

# PRODUCTOS GANADORES DEL SABOR DEL AÑO FOOD SERVICE 2016



UN JURADO DE 20 CHEFS PRESIDIDOS POR LOS MASTERS CHEFS YÉRIKA MUÑOZ Y EDUARDO PALAZUELOS, HAN OTORGADO LAS CERTIFICACIONES DE CALIDAD SABOR DEL AÑO FOOD SERVICE 2016 A LAS SIGUIENTES MARCAS Y PRODUCTOS:

## LO MEJOR DE LA ENTREGA DE PREMIOS SABOR DEL AÑO FOODSERVICE 2016

Momentos de concentración y emoción, se vivieron en Banquetes Ambrosia, recinto donde se celebró una de las premiaciones más esperadas por los chefs y productores de alimentos dirigidos al sector de la restauración.

La entrega de premios "Sabor del Año Foodservice," es la única certificación de calidad para el sector, basada exclusivamente en las cualidades gustativas de los productos, que son probados y aprobados por cocineros profesionales, a través de condiciones reales de uso y sin conocer la marca de la que se trata.

Así, los productos son valorados por expertos en sus diferentes categorías y en caso de aprobar, podrán portar el sello en su empaque y sitios de difusión, como un emblema que los convierte en un alimento con símbolo de garantía y confianza, en beneficio de la industria y del consumidor.

### ¿QUIÉNES PARTICIPAN?

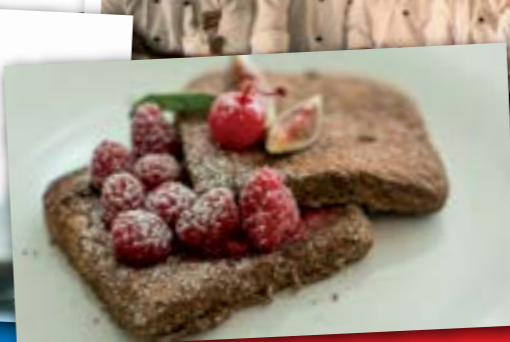
En el concurso para obtener este sello de calidad, contienden los productores de cualquier marca nacional e internacional que se comercialice en México, del sector de alimentos y bebidas; que se consideren merecedores de la distinción, por brindar calidad y sabor a cualquier platillo producido por un chef profesional.

Las marcas que son evaluadas, se inscriben porque buscan reforzar el posicionamiento y los atributos sabor-calidad, tener una ventaja diferencial frente a su competencia, incrementar la potencia de su imagen, gracias al reconocimiento y la confianza del cliente; lo anterior porque las marcas premiadas, tienen derecho a explotar la certificación durante 12 meses.

### SABOR DEL AÑO FOOD SERVICE

Este 2016, los ganadores de "Sabor del Año Food Service", que obtendrán un factor de valor, tras el examen de calidad basado en la opinión crítica de un jurado de 20 profesionales, presididos por los reconocidos Master Chefs, Yerika Muñoz y Eduardo Palazuelos, fueron premiados en las categorías de Harinas, Congelados, Huevo líquido, Aceites, Conservas, Cocina y Repostería.

Los acreedores al distintivo de este año, fueron: los Pre mixes para pastelería Espiga Mix Richcreme Vainilla, Rich Creme Chocolate y Pastel Esponja Mix; los Pre mixes de Temporalidades: Espiga Mix Pan de Muerto Mix y Rosca de Reyes Mix; Pre Mixes de panificación: Espiga Mix Suplerblend Mix; Congelados, pescado Medallones de Atún Tuny de Grupo Mar; Huevo Líquido Pasteurizado Gourmegg y Gourmegg Premium de Primera Alimentos; Aceite para Freír, Vatel Chef Fry de Cargill; Atún en agua y Atún en Aceite Pouch Institucional de Tuny de Grupo Mar; y Crema base vegetal Versatié de productos Rich's.



### ¿CÓMO SE REALIZAN LAS PRUEBAS?

Las pruebas de Sabor del Año Food Service, se realizan en cocinas profesionales independientes, para reproducir las condiciones reales de uso. Los chefs deben utilizar el producto basándose en un protocolo

asociado con éste, pero según sus inspiraciones y sus prácticas. El insumo, se evalúa en una escala del 0 al 10 siendo la máxima calificación, la "Satisfacción Global" del mismo. Los criterios a evaluar son: Satis-

facción general, gusto, interés, practicidad y/o facilidad de utilización; la certificación se concede a los productos que obtengan la calificación más alta de su categoría.



SABOR DEL AÑO FOOD SERVICE  
Tel. 1253 4911 • sabor@saboresyconsumidores.com.mx  
www.sdafoodservice.com.mx