

SABOR DEL AÑO

2023

Valoran y reconocen lo mejor del sabor

SABOR DEL AÑO DIO A CONOCER EL LISTADO DE PRODUCTOS RECONOCIDOS 2023 EN RETAIL Y FOOD SERVICE

Sabor del Año se ha consolidado, desde hace once años, como un referente en sabor y calidad al distinguir a aquellos productos "probados y aprobados" por los consumidores y que destacan por sus cualidades organolépticas.

Gracias a la participación de un sinnúmero de marcas de prestigio y a una metodología rigurosa, desde 2012, Sabor del Año ha logrado ganarse la confianza de los consumidores más exigentes, y ha otorgado este galardón a más de 800 productos en retail y 130 en food service.

Además, ha impulsado al crecimiento de las marcas ganadoras en el mercado mexicano, ya que este distintivo potencializa su imagen y ventas mediante acciones de marketing y comunicación, así como activaciones en punto de venta; es decir, este sello de calidad no solo reconoce las cualidades del producto, sino también es una excelente herramienta de marketing.

Creado en Francia en 1995 por Willy Mansion, el sello Sabor del Año tiene presencia en España, Francia, Bélgica, Portugal, Túnez,



Willy Mansion, creador del sello Sabor del Año.

Colombia y México. Tanto en España, Portugal, Colombia y México, el distintivo está representado por Global Quality Certifications.

Cabe destacar que este reconocimiento no es un concurso, es un sello que se basa en la valoración de un producto por parte de los consumidores, tras probar y valorar los productos sin referencia de marca, para obtener así un veredicto de manera objetiva. Todo ello supervisado por laboratorios especializados en análisis sensorial, que siguen una metodología 100 por ciento rigurosa que evalúa a cada producto en términos absolutos en pruebas monádicas.



EL SELLO SABOR DEL AÑO 2023 ES UN GRAN RECONOCIMIENTO PARA LOS PRODUCTOS PARTICIPANTES, PORQUE DEMUESTRA EL CUIDADOSO PROCESO DE ELABORACIÓN QUE REALIZAN LAS MARCAS PARA OFRECER CALIDAD Y SABOR A LOS CONSUMIDORES

Flavio Arturo Servitje, presidente de Sabor del Año y Jordi Bové, director general de Sabor del Año.

¡SI ES SABOR DEL AÑO SIEMPRE ESTÁ RICO!



2023

SABOR DEL AÑO

Ellos son Sabor del año 2023

MARCA	PRODUCTO	MARCA	PRODUCTO
ACH FOODS	Miel Karo	HELADOS NESTLÉ	Chocolate blanco
ALPURA	Leche ultrapasteurizada clásica	HELADOS NESTLÉ	Nuez indulgente
ALPURA	Leche ultrapasteurizada selecta	JON DONAIRE	Chesecake premium
ALPURA	Leche deslactosada	KLASSCO	Klass Iced Tea Limón
ALPURA	Leche deslactosada light	KLASSCO	Klass durazno
ALPURA	Leche deslactosada selecta	KLASSCO	Klass frutos rojos
BARILLA	Spaghetti grano entero	LALA	Gama pavo
BORGES	Aceite de oliva extra virgen	LALA	Gama cerdo
CHATA	Chorizo de pavo	MILPA REAL	Tostadas
CHATA	Chorizo ranchero	MISSION	Tortillas de maíz ligeras
CHILOKIA	Salsa morita	MOLE XIQUEÑO	Mole en pasta
CHILOKIA	Salsa borracha	ON TOP	Original
CHILOKIA	Salsa molcajete tatemada	ON TOP	Baileys
CHIPS	Chips fuego	SANISSIMO	Tostadas clásicas
CHIPS	Chips jalapeño	SANISSIMO	Tostadas de nopal
CHIPS	Chips sal	SANISSIMO	Salmas clásica
DANONE	Yoghurt de fresa	SANISSIMO	Salmas de nopal
DEL HOGAR	Totopos	SILK	Silk almendra original
EVA	Espinaca hidropónica baby	SUANDY	Pastisetas original
HELADOS NESTLÉ	Brownie	SUANDY	Pastisetas con base sabor chocolate
HELADOS NESTLÉ	Cupcake	SUANDY	Pastisetas sin azúcar
HELADOS NESTLÉ	Triple chocolate		

