



CONSERVAS CODESA S.L

Laredo, 23 de Septiembre de 2014

MÁXIMO GALARDON EN LOS "ITQI" PARA ANCHOAS CODESA!!

CODESA RECIBE EN BRUSELAS LAS "3 ESTRELLAS" EN LOS PREMIOS DE ALIMENTACIÓN ITQI - "SUPERIOR TASTE AWARD" DESARROLLADO POR MÁS DE 120 SUMILLERES Y CHEFS INTERNACIONALES CON ESTRELLAS MICHELIN.

Estos premios Internacionales se pueden considerar equivalentes a las estrellas "Michelin" de los alimentos.

Al igual que la famosa guía, iTQi no organiza una competición, si no que recompensa a los productos por sus propios méritos. Solamente los productos que obtienen una puntuación superior al 70%, reciben un «*Superior Taste Award*» con una, dos o tres estrellas, en este caso, CODESA recibió el máximo galardón de 3 estrellas por sus anchoas del Cantábrico "CODESA-SERIE LIMITADA" elaboradas en Laredo-Cantabria, obteniendo la puntuación máxima en cata "*Sabor excepcional*".

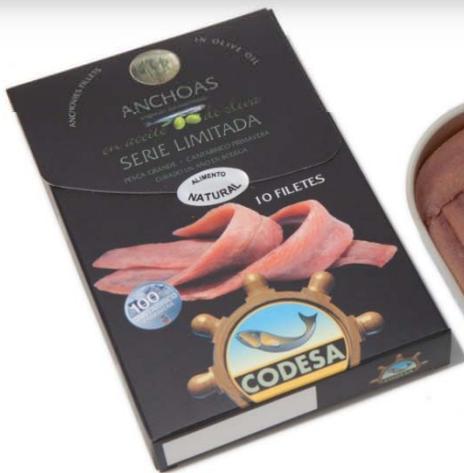
Los miembros del Jurado de iTQi, provenientes de 15 países diferentes, forman parte de las asociaciones culinarias más prestigiosas de Europa, tales como, los Maîtres Cuisiniers de France, l'Académie Culinaire de France, la Academy of Culinary Arts, Euro-Toques, la Federazione Italiana Cuochi, los Jeunes Restaurateurs d'Europe, la Asociación de Cocineros de España, la World Master Chefs Society, el Verband der Köche Deutschlands, así como la Association de la Sommellerie Internationale (ASI).

Durante las evaluaciones, los diferentes productos son catados a ciegas mediante un proceso de análisis sensorial muy riguroso donde cada uno de los productos catados es evaluado en el marco de análisis sensorial, para el cual los criterios de olfato, apariencia, sabor, textura y bouquet final son observados minuciosamente por los miembros del Jurado. Según palabras del prestigioso Chef de la BBC Inglesa ALAN COXON "las anchoas Codesa Serie Limitada sorprendieron por su textura, limpieza y sabor".

Japón, Bélgica y Alemania sobresalieron en volumen de premios entre los 195 países participantes. Las empresas españolas galardonadas fueron recibidas en un acto previo a la celebración de la gala en el Instituto Cervantes de Bruselas donde contaron con la presencia de D. Fernando Gómez Avilés-Casco, Consejero Económico y Comercial de la Embajada de España en Bélgica y de D. José M^a Fernández, Analista de Mercado de la Oficina Económica y Comercial en Bruselas, quiénes comentaron la excelente imagen de los productos españoles en términos de calidad y sabor a nivel internacional.



Andreas Becker (Pdte. Asoc. Alemana de cocineros), Jose Luis Ortiz (Director C.Codesa), Julián Fernández (Dtor y Maestro Conservero C.Codesa), Alan Coxon (Chef BBC inglesa), Fidel Ortiz (Director Adj. C.Codesa).



Gracias por vuestra..
Confianza!!

