**Torrons i Mel Alemany, de nuevo la empresa de España con más productos premiados en los 'Great Taste Awards', los Oscar internacionales de la alimentación gourmet**

* La compañía familiar de la localidad leridana de Os de Balaguer logra su récord histórico con **11 estrellas en la edición de este año** de estos prestigiosos galardones, que se entregan anualmente en el Reino Unido a partir de una cata a ciegas de un jurado formado por expertos mundiales de la gastronomía
* Es la tercera vez que Alemany lidera el ranking de **empresa más premiada del Estado,** después de conseguirlo los años 2017 y 2019, y quedar en segunda posición en 2018
* Con las estrellas, sumadas a las ya obtenidas anteriormente, **la firma acumula un total de 42 en 29 productos de miel y turrón**
* La Miel de castaño se posiciona, con tres estrellas, en el **club exclusivo de 205 productos premiados** de todo el mundo de entre los más de 12.000 que optaban
* El turrón duro y el turrón de yema tostada se han adjudicado dos estrellas, igual que los productos de reciente creación como el OliMel (aceite y miel), la Miel de azahar, la Miel con nueces y la Miel con pistacho tostado

**FOTOS:**

Ferran Alemany con la miel de castaño:

[https://drive.google.com/drive/fold ers / 1Pv9HLF1CgUng4kJg5lfvuOoiPJkj56Tb? usp = sharing](https://drive.google.com/drive/folders/1Pv9HLF1CgUng4kJg5lfvuOoiPJkj56Tb?usp=sharing)

**Os de Balaguer, 22 de septiembre de 2020.-** La empresa familiar leridana de la pequeña localidad de Os de Balaguer, Torrons i Mel Alemany, ha sido galardonada con **11 estrellas en los premios internacionales 'Great Taste Awards 2020’** hechos públicos ayer lunes 21 de septiembre en Londres, y considerados los Oscar de la alimentación gourmet. Alemany se convierte en la empresa productora con más referencias premiadas de España (ya lo fue en 2017 y en 2019 y en 2018 quedó en segunda posición) y ha recibido el reconocimiento por **siete productos diferentes.**

**La Miel de castaño, con tres** estrellas, se sitúa dentro del **club exclusivo** de los 205 productos de todo el mundo que han obtenido el **máximo galardón que otorga el** certamen de las 12.777 referencias que se han evaluado. De hecho, el jurado de los 'Great Taste Awards' los califica de **"productos elaborados con mucho cuidado y que ofrecen una verdadera calidad y sabor**". También han sido reconocidos con **dos estrellas el turrón duro y el turrón de crema** tostada. Han recibido una estrella la Miel de azahar, la Miel con pistacho tostado, la Miel con nueces catalanas y uno de los productos presentados en el último año, el OliMel (aceite y miel). Precisamente, la innovación de productos como el OliMel ha sido muy valorada por el jurado de este premio internacional. Este galardón reconoce la calidad de las tres mieles de cabecera de Alemany: la Miel de azahar, la Miel de romero y la Miel de tomillo, todas galardonadas con estrellas Great Taste.

Torrons i Mel Alemany se convierte nuevamente en la **empresa productora de España que acumula más** galardones, tal como sucedió en los años 2017 y 2019 (en 2018 obtuvo la segunda posición). Así pues, Alemany se mantiene hace tres años en el podio de estos galardones internacionales.

**Sobre los Great Taste Awards**

Los Great Taste Awards se celebran desde hace 26 años en el Reino Unido y distinguen con una, dos o tres estrellas los productos alimenticios y bebidas. En la cata, un jurado formado por 500 expertos (críticos gastronómicos, chefs, restauradores, productores, escritores y periodistas) puntúa a ciegas los productos, teniendo en cuenta el sabor, la combinación de ingredientes, la textura y el olor, sin conocer la marca o el 'packaging'. Todos los productos premiados se etiquetan con el sello de excelencia Great Taste, que tiene validez tres años y está reconocido mundialmente.