Barilla® Trigo Entero es una opción deliciosa que podemos incluir fácilmente en nuestra dieta diaria, pues al estar hecha de grano de trigo entero, nos da la seguridad de que no se han eliminado ninguna de sus partes, lo que la convierte en una opción con todos los beneficios que nos aporta el trigo. **Barilla® Trigo Entero** es un alimento que aporta hasta tres veces más fibra, elemento esencial para mantener una buena salud digestiva y ayudar a reducir el riesgo de enfermedades del corazón, diabetes y obesidad, además de ser un excelente carbohidrato complejo, lo que significa que te sentirás más satisfecho durante más tiempo.

APORTA
3 VECES
MÁS FIBRA*



Por si fuera poco, **Barilla® Trigo Entero** contiene una gran cantidad de vitaminas y minerales esenciales para el cuerpo. Entre ellos se incluyen vitaminas del complejo B, hierro, calcio y zinc. Todos estos nutrientes son importantes para mantener una buena salud en general, así como para fortalecer los huesos y músculos. Además de todos estos beneficios para la salud, **Barilla® Trigo Entero** es deliciosa, ofrece una textura más firme y una consistencia siempre al dente, lo que la hace perfecta para recetas sencillas como la pasta con tomate y albahaca o más elaboradas como el spaghetti a la carbonara.

PRUEBA **BARILLA® TRIGO ENTERO**
EN TU PRÓXIMA COMIDA Y DESCUBRE TODOS LOS
BENEFICIOS DEL TRIGO

CON
EL *gran sabor*
DE **BARILLA®**



Busca más recetas en barilla.com

Barilla México Barillamex

TRIGO ENTERO

SABOR DEL AÑO

2023

Las marcas opinan

Estamos orgullosos de haber sido reconocidos como el mejor aceite para los profesionales de la cocina en México, por segundo año consecutivo. Este logro ha sido un parteaguas para nuestra joven marca, ya que nos ha permitido conectar mejor con nuestro mercado meta y comunicar de manera efectiva nuestra propuesta de valor. Además, este sello nos brinda una mayor credibilidad ante nuestros clientes y usuarios, lo que nos inspira aún más en nuestra misión de convertirnos en la marca número uno para los profesionales de la cocina. Por ello, estrenaremos un nuevo balance de fórmula para mejorar los beneficios de nuestro aceite y lanzaremos nuestro sitio web que incluirá recetas de chefs reconocidos del Food Service, clases de cocina y la exclusiva "Gold Academy" de Vatel, donde nuestros clientes podrán capacitarse en el manejo y optimización del aceite, entre otros temas relevantes para la industria".



Gustavo Vázquez,
Marketing Lead de Global Edible Oils Solutions en Cargill de México



GRACIAS A LA RIGUROSIDAD E IMPARCIALIDAD DE LA METODOLOGÍA EMPLEADA, SABOR DEL AÑO SIGUE CONFIRMANDO SU LIDERAZGO EN EL SECTOR DE LA ALIMENTACIÓN, ASÍ COMO EL COMPROMISO DE LAS MARCAS POR OFRECER PRODUCTOS QUE SEAN REFERENCIA DE CALIDAD GUSTATIVA

Somos una marca apasionada por deleitar a nuestros consumidores y por la innovación en el desarrollo de productos saludables. Con el reconocimiento de Sabor del Año reforzaremos los beneficios que ofrece Mission en las Tortillas de Maíz Ligeras Blancas, sumando así un aval en la calidad y sabor que nos caracteriza".

Nelda Villarreal,
Gerente de Mercadotecnia en Mission México



El sello Sabor del Año es un reconocimiento al trabajo bien hecho. Estamos encantados de saber que el consumidor mexicano confía en nosotros y continúa eligiendo el Aceite de Oliva Borges para elaborar sabrosos platillos para su familia.

No existe mayor reconocimiento que saber que los consumidores reconocen nuestro aceite de oliva y disfrutan de su sabor y múltiples beneficios. En Borges llevamos más de 125 años cuidando lo que importa y gracias a este reconocimiento, los consumidores tienen la certeza de que el Aceite de Oliva Borges es sinónimo de sabor y calidad".

