

SALÓN GOURMETS

LA PATENTE INTERNACIONAL DE FRUTA Y VERDURA CONGELADA QUE SE MANTIENE Y CONSUME COMO FRESCA SE ALZA CON EL PREMIO SALÓN GOURMETS A LA INNOVACIÓN

Los 10 Premios Salón Gourmets reconocen a las empresas que eligen el Salón para presentar sus nuevos productos, entre los que se eligen los más destacados en las categorías de innovación, presentación, versatilidad y producto ecológico más completo nutricionalmente

Una patente que permite conservar verduras y frutas congeladas con las mismas propiedades como si estuvieran frescas se hace con el Premio a la Innovación.

EL chocolate negro de melocotón de Calanda y nuez de macadamia de Belenguer 1928 consigue el Premio a la Presentación; el pan de oro comestible de 24 kt de Gold Chef by Manetti, el de Versatilidad y una ginebra ecológica con frutos rojos y fresa silvestre de Pazo Valdomiño consigue el galardón al Producto Ecológico más completo Nutricionalmente

También se han entregado los premios a los favoritos del público de las redes sociales de Salón Gourmets / Grupo Gourmets: el vermut blanco de Zecchini, el stand de Asturias y el helado de mostaza de Bico de Xeadó han conseguido ser, respectivamente, Producto Favorito, Mejor Stand y Producto Incógnito

SG, una cita imprescindible de la gastronomía en todos sus ámbitos, ha contado, una edición más, con Estrella Galicia, Cabreiroá y Nespresso Professional como cerveza, agua y café oficial



Madrid, 28 de abril de 2022.- La 35 edición de Salón Gourmets (SG), la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad número uno de Europa, ha acogido hoy la **entrega de 10 Premios Salón Gourmets**, unos galardones que premian los productos más originales, de entre las más de 1.600 novedades presentadas en SG, en cuatro categorías: Innovación, Presentación, Versatilidad y Producto Ecológico más completo nutricionalmente. El jurado consideró que, debido a que su lanzamiento representa en el mercado un avance para el sector y para los consumidores, **el Premio a la Innovación se adjudicó a la Patente Internacional de Fruta y Verdura Congelada que se mantiene y consume como fresca**, un avance de la compañía La Unión Long Fresh, que permite que las frutas y verduras congeladas mantengan las mismas características organolépticas del producto fresco. El premio ha sido entregado por José Luis Yzuel, Presidente de Hostelería de España, y ha sido recogido por el Director de Marketing de La Unión Long Fresh, Javier Carmona.

SALÓN GOURMETS

EL Premio a la Presentación, que le ha correspondido al chocolate negro de melocotón de Calanda y nuez de macadamia de Belenguer 1928, premia el equilibrio entre la belleza del envase y la información que reseñe fielmente sus valores nutricionales; ha sido entregado por Pedro Larumbe, del Grupo Larumbe, y recogido por la Gerente de Belenguer 1928, Inmaculada Belenguer.

Por su parte, **el pan de oro comestible de 24kt de Gold Chef by Manetti ha logrado el Premio a la Versatilidad**, que se le ha concedido por su singularidad y por su capacidad de enriquecer el patrimonio gastronómico debido a sus múltiples aplicaciones. El galardón ha sido entregado por Verónica Puente, Directora Internacional de la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebida, y lo ha recogido Daniele Marconi, gerente de la compañía.

En último lugar, pero no menos importante, **el galardón de Producto Ecológico más completo nutricionalmente, por sus propiedades, ha le ha correspondido a la Ginebra 100% ecológica de triple destilación con frutos rojos y fresa silvestre de Ada Organic Gin London Dry**, un producto de Pazo Valdomiño. Purificación González, Subdirectora General de Promoción Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, ha entregado el premio a Nuria Seijo, Responsable Comercial de la empresa gallega.

LOS VISITANTES PREMIAN A SUS FAVORITOS

Además de los premios del SG **también se han entregado los galardones a los productos preferidos del público de las redes sociales de SG**. Los internautas pudieron votar, desde el día 25 de abril, y hasta el mismo día 28, a las 10.00 h, sus artículos preferidos. De esta manera, **el premio al Producto Favorito (elegido entre todos los expuestos en el 35 SG) ha sido otorgado al vermut blanco de Zecchini**. El de **Mejor Stand, que pone en valor la originalidad de las instalaciones, le ha sido concedido a Asturias**. Por último, **el helado de mostaza de Bico de Xeado se ha alzado con el de Producto Incógnito**. En este caso, los usuarios de las redes sociales debieron adivinarlo mediante una serie de pistas que se fueron dando durante los días de celebración del SG.

Todas las novedades de Salón Gourmets se pueden consultar aquí: https://www.gourmets.net/salon-gourmets/2022/catalogo-expositores/productos&filter_nuevos=1

Más información de Salón Gourmets: <https://www.gourmets.net/salon-gourmets>

Descárgate la aplicación para móvil: <https://www.gourmets.net/salon-gourmets/aplicacion>

Si necesitas alguna entrevista con Salón Gourmets o con los expositores o necesitas más información, contacta con:

Directora: **Ana Escobar** / 609 111 907 / anaescobar@accionycomunicacion.com
Ejecutivos: **Esther de la Cruz** / 609 322 956 / estherdelacruz@accionycomunicacion.com
María José Camacho / 674 060 611 / mariajosecamacho@accionycomunicacion.com
María Martínez / 649 844 964 / mariamartinez@accionycomunicacion.com
Carmen Díaz / 618 524 341 / carmendiaz@accionycomunicacion.com
María Luisa Avilés / 669 152 397 / marialuisaaviles@accionycomunicacion.com
Víctor Martín / 630 859 250 / ayc@accionycomunicacion.com
Marian Honrubia / 672 153 172 / marianhonrubia@accionycomunicacion.com

