

SABOR DEL AÑO

2021

Valoran la **excelencia** en sabor



Willy Mansion, fundador del sello de calidad Sabor del Año; Jordi Bové, director general de Sabor del Año y Flavio Arturo Servitje, presidente del Sabor del Año.

BENEFICIOS DEL SELLO SABOR DEL AÑO

- Refuerza el posicionamiento de los atributos sabor/calidad.
- Potencializa la imagen de las marcas e incrementa las ventas.
- Favorece la prueba y la compra del producto.
- Es un activo publicitario y de comunicación de gran valor.

SABOR DEL AÑO RECONOCIÓ A LAS EMPRESAS QUE SE CONSOLIDARON EN EL SECTOR ALIMENTARIO POR SUS CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS DURANTE EL 2021.



700 productos Retail
100 Food Service

se han convertido en un referente de calidad y sabor en México.

Por noveno año consecutivo, el sello de calidad Sabor del Año realizó su valoración de las cualidades gustativas de las marcas que se han colocado entre los productos predilectos de los consumidores mexicanos durante el 2021.

Este reconocimiento es el resultado de una evaluación realizada por un jurado para elegir los mejores sabores. Como resultado, desde 2013 a la fecha se ha otorgado el reconocimiento Sabor del Año a más de 700 productos en la categoría Retail y 100 en Food Service.

Asimismo, las marcas ganadoras recibirán un fuerte impulso para potencializar su imagen y ventas, mediante acciones de marketing,

comunicación y activaciones en el punto de venta para fomentar su compromiso con el consumidor; es decir, este sello de calidad no solo reconoce las cualidades del producto, sino también es una excelente herramienta de mercadotecnia.

El sello fue creado por Willy Mansion, en Francia (1995) y tiene presencia en España, Francia, Bélgica, Portugal, México y Túnez. Tanto en España como en Portugal, y México, el distintivo está representado por Grupo Global Quality Certifications. Actualmente su director general es Jordi Bové y su presidente es Flavio Arturo Servitje.

GANADORES SABOR DEL AÑO 2021

MARCA	PRODUCTO
Alpura	Leche deslactosada, Leche deslactosada light, Leche deslactosada selecta, Ultrapasteurizada clásica, Ultrapasteurizada light, Ultrapasteurizada selecta, Ultrapasteurizada semi, Pasteurizada clásica, Leche en polvo regular, Leche en polvo deslactosada, Leche saborizada sabor chocolate, Leche saborizada sabor vainilla, Leche saborizada sabor fresa, Crema regular, Crema deslactosada y Crema selecta.
Barcel	Golden nuts sal rústica, Golden nuts chiles toreados y Golden nuts chipotle ahumado.
Chata	Chorizo ranchero y Chorizo de pavo.
Herdez	Atún al pibil, Atún a la vizcaína, Tinga de atún, Atún con chiles y salsa de soya y Salpicón de atún.
Ice Hot	Margarita mix, Limón ácido, Naranja, Fresa, Piña colada y Mango.
Jumex	Jugos 0% azúcares añadidos.
Milpa Real	Tostadas Milpa Real.
Morama	Harina para hotcakes clásico, Harina para hotcakes proteína, Harina para hotcakes keto y Harina para hotcakes con chispas de chocolate.
On Top	Crema batida en aerosol.
Oroweat	Pan multigrano y Pan 12 granos.
Primavera	Margarina con sal y Margarina sin sal.
Salsas del Hogar	Salsa verde, Salsa chile de árbol y Salsa chile morita.
Sanísimo	Tostadas clásicas, Tostadas de nopal, Salmas clásicas y Salmas de nopal.
Splenda	Splenda original endulzante, Splenda azúcar endulzante, Splenda mascabado y Splenda stevia endulzante.
Suandy	Pastisetas original, Pastisetas con base sabor chocolate y Pastisetas sin azúcar.



¡SI ES SABOR DEL AÑO SIEMPRE ESTÁ RICO!



2021

SABOR DEL AÑO



Calidad garantizada

ESTUDIAN Y RECOMPENSAN LOS PRODUCTOS CON MEJOR SABOR EN EL MERCADO.

