La calabaza Estrella de Líder Villaconejos, Premio Sabor del Año 2024

Esta variedad de calabaza de la casa de semillas Sakata tipo cacahuete ha sido galardonada por su sabor en este premio que otorgan los consumidores

El excepcional sabor y calidad han logrado coronar a la calabaza de Líder Villaconejos con el Premio Sabor del Año 2024. La variedad premiada es Estrella, una de las últimas incorporaciones al catálogo de la multinacional de semillas, Sakata.

El premio al Sabor del Año es un reconocimiento significativo dentro de la industria alimentaria que se otorga con carácter anual tras un riguroso proceso de evaluación que incluye pruebas sensoriales y la opinión directa de los consumidores. La presente edición, que ha tenido lugar este

15 de febrero en Barcelona, ha seleccionado la calabaza de Líder Villaconejos entre una competencia exigente por su excepcional sabor y calidad, demostrando así su liderazgo en el sector. María Jesús Perez, ejecutiva de cuentas de Líder Villaconejos, ha asegurado que están “profundamente orgullosos de recibir este prestigioso premio que reconoce el sabor excepcional de nuestra calabaza".

La calabaza de **Líder Villaconejos** es el resultado de un cuidadoso proceso de cultivo, selección y preparación, respaldado por décadas de experiencia. Desde el campo hasta la mesa, cada paso se realiza con dedicación y atención al detalle para ofrecer al consumidor una experiencia gastronómica inigualable. A nivel agronómico, Joaquín Navarro, responsable de desarrollo de cucurbitáceas de Sakata Seed Ibérica, ha destacado que la variedad de calabaza Estrella aporta una mayor calidad en cuanto a sabor y color interno de la carne. “Además, ha permitido a los comercializadores alargar la campaña comercial hasta finales de mayo, con eso se consigue cerrar el año con producto nacional”, ha añadido Navarro.

La calabaza tipo cacahuete no solo es un ingrediente versátil en la cocina, sino también una opción nutritiva y deliciosa que complementa una variedad de platos y recetas. Su sabor extraordinario y su frescura hacen de ella la elección preferida de chefs y consumidores.