

Azafranes Jiloca, primera empresa española galardonada en el Superior Taste Award

La empresa Azafranes Jiloca de Monreal del Campo ha sido premiada en los galardones Superior Taste Award 2016 con sede en Bruselas. La calidad del azafrán que distribuye ha sido reconocida ante un jurado compuesto por profesionales de reconocido prestigio, muchos de ellos con estrellas michelin. Azafranes Jiloca es una empresa importante del sector del azafrán que desde 1993 destaca por la innovación en productos elaborados con azafrán y ser pioneros en producción ecológica de la especia Azafranes Jiloca ha sido galardonada con el premio Superior Taste Award con calificación Sobresaliente. El Superior Taste Award reconoce la calidad de Azafrán que distribuye Azafranes Jiloca siendo la primera y única empresa española del sector en recibir este reconocimiento.

El galardón se obtiene tras realizar una cata a ciegas del producto, 200 profesionales del sector de la restauración, Cheffs con estrellas Michelin entre ellos, puntúan el producto sobre varios aspectos y la puntuación resultante del azafrán de Azafranes Jiloca ha obtenido una calificación Sobresaliente.

El jurado del International Taste & Quality Institute es único porque es seleccionado de una asociación exclusiva con las organizaciones culinarias profesionales más prestigiosas de Europa, la Association de la Sommellerie Internationale (ASI) y otros expertos en bebidas. Estos catadores, escogidos por las organizaciones y iTQi, tienen una experiencia de muchos años en la degustación de alimentos de todo el mundo. No solo han ejercido sus oficios en Europa, sino también en países tan diversos como Japón, China, Tailandia, Australia, América del Norte, Centro y América del Sur. Siempre están entusiasmados en descubrir nuevos sabores o productos desconocidos.

Cada catador es elegido por:

El reconocimiento unánime de su talento por guías como Michelin o Gault Millau.
Su larga experiencia en la degustación
Su capacidad para describir detalladamente las características de sabor de los productos y sugerir posibles mejoras en el informe de análisis sensorial.

Esta información proporcionada por iTQi es muy solicitada por las empresas participantes para analizar en detalle los resultados de la prueba. Gráficos e informes de análisis sensorial son herramientas valiosas para el responsable de Control de Calidad en la búsqueda de asesoramiento independiente y documentado sobre el sabor de sus productos.

Para maximizar la objetividad de las evaluaciones, iTQi organiza las catas con:

La eliminación de las interacciones entre los miembros del jurado.
La presentación de los productos a ciegas y de forma anónima.
Paneles muy grandes de jueces de diferentes nacionalidades.

Para garantizar la transparencia, iTQi permite a las empresas participantes, que hacen la solicitud específica, asistir a las catas.

Se podría decir que el Superior Taste Award es la guía Michelin de los Alimentos
.- José María Plumed (Director General)

Sabíamos que tenemos un gran producto, nuestro azafrán ya goza de buen reconocimiento, pero obtener una calificación tan alta ha sido una grata sorpresa, mas teniendo en cuenta el gran nivel de profesionales que han realizado la cata, tener la oportunidad de recibir felicitaciones por parte de Cheffs con estrellas Michelin nos llena de orgullo.
.- José Ramón Plumed (Manager)

"Es genial recibir este galardón, ser la única empresa Española con este premio a la calidad de nuestro azafrán nos da fuerzas renovadas para seguir trabajando y mejorando día a día en nuestro trabajo, estamos creciendo mucho como empresa y siento como una palmadita en la espalda por que estamos haciendo las cosas bien", afirman desde la empresa.

www.azafranesjiloca.com

Datos de contacto:

José Ramón Plumed Lorente
606694962

Nota de prensa publicada en: [Monreal del Campo, 44300 - Teruel - España](#)

Categorías: [Internacional Gastronomía Aragón Industria Alimentaria Emprendedores Restauración Premios](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>