



AMANIDA REMPORTE UN PRESTIGIEUX PRIX DE L'ITQI POUR LA ONZIÈME ANNÉE CONSÉCUTIVE.

Nous l'avons encore fait ! Chez Amanida, nous sommes en fête après avoir été récompensés, pour la onzième année consécutive, lors des prestigieux prix décernés par l'International Taste Institute (ITQI) à Bruxelles. Cette reconnaissance, unanimement considérée comme les « étoiles Michelin » des produits alimentaires, confirme une fois de plus notre engagement indéfectible envers l'excellence et les saveurs d'exception.

Cette fois-ci, la grande vedette a été notre produit phare : l'Olive Fumée Épicée (Oliva Ahumada Picante). Cette variété si singulière a séduit les palais d'un jury exigeant, composé de plus de 200 chefs et sommeliers issus des associations gastronomiques les plus réputées au monde, qui évaluent chaque produit à travers une rigoureuse dégustation à l'aveugle.

Les experts ont souligné la complexité organoleptique de notre recette, louant sa texture ferme, son équilibre parfait de nuances ainsi que cette touche fumée et subtilement piquante qui la rend absolument unique sur le marché international.

Maintenir le niveau d'exigence nécessaire pour impressionner ce jury d'élite pendant onze années consécutives est une étape dont toute l'équipe d'Amanida est profondément fière. Cette distinction n'est pas seulement un gage de qualité ; elle reflète le soin, l'effort quotidien et la passion que nous insufflons à chaque étape de l'élaboration de nos condiments et encurtidos gourmets.

Nous tenons à partager ce prix avec vous tous et à vous remercier chaleureusement pour votre confiance au quotidien. Nous continuerons à œuvrer pour faire entrer la haute gastronomie à vos tables !