Nota de prensa

Los jamones de bellota 100% ibéricos Alta Expresión y Alta Expresión de los Pedroches galardonados con el Premio Superior Taste Award 2020

- El jamón de bellota 100% Ibérico Alta Expresión de los Pedroches ha sido reconocido con el prestigioso premio Crystal Taste Award siendo uno de los 35 productos premiados y el único en la categoría de jamón de bellota ibérico.
- Superior Taste Award 2020 vuelve a premiar con tres estrellas doradas a los productos de bellota 100% ibéricos Alta Expresión.

Pozoblanco, 8 de junio de 2020.- El prestigioso International Taste Institute ha comunicado a la Cooperativa que por tercer año consecutivo su jamón de bellota 100% ibérico Alta Expresión de Los Pedroches y Alta Expresión COVAP han sido premiados con tres estrellas doradas en los Superior Taste Award 2020.

Como cada año, el prestigioso jurado de chefs y sumilleres del International Taste Institute ha evaluado el sabor de alimentos y bebidas mediante un proceso de cata a ciegas y el análisis sensorial de sus propiedades organolépticas. De estos resultados, el jamón de bellota 100% ibérico Alta Expresión de los Pedroches COVAP ha sido reconocido con el **Crystal Taste Award,** uno de los dos premios de prestigio que reconocen a aquellos productos que durante 3 años consecutivos han sido laureados con tres estrellas doradas, siendo uno de los 35 productos premiados de todo el mundo que han obtenido este galardón y el único en la categoría de jamón de bellota ibérico.

El sabor, la textura, el aroma y la cuidada presentación del producto han sido las cualidades más destacadas, finalizando con una valoración por encima del 91% y consiguiendo así ser premiados por los 120 profesionales sumillers y cocineros de todo el mundo.

Este reconocimiento pone en valor no solo el modelo de trazabilidad de la Cooperativa y su apuesta por el bienestar animal y la seguridad alimentaria, sino

el compromiso de sus ganaderos y maestros jamoneros por ofrecer un producto de calidad desde el origen.

Ambos Jamones Alta Expresión han sido reconocidos con este prestigioso galardón en los años 2016, 2018 y 2019.

Sobre COVAP.

La Cooperativa Ganadera del Valle de Los Pedroches (COVAP) se fundó en 1959 en Pozoblanco, Córdoba, y a lo largo de su historia, ha conformado un nuevo concepto agroalimentario que va más allá de la agricultura y la ganadería tradicionales, contribuyendo al desarrollo económico y social de su territorio. Los productos COVAP, lácteos y cárnicos, son el resultado del esmero puesto por sus ganaderos y trabajadores para satisfacer al consumidor con alimentos seguros y de calidad. La Cooperativa, con más de 4.500 socios cuyas ganaderías se extienden por Andalucía, Extremadura y Castilla-La Mancha, integra toda la cadena alimentaria y trabaja por hacerla sostenible, desde el origen, en todos sus eslabones, las producciones ganaderas, su transformación y comercialización. El año 2019 se cerró con unas ventas de 476 millones de euros y una producción de 1.013 millones de toneladas, realizando inversiones por valor de 22 millones de euros.

Sobre el Superior Taste Award

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 16.000 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 anuales: 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.

Responsable de Comunicación
Sonia García: 608 018 894
comunicaciones@covap.es