El fresón de Fruits Ràfols renueva como mejor Sabor del Año 2023

Fragaria es el mejor fresón de España y se produce en Huelva. Por tercer año consecutivo, el fresón de Fruits Ràfols renueva como mejor Sabor del Año 2023 escogido por los consumidores en una 'cata a ciegas' realizada por laboratorios sensoriales independientes.

Este galardón es el resultado de la evaluación que los usuarios realizan del producto, que puntúan distintos parámetros como son el aspecto, olor, sabor y textura.

El sello Sabor del Año es un distintivo implantado en España desde hace una década y que analiza distintos productos en diferentes categorías. "Conseguir por tercera vez consecutiva el premio a Sabor del Año para nuestro fresón Fragaria es la confirmación de un buen trabajo y una constancia en el día a día, que es lo realmente importante y muy difícil de conseguir", afirma Eduard Ràfols, gerente de la Fruits Ràfols.

Fragaria lleva en el mercado desde 2018 y a lo largo de este tiempo ha cautivado a los clientes más exigentes con un sabor y texturas únicos. "Los consumidores tienen que probar Fragaria para

volver a saborear el sabor del fresón con el color, sabor y textura de la fruta recién recolectada, además de ser una de las frutas con más propiedades para una vida saludable", añade.

Para Fruits Ràfols, la fórmula de este éxito está sin duda en cuidar todo el proceso, desde el campo hasta llegar a la mesa de los consumidores. "Es un trabajo de todo el equipo que participa en el día a día en el campo, cuidando y mimando el terreno, las plantas, las fresas, la recolección y el transporte hasta el consumidor final", explica el directivo. Más de un centenar de trabajadores intervienen en este proceso que, desde Huelva hasta las paradas de Mercabarna, consiguen un producto selecto, de sabor extraordinario.

Certificado IFS Wholesale Plus

Para Fruits Ràfols no paran las buenas noticias. Este año ha vuelto a obtener la IFS Wholesale Plus V2 (Higher Level), una exigente certificación de calidad que solo han conseguido diez empresas del sector hortofrutícola en España. En esta ocasión, ha obtenido la puntuación más alta, con un 97,64%, es decir, esta valoración sitúa a Fruits Ràfols en el 'top' de las calificaciones.

Los criterios que se evalúan para la obtención de este certificado son la seguridad y calidad alimentaria mediante el análisis de los procesos y el estado de las instalaciones, entre otros baremos. Las condiciones óptimas para conservar las propiedades y apariencia de los productos, así como garantizar la inocuidad alimentaria, son parámetros a tener en cuenta en el proceso de evaluación.

Fruits Ràfols fue fundada en 1988 y en la actualidad cuenta con una plantilla de más de 30 trabajadores, unos 1.300 clientes en toda Europa, más de 230 proveedores y 300 referencias de productos de unas 40 familias diferentes. Además de Fragaria para berries, también tiene otras marcas propias, como son Mantiana para manzanas seleccionadas, Paso Lagarto para aguacates y Helenia para los kiwis.