

Informó Salmonexpert

Dos productores de salmón finalistas en los Seafood Excellence Awards

● Se trata de las empresas Multi X y Patagonia Seafarms, el joint venture de Yadran y Marine Farm para Estados Unidos. Sus innovaciones llamaron la atención de los especialistas.

Crónica

periodistas@elpinguino.com

Seafood Expo North America -conocida como feria de Boston-, la mayor feria de productos del mar en América del Norte, anunció los finalistas de los premios Seafood Excellence Awards para el 2025.

Así lo informó ayer el medio especializado Salmonexpert, el cual indicó que los 11 finalistas fueron seleccionados de una lista de productos listos para el mercado que se están lanzando o se han introducido en los últimos 18 meses en Estados Unidos. Mientras que los ganadores de la competencia se anunciarán el domingo 16 de marzo.

Asimismo, los premios Seafood Excellence Awards reconocen a los líderes en el

mercado de productos del mar de América del Norte. Cada año, las empresas que exhiben en la feria de tres días pueden presentar sus novedades para la competencia.

También, los 11 finalistas serán evaluados por tres expertos de la industria de productos del mar en función de su singularidad y adecuación al mercado, perfil de sabor, empaque, potencial de mercado, conveniencia, valor nutricional y originalidad el primer día de la Expo.

Los finalistas de 2025 fueron seleccionados entre 68 inscripciones en la Exhibición de Nuevos Productos de la exposición y compiten por dos premios: Mejor Nuevo Producto de Servicios de Alimentos y Mejor Nuevo Producto Minorista.

En ese sentido, de los 11 finalistas, dos son productores

de salmón chileno: se trata de las compañías Multi X y Patagonia Seafarms, que es el joint venture entre Yadran y Marine Farm para el mercado de Estados Unidos.

Considerando a Multi X, el finalista es su producto Latitude 45 Smoked Salmon Charcuterie Board, diseñado "para compartir con tus seres queridos. El empaque incluye cuatro sabores que satisfacen el paladar de cada consumidor. Cada producto de salmón ahumado pasa por un proceso único que realza su sabor, gracias a un método de ahumado tradicional con madera natural. Gracias a su diseño, el producto está listo para consumir, ya que contiene cuatro bandejas individuales en su interior, cada una con un producto de alto valor agregado", detallaron.



Por ahora hay 11 finalistas en competencia en este importante certamen internacional.