

WOFCO CONSIGUE LA MÁXIMA PUNTUACIÓN EN LOS SUPERIOR TASTE AWARDS

Un jurado formado por reconocidos chefs y sumilleres en todo el mundo distingue nuestro langostino Austral como producto excepcional.



Cola de Langostino Austral

WORLDWIDE FISHING COMPANY SL

is granted the 2021
**SUPERIOR
TASTE AWARD**
★ ★ ★



Certified by the International Taste Institute's jury of the world's best Chefs & Sommeliers.



Vigo, 04 de junio de 2021.- La [cola de langostino austral de Wofco](#) (Worldwide Fishing Company) ha sido reconocida como “excepcional” (3*) en la última edición de los Superior Taste Awards junto con nuestro calamar patagónico. Este certamen anual organizado por el International Taste Institute en Bruselas, reúne a algunos de los mejores chefs y sumilleres del mundo para valorar las cualidades organolépticas de los productos testados (sabor, textura, olor...)

Con esta distinción Wofco refuerza el lanzamiento de la nueva línea retail, un proyecto que nace con el objetivo de aumentar la presencia en hipermercados y supermercados a través de una imagen diferenciadora y con destino a los principales mercados del mundo.



Sobre el International Taste Institute

Fundado en 2005 y localizado en Bruselas, el International Taste Institute analiza y evalúa el sabor de los alimentos y bebidas de todo el mundo. Su jurado está compuesto por 200 chefs y sumilleres reconocidos y pertenecientes a 15 asociaciones y organizaciones culinarias y de sumillería europeas.

A lo largo de los años, más de 18.000 productos han sido certificados por el jurado del Taste Institute, que incluye prestigiosos chefs y sumilleres como Ferran Centelles (Chef sommelier de la Fundación El Bulli), Manuel Jiménez (Mejor Sumiller de España 2017), Alain Nonnet (2 estrellas Michelin durante 36 años), Gaetano Raguni (Ganador de Italia Bocuse d'Or 2017), Alan Coxon (Embajador británico de alimentos y bebidas y presentador en la BBC TV Chef) o Cristina Figueira (1 Estrella Michelin).

El Taste Institute realiza evaluaciones sensoriales objetivas: su jurado sigue una rigurosa metodología de cata a ciegas en la que las muestras de productos se anonimizan para evitar cualquier sesgo en la puntuación. Además de la puntuación de los diversos criterios organolépticos analizados, el jurado proporciona comentarios detallados y sugerencias para una mejora del producto, respuestas a preguntas o dudas de los productores sobre sus productos y sugerencias de maridaje.

Algunos de los nuevos miembros del jurado en 2021 incluyen:



Pino Lavarra
Executive Chef
The Luxury Collection
Michelin



Antoine Lehebel
Head Sommelier
Bon Bon
Michelin



Surjan Singh Jolly
Judge
Master Chef India
Michelin



Tom Smet
Head Sommelier
Castor
Michelin