

Las Mermeladas LoRUSSo obtienen 2 medallas de oro y 1 plata en "The World's Original Marmalade Awards 2019"

Fundados en 2005, los premios "The World's Original Marmalade Awards", se han convertido en el concurso y evento mas importante a nivel mundial que gira en torno a las mermeladas

En Chercos (Almería) a 18 marzo 2019

Fundados en 2005, los premios "The World's Original Marmalade Awards", se han convertido en el concurso y evento mas importante a nivel mundial que gira en torno a las mermeladas. Celebrado cada año durante el mes de marzo en la histórica mansión Dalemain, al norte de Inglaterra, los concursantes envían sus mejores mermeladas de cítricos desde todo el mundo, con mas de 30 países representados. El evento recauda miles de libras todos los años y los destina a la organización benéfica local Hospice at Home Carlisle y North Lakeland.

Es de destacar la gran importancia de este Concurso y su Festival Internacional de Mermeladas, celebrado en el norte del Reino Unido –Concurso Internacional de Cítricos Dalemain 2019-, ya que tanto el Festival, como el importante Jurado o Comité de expertos del concurso, cuentan con gran prestigio en la tradición inglesa. Los miembros del jurado son reunidos para deliverar en la histórica Mansión Dalemain, auténtica casa-palacio del Siglo XIV, excepcional marco y recinto que acoge cada año la recepción de los galardonados y la entrega de los Premios y Medallas, donde incluso la propia Reina Isabel de Inglaterra, y Carlos, Príncipe de Gales la visitan todos los años para adquirir las mermeladas premiadas.

El Jurado de expertos de los premios está compuesto por miembros del prestigioso establecimiento londinense, "Fortnum and Mason", empresa fundada en el año 1707 por William Fortnum y Hugh Mason, dedicada a la venta artículos de lujo y de alimentación gourmet premium. Igualmente participan como jurado directivos de importantes empresas de mermeladas artesanales británicas como son "Tiptree" fundada en 1885 y "Thursday Cottage" con mas de 50 años de experiencia, cuyos productos se encuentran presentes por todo el mundo.

El panel de expertos y miembros del jurado han evaluado, todas las mermeladas artesanas presentadas a concurso, con cata de un total aproximado de 3.000 registros. El color ámbar de las mermeladas, sus texturas, el sabor y el aroma de frutas naranjas, limones, mandarinas, pomelos, yuzu y otras frutas cítricas son evaluadas según puntuación con un máximo total de 20 puntos, lo que otorga la categoría de medalla de oro.

La estrella del concurso sin lugar a dudas, ha sido la variedad de naranja amarga, símbolo británico por antonomasia y excelencia consumida por más de la mitad de los hogares británicos, y ha sido precisamente en esta modalidad la más valorada por el jurado.

Los premios conseguidos por LoRUSSo en la presente edición 2019, han sido los siguientes:

- MEDALLA DE ORO para la mermelada de naranja amarga denominada "Lady Bitter Orange", en la categoría de "Mermelada de naranja amarga de Sevilla, con bajo contenido de azúcar".
- MEDALLA DE ORO para la mermelada de naranja denominada "Lady Orange", en la categoría de "Mermelada de cítricos con bajo contenido de azúcar".
- MEDALLA DE PLATA para la mermelada de mandarina denominada "Mandarino Imperial" en la categoría de "Otras mermeladas de cítricos".

Gratitud y reconocimiento

Sin duda alguna, la materia prima es primordial para la obtención de un alto estándar de calidad en cualquier producto final. Dar las gracias a los pequeños agricultores ecológicos del Valle del Andarax de Almería, y de las huertas de Sevilla con los que trabajan ya que les proveen de las mejores naranjas amargas, naranjas y mandarinas mediterráneas, y gracias a su dedicada labor y esmerado mimo, han podido lograr en sus productos la categoría de "Calidad Extra Superior". Sin ellos no hubiera sido posible haber obtenido estos prestigiosos premios.

Datos de contacto:

Sofía Regalia

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

Categorías: [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Andalucía](#) [Recursos humanos](#) [Premios](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>