Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Hort del Silenci, tres premios Sabor del Año en Restauración: Eco, Sin Gluten y Vegano

Lunes, 07 de marzo 2022

Hort del Silenci se ha convertido en uno de los grandes protagonistas de los Premios Sabor del Año 2022 en la modalidad de Restauración, obteniendo la mejor puntuación en las tres categorías donde presentó candidatura: Eco, Sin Gluten y Vegana. La entidad dio a conocer públicamente las marcas premiadas el pasado jueves, 24 de febrero, en un comunicado oficial. Los productos galardonados han sido el 'Rigatone de lenteja pardina Eco', el 'Easy mix pan de molde sin gluten' y el 'Huevo vegetal eco'.

El galardón es un reconocimiento de calidad en el mundo de la gastronomía y la restauración, basado en la propia experiencia de consumidores y chefs, que prueban y puntúan los diferentes productos presentados sin conocer su marca. Hay dos modalidades, Retail y Restauración. En el caso de restauración, ha sido un grupo de diez chefs profesionales, dirigidos por la máster chef del premio, **Àngels Puntas**, quienes han valorado los productos de alimentación destinados al canal horeca según interés, practicidad, sabor y satisfacción global. Las propuestas galardonadas han sido las que han obtenido la nota más alta en el conjunto de estos parámetros.

Los productos ganadores han sido los siguientes:
1) Categoría Eco: 'Rigatone de lenteja pardina eco'. Se trata de una variedad de pasta alimentaria que pone en valor un cultivo propio de proximidad y que se presenta como alternativa innovadora en su formato al consumo tradicional de legumbres. Envase sostenible, para horeca en saco de papel de 5k g. Para *retail* en caja de cartón alimenticio reciclado de 250 g).

2) Categoría Sin Gluten. El 'Easy mix pan de molde sin gluten' está elaborado con harinas de garbanzo y otras legumbres de cultivos propios y de proximidad, primer producto en su categoría 100% libre de alergenos, sin huevo y sin lactosa. Envase sostenible para horeca en saco de papel de 5 kg. Para *retail* en bote de plástico RPET reciclado y reciclable (para evitar contaminaciones cruzadas), dentro de una caja de cartón reciclado de 500 g.

3) Categoría Vegana. El 'Huevo vegetal eco' responde a las necesidades de la nueva alimentación vegana o vegetariana, libre de alérgenos y de la salmonelosis propia del huevo; alternativa a la proteína animal. Envase sostenible, para horeca en saco de papel de 5k g. Para *retail* en bote de plástico RPET reciclado y reciclable (para evitar contaminaciones cruzadas), dentro de una caja de cartón reciclado de 325 g.

El sello Sabor del Año fue creado en 1995 en Francia, por Monadia (centro francés de calidad del consumidor). Actualmente, está presente en distintos países como España, Portugal, Italia, Bélgica, Túnez, Marruecos y México. En España, el sello está representado por el grupo Global Quality. La rigurosidad y la imparcialidad de la metodología utilizada ha posicionado a Sabor del Año como referente de calidad gustativa líder y más valorado en los países donde está presente, consiguiendo la confianza de los consumidores, fabricantes, profesionales y distribuidores del sector de la alimentación. Este año, se han distinguido un total de 97 productos destinados a Retail y Horeca.

Comprometidos con el territorio y los consumidores

Hort del Silenci es una empresa (agricultores y elaboradores) comprometida con el territorio y los consumidores. Con una conciencia ecológica y sostenible trabaja por un consumo responsable y respetuoso con la tierra cultivada. Respetan los tiempos y ponen en valor el trabajo de todas las personas involucradas en la cadena alimentaria, desde el campesino al consumidor. Elaboran sus productos con alimentos procedentes de cultivos propios en Catalunya, con certificación ecológica, de proximidad, sin gluten y vegana, para ofrecer una alimentación sana y saludable, de la que se puede garantizar al 100% su trazabilidad.

El principal propósito de la firma es fortalecer el sector agrario de su zona a través de la Cooperativa Agropecuaria de Artesa de Segre mediante la recuperación de cultivos tradicionales como los cereales antiguos o las legumbres, mucho más sostenibles y respetuosos con el entorno (entre otros motivos porque consumen menos agua). Por otro lado, se revalorizan estos cultivos con innovación, buscando soluciones alimentarias nuevas, para convertir los productos en una alternativa a la proteína animal, dar respuesta a las intolerancias alimentarias existentes (soja, gluten, huevo, etc.) y, en definitiva para dar respuesta a las crecientes demandas de la sociedad actual de alimentación vegetariana o vegana.

Contacta con **Hort del Silenci** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Notícias Relacionadas

- Hort del Silenci presenta en el FGB sus nuevos productos ecológicos y sostenibles
- El ‘Huevo vegetal’, de la firma Hort del Silenci, premio a la innovación en Organic Food