



Etxeberri-Arakil (Navarra), a 28 de mayo de 2010 Contacto: Maite Azpiroz
(619.900.103)

La leche Navarra LACTURALE, triplemente premiada por segundo año consecutivo, con el Galardón Internacional “Sabor Superior 2010”.

Lacturale, leche producida por 25 explotaciones ganaderas Navarras, certificadas por ICAN, bajo el sistema de Producción Integrada de Vacuno de Leche ha sido premiada un año más en sus 3 gamas: entera, semidesnatada y desnatada.

El pasado jueves 27 de mayo, la empresa Navarra S.A.T Lacturale recibió en Bruselas el prestigioso galardón “Sabor Superior 2010” concedido a su leche Lacturale, de Producción Integrada de Navarra, de la mano del Instituto Internacional del Sabor y la Calidad- iTQi. Este es el segundo año consecutivo que la empresa Navarra se hace con este galardón consiguiendo además una puntuación más alta que la del pasado año.

La ceremonia de entrega que tuvo lugar en el Cercle Royal Gaulois de Bruselas, contó con la presencia de numerosos embajadores de los diferentes países premiados, así como de chefs y sumelliers representantes de las 12 instituciones culinarias más prestigiosas de Europa tales como los Maîtres Cuisiniers de Francia y Bélgica, The Academy of Culinary Arts, la Federación de Asociaciones de Cocineros Europeos, las Asociaciones de Cocineros de España, la Federazione dei Cuochi Italiana, etc...

S.A.T Lacturale estuvo acompañada por una importante representación de Navarra, entre otros, la Delegada del Gobierno de Navarra en Bruselas, D^a Maria Lozano Uriz, el Europarlamentario Navarro, D^o Pablo Zalba Bidegain, el Responsable de la Agencia Navarra de Innovación en Bruselas, D^o Ignacio Baleztena Navarrete.

En dicho acto la empresa navarra S.A.T. Lacturale representada por su Presidente D. Juan Manuel Garro y por su Director General D. Fermín Cilveti, recogieron el triple galardón de manos de los directores generales del Instituto Internacional del Sabor y la Calidad – iTQi, D. Christian De Bauw y D. Louis Frére.

D. Fermín Cilveti Director General de S.A.T Lacturale gozó de la oportunidad de dirigir unas palabras al público allí presente y tuvo un recuerdo muy especial para el socio-ganadero y amigo de la empresa, Xebe Matxinena Iribarren, recientemente fallecido, con el que emocionó a los más de 500 asistentes al acto.

El International Taste & Quality Institute - iTQi - (Instituto Internacional de Sabor y Calidad) de Bruselas es una organización independiente de Chefs y Sumilleres, pertenecientes a las 12 Asociaciones culinarias más importantes de Europa, dedicada a juzgar, honrar y promover los alimentos.

Todos los productos son degustados en catas ciegas, por un gran panel de jueces de diferentes nacionalidades, sin envoltorio y sin ningún otro tipo de identificación. Cada juez se dedica a un análisis sensorial del producto evaluado y además valora otros criterios como el aspecto visual, el olor, la textura, el sabor y el gusto en la boca.

S.A.T Lacturale, pionera a nivel nacional en aplicar este sistema de producción tan innovador como es la Producción Integrada de Vacuno de Leche, es una agrupación de ganaderos navarros que produce y comercializa la leche producida en sus propias

ganaderías bajo los estrictos controles de calidad, de sostenibilidad medioambiental y de bienestar animal que requiere este sistema. Esta iniciativa supone una clara apuesta por conseguir una diferenciación en el mercado de su producto final, la leche “Lacturale”, a través de una estrategia basada en un proyecto de carácter asociativo, un producto de alta calidad y elaborado respetando el medioambiente y el bienestar animal aportando a los consumidores un producto de calidad y al mismo tiempo accesible.

En su corta trayectoria, Lacturale, que comenzó a comercializarse en octubre de 2008, ha cosechado ya 3 prestigiosos premios a nivel Nacional e Internacional valorando su sabor “especial”: “Sabor del Año 2008”, “Sabor Superior 2009” y ahora también “Sabor Superior 2010”. A su vez S.A.T Lacturale ha sido galardonada con otros premios adicionales en los que se valora la clara apuesta por la Producción Integrada, uno de ellos es el Premio “Alimentos de España a la Producción Agraria 2008” concedido por el MARM.

Dichos premios son el reconocimiento al buen trabajo desarrollado durante estos últimos años por estos ganaderos de Navarra, así como de otros muchos técnicos, veterinarios y profesionales del sector agro-ganadero navarro, pero sin duda, el mayor premio será que los consumidores elijan Lacturale y puedan saborear la diferencia.