Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

FoodVac recibe el *Crystal award* por su ‘Secreto de cerdo ibérico a baja temperatura’

03-07-2019

El pasado 24 de junio, en el transcurso de una gala celebrada en Bruselas (Bélgica), el equipo directivo de FoodVac recogió el *Crystal taste award 2019*, por su ‘Secreto de cerdo ibérico a baja temperatura’, un galardón otorgado por el International Taste Institute (anteriormente iTQi); el premio certifica que el producto ha sido calificado de ‘Excepcional’, según la evaluación realizada a ciegas por más de 200 jueces internacionales, durante los tres últimos años. FoodVac se convierte así en la primera empresa española de cocina al vacío en obtener este premio de referencia internacional, considerado como las Michelin de los alimentos y las bebidas. De hecho, en esta edición, únicamente cinco empresas españolas han obtenido un Crystal, ninguna de ellas en la categoría de FoodVac.

El galardón fue recogido por **Alejandro Villanueva**, **David Espartero** y **Miguel Arenas**, en una ceremonia que contó con la asistencia de centenares de representantes de la industria alimentaria y de la gastronomía mundial. *“Estamos muy orgullosos y emocionados por recibir esta distinción*-contaban ayer los responsables y fundadores de FoodVac-*, puesto que representa el reconocimiento internacional al trabajo de todo un equipo, personas que trabajamos juntas con un objetivo: aportar un valor añadido con la calidad de los productos que elaboramos”*.

Secreto ibérico de FoodVac

El secreto ibérico a baja temperatura es una de las referencias más exitosas del portafolio de FoodVac, y una de las primeras que la empresa valenciana empezó a comercializar. El secreto -valga la redundancia- del éxito de este producto es la calidad de las materias primas -carne de cerdo ibérico, ajo, romero, sal y pimienta-, así como el control exhaustivo de su cocción durante 24 horas a baja temperatura. Con este procedimiento se consigue que sea un producto con una calidad excepcional y una textura realmente sorprendente. *“Nosotros aportamos al restaurador la parte lenta de la elaboración del plato, y es el chef el que tiene que aportar su toque personal”*. El secreto ibérico ya fue distinguido en 2017, 2018 y 2019 por el International Taste Institute como producto ‘Excepcional’, hecho que le ha permitido recibir este año el Crystal.

La Michelin de los alimentos y bebidas

El International Taste Institute es una organización independiente formada por prestigiosos chefs y sumilleres de diferentes países, creada con el objetivo de evaluar, juzgar y promover los mejores alimentos y bebidas de todo el mundo. Cada año los productos son catados a ciegas siguiendo un enfoque sistemático basado en el método internacional de análisis sensorial hedónico. Los productos se preparan y presentan de acuerdo a un estricto protocolo garantizando la máxima objetividad. No es una competencia, cada producto se evalúa y califica según su calidad organoléptica intrínseca, por más de 200 profesionales.

Tras este *test*, los productos que reciben una puntuación mínima del 70% son premiados con una estrella de oro (‘Sabor Notable’), dos estrellas, (‘Sabor Remarcable’) y tres estrellas (‘Sabor Excepcional’). En el caso de que un producto consiga ser galardonados tres años consecutivos con la máxima puntuación, se otorga el Crystal. En esta edición, se han otorgado 79 premios *Crystal taste award*, a nivel mundial, solo cinco a empresas españolas.

Diez años de alta cocina al vacío

La empresa valenciana FoodVac fue fundada en abril de 2009 por tres jóvenes chefs: Alejandro Villanueva, David Espartero y Miguel Arenas. Su objetivo desde sus orígenes ha sido y es ofrecer cocina de quinta gama de alta calidad.

Una década después de su primer pedido, FoodVac es una de las empresas de cocina al vacío más destacadas del mercado nacional, y una de las más internacionales, pues a día de hoy exporta a países como Francia, Alemania, Italia, Benelux, Portugal, Croacia, Malta, Hong Kong, Reino Unido, y muy pronto lo hará a Canadá y Japón.

Contacta con **FoodVac** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Notícias Relacionadas

- La valenciana FoodVac ofrece quinta gama de alta calidad, sin gluten y cocinada al vacío