

La empresa española Pujol's consigue la medalla de oro en el mundial de la carne de Londres

El World Steak Challenge que organiza William Reed reúne a empresas de 22 países y reconoce el solomillo de Pujol's entre los mejores del mundo

La carne española sigue acumulando premios a nivel internacional y Pujol's se consolida entre los productores de más prestigio en todo el mundo obteniendo una medalla de oro y una de bronce en el World Steak Challenge. La copa del mundo de la carne distingue a Pujol's con premios en solomillo y lomo bajo ante competidores de 22 países.

La gastronomía española sigue al alza y buena prueba de ello es que además del reconocimiento de restaurantes como el Celler de Can Roca, considerado recientemente como segundo mejor del mundo, la reputación y el prestigio de la carne sigue creciendo. El World Steak Challenge que ha organizado William Reed en Londres por cuarto año consecutivo ha premiado el buey gallego de Pujol's en dos categorías, solomillo y lomo bajo, y sitúa al productor catalán como uno de los referentes del sector.

Pujol's ha presentado a concurso carne de buey de un ejemplar de rubia gallega originario de Galicia, que ha sido alimentado con mimo con maíz procedente de la misma finca. La carne ha madurado durante 30 días con el exclusivo sistema "dry aged" de Pujol's con sal del Himalaya, luz ultravioleta y ozono que proporcionan a la carne una jugosidad sensacional y un fino sabor que la convierte en una carne muy preciada. El solomillo de rubia gallega elegido por Pujol's ha obtenido la medalla de oro del World Steak Challenge gracias, en gran parte, al excelente trabajo de su CEO, Ferran Pujol, en la búsqueda de las mejores piezas. Según declaraciones de Pujol desde Londres: "La elección de un buey joven no ha sido casual puesto que hemos priorizado una carne equilibrada que destaque por su sabor y que fuera tierna y muy jugosa. La maduración corta de 30 días ha permitido mostrar todos los atributos de la carne de manera equilibrada y así hemos conseguido una carne muy completa y de calidad premium".

El World Steak Challenge confirma a Pujol's entre las empresas más prestigio del sector y es que la empresa catalana ya fue noticia a finales de 2016 al adquirir las dos vacas de Oroso que fueron consideradas las mejores del mundo. La carne de Pujol's está presente en los mejores restaurantes de España y se exporta en la actualidad a Francia, Italia, Alemania, Austria, Bélgica y Portugal.

Datos de contacto:

Ferran Pujol

Para contacto directo: 677969798

938748280

Nota de prensa publicada en: [Londres](#)

Categorías: [Internacional](#) [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Cataluña](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>