El Sabor del Año es un sello de calidad, que denota la facilidad de uso, versatilidad, interés general y propiedades organolépticas de los productos participantes.

El proceso de selección para determinar cuáles son los mejores se realiza a través de una evaluación rigurosa que garantiza la objetividad de la prueba, ésta es realizada por un jurado seleccionado según sus hábitos de consumo, al cual se le presentan los productos sin referencia de marca.

La rigurosa metodología proporciona una calificación de 0 a 10 a cada producto en cinco categorías: sabor, aspecto, olor, textura y satisfacción general. Solo obtienen el sello de calidad Sabor del Año los alimentos que logran la calificación más alta en su categoría.



GANADORES FOOD SERVICE 2021

Marca	Producto
Coronado	Cajeta quemada
Espiga Mix	Pastel Richcreme vainilla y Pastel Richcreme chocolate.



Aprueban a los mejores en Food Service

RECONOCIDOS CHEFS REALIZARON PRUEBAS EN COCINAS PROFESIONALES PARA REPRODUCIR LAS CONDICIONES REALES DEL USO DE LOS PRODUCTOS.

La séptima edición del reconocimiento Sabor del Año Food Service fue presidida por el Master Chef Iván Millán, quien estuvo a cargo de un jurado conformado por 20 reconocidos chefs de diversos sectores como restaurantero, hotelero, banquetes, repostero, entre otros.

Como parte de su labor, el jurado elaboró recetas con los productos participantes. Las pruebas fueron realizadas en cocinas profesionales para replicar las condiciones reales de uso, donde se evaluaron con una rigurosa metodología que califica de 0 a 10 la satisfacción global del producto (sabor, interés, practicidad/facilidad de utilización y satisfacción general).

“Considero importante que las marcas conozcan el impacto que brinda un sello distintivo, tal como es el caso de Sabor del Año. Éste otorga credibilidad, tranquilidad y excelencia. Personalmente, como figura pública del mundo gastronómico, reconozco la labor que se hace en temas de exposición antes medios masivos de comunicación en conjunto de las estrategias de posicionamiento para las marcas ganadoras. Las facilidades que se otorgan al obtener este distintivo, difícilmente se lograrían con tal impacto y fuerza; Sabor del Año Food Service representa el trabajo conjunto de las marcas con los mejores exponentes de la industria”, comenta el Chef Millán.

Sugerencias del gourmet

G.L. OTHÓN

glothon@reforma.com

POR BUEN CAMINO

A veces, basta una buena pizza para admirar las capacidades del ingenio humano

A poco más de un año de abrir sus puertas y tener que reinventarse, Milk, localizado debajo de una galería de arte, al fondo de un largo pasillo, toma nuevamente forma y continúa siendo de los mejores lugares para comer pizza.

El comedor, antes oscuro de ambiente speakeasy, es ahora un pasillo a cielo abierto con plantas, gente y excelente servicio. La carta ha tenido cambios, aún es compacta y con propuestas diferentes.

Hay que empezar por el Brócoli asado (\$143). Llega a la mesa con cara de piñata hecha por un artista abstracto. Se ven ramitas de cabeza, doradas por fuego rabioso, polvo de chile, cacahuates colorados, listones de cebolla y col morada. Una explosión de colores estridentes que asustaría al comensal más aventurero. Pero vaya que funciona.

Un alioli picante une al conjunto, la col es sauerkraut y el conjunto resulta en una mezcla de sabores fuertes y deliciosos que convertirían al más aguerrido enemigo del brócoli. Indispensable disfrutarlo con una Bocanegra Pilsner (\$75). Es ligera, con suficiente dulzura y cuerpo para dar batalla. Fue creada por la misma mente inquieta, originaria de Monterrey, que es responsable por este sitio.

De entre la lista de pastas, el Lemon ricotta bucatini (\$175) llega con un pesto muy perfumado con limón, en una salsa cremosa y espesa, perfecto vehículo para la pasta con consistencia casera. Tienen mano suelta con los pistaches; estos aportan textura y una nota más de sabor.

