

Séptima medalla de oro consecutiva para la mermelada de naranja amarga "Lady Bitter Orange" de LoRUSSo

Esta empresa familiar Almeriense de elaboración de mermeladas ecológicas artesanales ubicada en el pequeño municipio de Chercos, con menos de 200 habitantes continúa cosechando éxitos internacionales con uno de sus productos estrella, "la mermelada de naranja amarga"

El pasado sábado día 25 de marzo se celebró en el municipio de Penrith, al norte del Reino Unido la entrega de premios del concurso anual de mermeladas más afamado del mundo "The World's Original Artisan Marmalade Awards". El enclave donde se celebran estos prestigiosos premios es la histórica "Mansión Dalemain", una casa palacio del siglo XIV, la cual ha visitado en numerosas ocasiones la recientemente fallecida Isabel II Reina de Inglaterra y su hijo, el actual Rey Carlos III.

El nutrido jurado de expertos de este célebre concurso, lo componen miembros del prestigioso establecimiento londinense "Fortnum and Mason" dedicado a la venta de alimentación gourmet premium y de artículos de lujo, así como directivos de importantes empresas británicas de elaboración de mermeladas artesanales como es la empresa "Tiptree" fundada en 1885 y "Thursday Cottage", con más de 50 años de experiencia en la elaboración de mermeladas de cítricos, cuyos productos se encuentran presentes por todo el mundo.

El panel de expertos miembros del jurado ha evaluado con detalle más de 3.000 mermeladas procedentes de más de 40 países. Los 5 criterios principales a evaluar son el sabor, aroma, textura, consistencia y el color. En base a esos parámetros se establece una puntuación específica que determina la puntuación de cada mermelada.

El pasado año, esta mermelada recibió igualmente el "Tercer Premio al Mejor Producto Ecológico" en la 10ª Edición de los Premios Salón Gourmets Madrid 2022, donde entraron en concurso mas de 1.300 productos exhibidos en la feria. Este nuevo reconocimiento fue entregado por la Subdirectora de "Promoción de Alimentos de España" del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Dña. Purificación González Camacho, durante la Gala de Premios celebrada durante el transcurso del Salón.

Desde LoRUSSo afirman que la mayor parte del éxito se lo deben a la altísima calidad de las naranjas amargas frescas utilizadas para elaborar sus mermeladas. Estas frutas son cultivadas y cosechadas a pocos kilómetros de su fábrica con primor y esmero por pequeños productores ubicados en el Valle del Almanzora y el Valle del Andarax.

Datos de contacto:

María Orera

638702172

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

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Andalucía](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>