoy día tiene el reconocimiento de la Unesco como Patrimonio Cultural de la Humanidad.

www.originalflavors.org

C.R.D.O.P. RIBERA DEL DUERO
C/ Hospital, 6
09300 - R.O.A (Burgos)
www.riberaedelduero.es
Teléf.: +34 947 541 221



CONFECARNE
C/ General Rodrigo nº 6
28003 - MADRID
www.fundacionjamon.org
Teléf.: +34 91 554 70 45



C.R.D.O.P. BAENA
Plaza de la Constitución s/n. Apdo. nº 92
14850 - BAENA (Córdoba)
www.dobaena.com
Teléf.: +34 957 691 121



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION
AND SPAIN



ORIGINAL FLAVORS

The Mediterranean Essence



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DOP BAENA



El aceite de Oliva Virgen Extra de Baena es un referente de calidad a nivel mundial y una de las de las Denominaciones de Origen más plurivarietales que existen. No en vano, durante el Imperio Romano los barcos surcaban el Mediterráneo hasta llegar a Roma cargados de ánforas repletas del oro líquido de Baena.

Un disfrute para los sentidos, un deleite para el paladar y una fuente de salud únicas. Pero, además, el aceite de oliva

Virgen Extra de Baena ensalza todo aquello a lo que acompaña y los sabores de los platos en los que se emplea.



JAMÓN SERRANO ETG JAMÓN SERRANO

El Jamón Serrano es un producto especial, porque es nutritivo, saludable y a la vez sabroso, exquisito y único. Es tradicional, porque su proceso de elaboración es el mismo desde hace siglos; un proceso sencillo, tan sólo sal y tiempo de



maduración en bodega, pero a la vez tan complejo y artesanal que necesita de manos expertas cargadas de tradición. Un producto delicioso al alcance de todos, fácil de usar, y recomendado para todas las edades.



VINOS DE RIBERA DEL DUERO DOP RIBERA DEL DUERO

La historia de la Ribera del Duero ha ido paralela a la unión de la viña y el vino, al fruto de unas cepas que marcan su paisaje, la personalidad de sus gentes y su cultura. Más de 2.400 horas de luz solar y tan sólo 450 mm de pluviometría por año, temperaturas de 40 °C en verano y -18° C en

invierno. En Ribera del Duero, su naturaleza es inimitable, y sus vinos también. La uva Tempranillo y la climatología extrema, sobre una de las zonas vinícolas situadas a mayor altitud (entre 850 y 1.000 m. sobre el nivel del mar) unidas a una magnífica gestión el viñedo, son las claves para la producción de algunos de los mejores vinos del mundo.