Andrea Marina,
Responsable de Mercadotecnia de Borges en México

Este reconocimiento respalda la garantía de nuestro Mole Xiqueño al consumidor y avala el sabor que hemos mantenido como tradición de nuestra cocina a través de los años. Es un orgullo ser dignos representantes del Sabor del Año 2023 con la mejor calidad; sin duda, reafirma nuestro objetivo de mantenernos a la vanguardia con las familias mexicanas".



Víctor Manuel Galván Suárez,
Director General de Mole Xiqueño

PASIÓN SIN LÍMITES



alpura[®]
DESLACTOSADA
LIGERAS Y DE FÁCIL DIGESTIÓN

CONOCE MÁS

LA LECHE ES FUENTE DE PROTEÍNA.
Es ligera y de fácil digestión por ser deslactosada. Se usa lactasa durante su procesamiento. Una enzima que desdobla a la lactosa haciéndola más digerible para el cuerpo.



Para Bimbo Frozen es muy gratificante que nuestros productos Pan de Muerto y Rosca de Reyes fueron reconocidos por el sello Sabor del Año, porque continuamente buscamos entender y satisfacer a más paladares, ya sea directamente o a través de nuestros clientes. Además es un reconocimiento a la calidad, versatilidad y excelencia en sabor de nuestros productos".

Carlos González,
Director de Bimbo Frozen



En Alianza Team trabajamos de manera incansable para producir productos con los más altos estándares de calidad, ayudando a mejorar la alimentación de los consumidores mexicanos. Que los consumidores resalten el sabor en nuestra marca La Torre significa que estamos trabajando junto a ellos para brindarles siempre la mejor opción en sus preparaciones".

Hernando Vergara Fernández,
Gerente General de Alianza Team México

2023

SABOR DEL AÑO

En Alpura a lo largo de más de 50 años hemos acompañado a los mexicanos en todas las etapas de la vida, y este reconocimiento reafirma la pasión y el compromiso que tenemos por ofrecer productos de calidad y sabor superior, logrando así mantener la lealtad y preferencia de nuestros consumidores”.

Mireya Cabrejas Colina,
Gerente de Desarrollo de Productos Alpura



Este sello nos llena de orgullo y es reconocimiento a la calidad de nuestros productos. Desde la marca Silk estamos muy entusiasmados de que la validación de nuestra propuesta de bebidas vegetales sea altamente valorada y pueda hacerse dueña de este premio tan importante para la industria. Es un honor y una satisfacción que queremos compartir con nuestros consumidores y todo el equipo de la marca, que trabaja día a día para ofrecer al mercado propuestas sumamente saludables pero deliciosas al mismo tiempo”.

Carolina Mendez Acosta,
Plant Based Director



Representa el esfuerzo y compromiso que tenemos con nuestros consumidores mexicanos. En Barilla, siempre hemos tenido claro que la calidad y el sabor son elementos clave para disfrutar y compartir de un buen plato de pasta con las personas que más queremos, ahora con Barilla Trigo Entero no es la excepción, nos mantenemos firmes a ese compromiso, con la ventaja de que ahora, además de ofrecer un delicioso sabor y consistencia siempre al dente, nuestros consumidores reciben los beneficios del trigo y la fibra 100 por ciento natural”.

Mayra Morales Guzmán,
Gerente de Marketing de Barilla México



Es un gran reconocimiento a la marca y sus productos que nos llena de orgullo. El sabor de nuestros productos es un factor clave para lograr la preferencia del consumidor, y siendo este un premio votado por los mexicanos, este reconocimiento nos impulsa a seguir trabajando por entregar productos saludables y deliciosos que nos acerquen a cumplir nuestra misión de llevar salud a la mayor cantidad de mexicanos a través de la alimentación”.

Micaela Jordana,
Essentials & Kids Marketing Director en Danone

Este reconocimiento significa mucho para nosotros, ya que proviene directamente del consumidor mexicano, quien es el corazón de nuestro negocio y la razón por la que trabajamos arduamente para producir alimentos de alta calidad y sabor excepcional. Este sello es una validación del compromiso que tenemos en Eva de ofrecer productos frescos, saludables y deliciosos, utilizando tecnología de vanguardia para cultivar espinacas hidropónicas de la mejor calidad. Nos enorgullece saber que nuestros esfuerzos son apreciados por nuestros consumidores, quienes nos motivan a seguir innovando y mejorando en todo lo que hacemos. ¡Gracias por elegir a Eva!”.

