

Los Sirha Innovations Awards 2023 ya tienen ganadores

Desde garbanzos verdes y jamón ibérico de cordero, hasta verduras fermentadas y vainilla sólida, pasando por el aceite de camelina tostado, una interesante alternativa al aceite de sésamo. En las categorías de equipamiento y tecnología el jurado se decantó, entre otros, por un una campana extractora con un sistema de reciclaje de agua inteligente y autónomo, un armario de chocolate, un índice que evalúa el impacto medioambiental de los embalajes y un práctico sistema de gestión de propinas

Los Sirha Innovation Awards premian a los mejores productos, materiales, equipos y nuevas tecnologías del año en la industria de la restauración y la alimentación. Tras estudiar más de 270 candidaturas, el jurado, compuesto por chefs, pasteleros, restauradores, periodistas y expertos en alimentación, seleccionó las 38 innovaciones más prometedoras del mercado. Antes del veredicto final, los candidatos hicieron una presentación de su producto y el jurado se decantó por 12 ganadores.

GANADORES EN LA CATEGORÍA DE "PRODUCTOS - BEBIDAS - INGREDIENTES"

El jurado evalúa el sabor, el valor nutritivo, el acondicionamiento, el embalaje y el diseño, la huella RSE, el coste y la facilidad de implementación, así como la originalidad del producto.

El garbanzo verde - BONDUELLE: Bonduelle innova y revierte la forma de aprehender el garbanzo, usualmente consumido en su forma seca y marrón. De color verde cuando está fresco, el garbanzo verde se impone ahora como una alternativa a las proteínas animales, con menos grasa y más saciante.

Jamón ibérico de cordero Salt'N'Lamb - COOK2COOK: Cook2Cook presenta el nuevo jamón ibérico de cordero Salt'N'Lamb. Procedente de una ganadería ovina de pastos nobles y responsables, está libre de nitritos, nitratos y azúcar.

Verduras fermentadas biológicas frescas no pasteurizadas - LABO DUMOULIN: Para luchar contra la sobreindustrialización de las comidas, el Laboratorio Dumoulin desarrolla una nueva gama de 5 mezclas de verduras locales fermentadas y procedentes de la agricultura biológica. Estos productos, que combinan los conocimientos tradicionales con la innovación, se elaboran únicamente a partir de verduras de temporada.

Tadoka - NOROHY: Norohy crea la primera dosis de vainilla sólida que se funde. En forma de piedra preciosa, Tadoka se compone de concentrado de vainilla, manteca de cacao, vainas de vainilla de Madagascar y Papúa, así como granos de vainilla gastada.

Aceite de camelina tostado "Signé Caméline" - OLIMEGA: Producido a base de plantas de camelina, sano y respetuoso con el medio ambiente, este nuevo aceite alimentario pretende ser una alternativa al

aceite de sésamo. Fresco y ligero, puede acompañar fácilmente una amplia variedad de platos, tanto en casa como en el restaurante.

GANADORES EN LA CATEGORÍA "MATERIALES Y EQUIPOS"

El jurado evalúa la facilidad y el coste de implementación, el carácter responsable y reciclable, el coste de mantenimiento, la ergonomía y la comodidad de utilización, así como el diseño del material.

Brum'Tech - ALVENE: Gracias a su sistema de reciclaje de agua inteligente y autónomo, la campana extractora Brum'Tech es el producto de la gama de menor consumo energético del mercado. Permite a los profesionales de la restauración reducir significativamente su consumo de agua, ahorrar dinero y reducir su impacto medioambiental.

ARI.O - ANGELO PO: Célula mixta (caliente y fría) rápida y multifunciones, ARI.O se adapta a las necesidades de los profesionales. Cocción a baja temperatura, regeneración, mantenimiento de temperatura, crecimiento, fermentación controlada, secado, pasteurización... Este sistema polivalente aspira revolucionar las maneras de cocinar reduciendo la producción de residuos alimentarios.

Mueble Bajo - ODIC: Con un diseño eco, la nueva gama de muebles bajos frigoríficos de Odic está íntegramente pensada para reducir drásticamente el impacto medioambiental, desde su diseño hasta su comercialización.

Armario de chocolate "CRIOLLA" - PAVAILLER: Único en el mercado y desarrollado con el Meilleur Ouvrier de France chocolatero-confitero Frédéric Hawecker, el armario de chocolate "CRIOLLA" permite una gestión completa de la producción de chocolates. Ofrece un restablecimiento de la temperatura sin riesgo de alteración de los productos y puede utilizarse como fundidor en el periodo de producción para la fundición o el moldeo /ensamblaje de chocolate.

El proceso "Coldway Technologies" - SOFRIGAM: Coldway Technologies permite a los profesionales transportar productos termosensibles con seguridad. Esta solución innovadora y eco-responsable es extremadamente precisa y permite regular fácilmente la temperatura, incluso en épocas de calor intenso.

GANADORES EN LA CATEGORÍA DE "TECNOLOGÍAS Y SERVICIOS PARA LA RESTAURACIÓN O LA ALIMENTACIÓN"

El jurado evalúa la rapidez de uso, la practicidad y la facilidad de utilización, el ahorro de tiempo, la personalización, la innovación en las funcionalidades así como la universalidad de los sistemas de explotación.

Índice medioambiental "L'eFFet Vert" - MB PACK: L'eFFet Vert es un índice que permite evaluar el impacto medioambiental de los embalajes en función de 12 criterios durante la producción de los materiales, la fabricación y el fin de la vida útil del producto.

Los profesionales del sector alimentario preocupados por su compromiso ahora pueden elegir conscientemente el "producto adecuado" y actuar de manera responsable.

TIPSI: La aplicación Tipsi se instala en los terminales de pago y facilita las propinas con tarjeta de crédito y smartphone. No hay gestión en efectivo de las propinas para el establecimiento, ya que todo está automatizado y se redistribuye directamente a los empleados.

Datos de contacto:

Laura Hermida Ballesteros
917818090

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

Categorías: [Internacional](#) [Gastronomía](#) [Emprendedores](#) [Restauración](#) [Consumo](#) [Innovación](#) [Tecnológica](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>