El cierre es una no muy afortunada Tarta de chocolate (\$147) tiene un rico helado de caramelo, pero debería servirse caliente y presumir

MILK



SUGERENCIAS + Brócoli asado \$143 + Pizza de cebolla y gruyère \$213 + Lemon ricotta bucatini \$175

+ Colima 159, Roma, (55) 6268-4458 + Ma a Do de 13:00 a 23:00 horas

más intensidad. Después del desfile escandaloso de sabores poderosos, contrasta un poco.

Pero aquí se viene por las pizzas. Ya sabemos que tienen ingredientes extraordinarios, una masa con el balance justo de sal, textura que resiste a la mordida y el sabor que sólo da la paciencia requerida para lograr un buen fermento.

En la carta están divididas en dos familias, blancas y de jitomate. Entre las primeras hay que de quesos, salmón ahumado con crème fraiche y aguacate –que es lo mejor que puede suceder un domingo a la una de la tarde–, o carbonara.

Con base de jitomate listan la esperada Margarita, Pepparoni y otras ideas sorprendentes como Aguacato, poblanos y pepperoni. Pero la mejor de todas, la que da motivo para regresar, es la definitivamente imperdible Cebolla y gruyère (\$213).

Tiene una base de cebollas cocinadas hasta que prácticamente desaparecen bajo una cobija de gruyère. Hay por ahí montañas de cebolla caramelizada con color y sabor, como fugadas de una magnífica sopa de cebolla. Toquecitos de cebollín acentúan la situación.

Es una de las mejores pizzas de la Ciudad y una de las razones por las que no deja de sorprenderme el ingenio humano. No todo está inventado o dicho, que venga lo que sigue.

#AGÉNDALO UNA SEMANA MUY COCTELERA



Comienza en CDMX el World Class Cocktail Festival para probar creaciones originales y apoyar al talento detrás de las barras

¿DÓNDE?

Disfruta del World Class Cocktail Festival en:

Balra, Blanco Colima, Brujas, Campobaja, Casa Awolly, Decrab Prado Norte, Don Capitán Santa Fe, Feria Rooftop, Fifty Mils, Fisher's, Fisher's House Pop Up (Guadalajara 104), Fónico, Handshake Speakeasy, Kaito Bar Izakaya, Limantour Polanco y Roma, Lorea, Nudo Negro, Petanca, Salón Ríos, Sepia, Sesame, Supra, Toledo Rooftop y Waikiki

STAFF

A partir de hoy los mejores mixólogos y sus tragos coquetos tomarán los bares y restaurantes de la Ciudad de México, durante el World Class Cocktail Festival.

En el marco de este festival, se llevará a cabo la final de la competencia World Class México, para elegir al mejor bartender, quien representará al País en la final global, a realizarse en julio.

Entre los finalistas están Allan Suárez, de Hanky Panky; Francisco Calvo, de Fifty Mils; Jerzy Mejía, de Aldea, en Bacalar; José Luis León, de Limantour, y Ricardo Orozco, de Grupo Anderson's, en Cancún.

Desde hoy y hasta el 2 de mayo, la Ciudad de México será sede de diversas experiencias que buscan hacer comunidad y

promover a la industria de bares y restaurantes, en unión con la mejor coctelería. Habrá takeovers, master clases, maridajes y promociones especiales.

Este festival también se realiza en Toronto, Sao Paulo, Roma, Lisboa, Sidney y Seúl. La idea es que los amantes de la mixología visiten, durante esta semana, sus bares y restaurantes favoritos para probar cocteles atrevidos y originales, mientras apoyan a los talentos detrás de las barras.

Bares incluidos en la lista de los 50 Mejores, como Balra,

Limantour, y Fifty Mils; innovadores speakeasies y rooftops, como Handshake Bar, Kaito, Supra y Toledo; restaurantes, como Lorea, Nudo Negro y Sepia, se unirán a la celebración.

Para inaugurar el festival, los cinco finalistas de World Class México tomarán hoy el Fisher's House Pop Up, para servir algunos de los cocteles con los que buscan el campeonato para representar a México. Por primera vez, la final se realizará en formato digital del 5 al 8 de julio, en un webinar público.



@reformabmesa

¡SÍGANME LOS TRAGONES!

Encuentra en nuestra cuenta de Instagram recetas, recomendaciones de vino, restaurantes por descubrir...

Cortesía World Class