Karina Márquez Boy,
Responsable de Marketing en Grupo Altex



Gracias a este sello, el principal beneficio que hemos obtenido ha sido la lealtad por parte de nuestros consumidores hacia nuestros productos, potencializando el valor de la marca a través del reconocimiento que hacen nuestros clientes posicionándonos dentro de sus productos preferidos”.

E. Alejandra Sánchez Valdespino,
Brand Manager Tortillas de Harina en Grupo Bimbo



Chilokia es una marca regiomontana que tiene la misión de poner los mejores sabores e ingredientes a tu mesa. Nuestras salsas artesanales están libres de colorantes artificiales, y están elaboradas con ingredientes frescos y con especial cuidado y atención al detalle. Nos enorgullece saber que nuestros sabores han sido distinguidos oficialmente como Sabor del Año 2023, un logro que es un testimonio de nuestro compromiso por ofrecer la mejor calidad en nuestros productos”.

Jazmín Torres,
Gerente de Mercadotecnia de Nyjisa

alpura®

PURA PASIÓN POR LA LECHE®

La Peque

LA LECHE ES FUENTE DE PROTEÍNA.

SABOR DEL AÑO

2023

Los favoritos de los expertos



Chefs profesionales del sector aprueban a los mejores productos en food service

La novena 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 chefs de diversos sectores, como restaurantero, hotelero, banquetero, repostero, entre otros.

Dicho jurado, como parte de su labor, valoró los productos según su sabor, interés, practicidad (facilidad de su utilización) y satisfacción global, características que fueron posibles evaluar a través de recetas que elaboraron ellos mismos con los productos participantes, en cocinas profesionales para replicar las condiciones reales de uso.

Los productos que recibieron el reconocimiento fueron aquellos que obtuvieron la nota más alta en su categoría en la escala de calificación de 0 a 10 en satisfacción global del producto.



GANADORES SABOR DEL AÑO FOOD SERVICE 2023

MARCA	PRODUCTO
DAWN	Mix pastel esponja vainilla y chocolate
HAZ PAN	Pan de muerto y rosca de reyes
LA TORRE	Margarina Feité, Danés y bizcocho
VATEL PRO	Aceite vegetal

EVALUACIÓN RIGUROSA

Los chefs que integraron al jurado evaluaron todos los productos a ciegas, sin referencia de marca, en vajilla neutra y siguiendo los métodos de preparación que indica cada marca.



El Gran Mole de México

XIQUENO MOLE EN PASTA
Tradición de nuestra cocina

SABOR DEL AÑO 2023
Producto probado por consumidores

¡Síguenos!
www.molexiqueno.com.mx

@mole_xiqueno
Mole Xiqueno
@mole_xiqueno

Agrega valor el análisis sensorial



MEDIANTE LA DEGUSTACIÓN BASADA EN CATAS A CIEGAS, LOS CONSUMIDORES TIENEN LA OPORTUNIDAD DE ELEGIR LOS MEJORES SABORES

Actualmente, Sabor del Año goza de la confianza de consumidores, fabricantes, profesionales y distribuidores del sector de la alimentación gracias a su examen gustativo a ciegas en laboratorios especializados en análisis sensorial, donde el protocolo de evaluación es riguroso para garantizar la objetividad de las pruebas.

Los productos son probados por 80 consumidores, que previamente fueron seleccionados según sus hábitos de consumo, a quienes se les presentan los productos sin

referencia de marca para ser evaluados. Las personas califican del 0 al 10 cada producto, en los cinco criterios que conforman la prueba: sabor, aspecto, olor, textura y satisfacción general; y solo obtienen el sello de calidad Sabor del Año los alimentos que logran la calificación más alta de su categoría.

Dicha metodología permitió que por onceavo año consecutivo Sabor del Año se consolide como el mayor sello de calidad en el sabor de los



productos en México, pues tiene al jurado más exigente: el consumidor mexicano.

Cabe destacar que las marcas participantes reciben los resultados de cada uno de sus productos y un informe que detalla hábitos de consumo, intención de compra y opiniones de los consumidores sobre el producto durante la prueba.

