Il tonno Mareblu eletto Sapore dell’anno 2015

mareblu-tonno-507c507b

Un tonno sempre più buono: anche quest’anno Mareblu, seconda azienda nel settore delle conserve ittiche, si aggiudica il premio Sapore dell’anno. Un riconoscimento di valore per la business unit italiana del Gruppo TUF - Thai Union Frozen - che da diversi anni ha scelto di puntare sull’innovazione per garantire prodotti di qualità.

Sapore dell’anno è attribuito ogni anno dall’omonima organizzazione indipendente che certifica i prodotti di ottimo sapore testati e approvati direttamente dai consumatori attraverso test blind realizzati in laboratori indipendenti specializzati in analisi sensoriali.

Il riconoscimento premia un tonno - Mareblu - oggi ancora più gustoso, compatto e tenero grazie all’innovazione del suo processo produttivo e ai risultati di un progetto internazionale iniziato nel 2013 che ha coinvolto più dipartimenti e business unit della multinazionale thailandese.

Da sempre Mareblu utilizza solo tonni di prima scelta della varietà “Pinne gialle”, pescati in mari limpidi e lavorati direttamente sul luogo di pesca con la massima cura ed expertise, aggiungendo solo ingredienti essenziali: il tonno viene cotto a vapore, ripulito a mano e confezionato con olio d’oliva e un pizzico di sale.

Il logo Sapore dell’anno 2015 è presente su tutte le confezioni di tonno all’olio d’oliva Mareblu (sia sul formato standard che sui multipack).