

Las chips orgánicas sal marina, de Monti, galardonadas con el "Excellent Taste Organic"

El pasado mes de febrero, de los días 26 al 28, tuvieron lugar los Mediterranean Taste Awards. El lugar en el que se dio el encuentro fue en el Reino Unido, concretamente en Londres. El propósito de estos premios es la promoción y difusión de los beneficios de la dieta mediterránea. Este objetivo lo llevan a cabo mediante el descubrimiento de alimentos que, además de destacar por su sabor, también resulten innovadores

En estos premios, sólo están calificados para participar aquellas bebidas y alimentos de agricultura orgánica. Entre los galardonados de este 2022, se encuentra Monti. Reciben el Premio de Oro por sus chips orgánicas sal marina, así como el reconocimiento de la calidad, sabor y sostenibilidad de sus productos.

“Como es de esperar, estamos muy contentos y agradecidos por haber recibido este premio. Que se reconozca la calidad de nuestros productos y se ponga la confianza en nosotros es un gran logro. Ponemos mucho cuidado y cariño en la elaboración de nuestros alimentos, y nos sentimos muy orgullosos de que tengan esta gran acogida”, señalan desde Monti.

La manera en la que han garantizado la transparencia e imparcialidad en la evaluación de las muestras de los alimentos, ha sido mediante la introducción de la evaluación sensorial. Este tipo de método fue uno de los primeros en el control de calidad. A día de hoy, se sigue utilizando de forma habitual en la industria.

Desde Monti indican que “es fundamental buscar una calidad óptima en los productos que elaboras. Pero también lo es no dejar de lado la sostenibilidad y el respeto por el medio ambiente. Ambas cosas no están reñidas, y es necesario que se visibilice. Este es uno de los motivos por los que nos llena de ilusión haber obtenido el Premio de Oro”.

Con una gran motivación por el resultado obtenido, continúan con más fuerza que nunca en su trabajo diario, “teniendo siempre presentes los valores que nos mueven y buscando ofrecer lo mejor de nosotros. Mimar nuestro paladar mientras cuidamos del entorno es posible, y en Monti trabajamos cada día para que sea así”, concluyen.

Datos de contacto:

Monti

+34 957 650 216

Nota de prensa publicada en: [Córdoba](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Andalucía](#) [Restauración](#) [Gran consumo y distribución](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>