**Turrones y miel con estrella**

Alemany, que participa en los Great Taste Awards desde el año 2014, acumula ya 42 estrellas en los últimos siete años:

**Great Taste 2020:**

* Miel de castaño (3 estrellas)
* Turrón duro (2 estrellas)
* Turrón de crema tostada (2 estrellas)
* Miel de azahar (1 estrella)
* Miel con nueces (1 estrella)
* Miel con pistacho tostado (1 estrella)
* OliMel con cúrcuma (1 estrella)

**Great Taste 2019:**

* Agridulce con miel de castaño (2 estrellas)
* Miel de romero (2 estrellas)
* Miel con pétalos de rosa (1 estrella)
* Almendras garrapiñadas con miel (1 estrella)
* Mazapán con piel de naranja (1 estrella)
* Turrón crocante (1 estrella)
* Crema de almendras con sal (1 estrella)

**Great Taste 2018 :**

* Agridulce con miel de naranjo (2 estrellas)
* Turrón duro imperial (2 estrellas)
* Almendras achocolatadas (2 estrellas)
* Miel de lavanda (1 estrella)
* Miel con crema de avellana (1 estrella, también premiada en 2014)

**Great Taste 2017**

* Turrón de crema tostada (3 estrellas)
* Miel de azahar con piel de naranja (2 estrellas)
* Cóctel apícola (2 estrellas las)
* Miel de tomillo (1 estrella)

**Great Taste 2016**

* Miel con crema de almendras (1 estrella)
* Miel de azahar con piel de naranja (1 estrella)
* Miel de castaño (1 estrella)
* Turrón blando (1 estrella)
* Torta Imperial (1 estrella)

**Great Taste 2014**

* Miel con crema de avellana: (1 estrella)

**LOS ORÍGENES DE ALEMANY: EL CARAMELO DE LA ABUELA MUNDETA**

La historia de Torrons i Mel Alemany se inicia a finales del siglo XIX cuando la Sra. Mundeta elaboraba un caramelo con la miel y los frutos secos de la zona. Dado que el Montsec es un terreno áspero y difícil para el cultivo, esta actividad les resultaba una buena alternativa. Este caramelo se vendía en los mercados y de forma típica en los encuentros de las ermitas del entorno. De allí salió el turrón que todavía producen a día de hoy en las gamas más clásicas: el blando y el duro.

El siguiente salto adelante en la actividad familiar fue **en 1929,** cuando el hijo de la Sra. Mundeta visitó la Exposición Universal de Barcelona, donde compró una primera máquina para cocer la pasta.

Paralelamente, en los años treinta, el Sr. Miquel Alemany y Boix comenzó a trabajar con las abejas y a producir miel con las técnicas de las colmenas móviles, las que permitían aumentar considerablemente la producción con mucho menos esfuerzo. Fue un monje del Monasterio de Les Avellanes, del mismo municipio de Os de Balaguer, el que le enseñó el oficio.

El volumen de miel que comercializaba fue creciendo hasta que su hijo, Miquel Alemany Hospital instaló la envasadora en los años setenta, lo que permitió a Alemany entrar en el mercado con fuerza con una marca propia. Los hijos (Ferran y German Alemany) se incorporarían en los años 90.

**CLÁSICOS CON EL TURRÓN E INNOVADORES CON LA MIEL**

Con los turrones, los Alemany son muy clásicos. Elaboran con la fórmula tradicional del siglo XIX y producen el turrón duro y el blando. Han añadido algunas variedades como el crocante, el bombón almendra y la crema tostada, esta última con una gran aceptación entre los consumidores por la ternura de la masa y el punto quemado. Los turrones están hechos de forma totalmente artesanal y envasados en formatos tradicionales principalmente.

Con la miel son innovadores y de hecho, la miel es la base de todos sus productos, desde el turrón en las mieles con valor añadido como el cóctel apícola, la miel con jalea o propóleo, así como una línea más gourmet (con la miel con piel de naranja o miel con jengibre, entre otros).

**LA ACTIVIDAD EMPRESARIAL DE ALEMANY**

Torrons i Mel Alemany, ubicada en Os de Balaguer, produce 50 toneladas de turrón, de las que un 85% se venden en Cataluña, un 5% en España y un 10% en otros países, como es el caso de Inglaterra. Alemany, sin embargo, está apostando fuertemente por la miel. De las 550 toneladas de miel que envasa, un 80% se consume en Cataluña, un 5% en España y un 15% va destinada a la exportación.

Los productos Alemany se pueden comprar en los supermercados Plusfresc, Condis, BonPreu, Casa Ametller, El Corte Inglés, Sorli Discau, Caprabo, entre otros, además de agro-tiendas, establecimientos turísticos y comercio tradicional gourmet.

[www.alemany.com](http://www.alemany.com)

**Para más información:**

**Gabinete de comunicación:**

**COMUNICANT | BONA PREMSA**

Berta Palau | T. 676638598 | [berta.palau@comunicantbp.cat](mailto:berta.palau@comunicantbp.cat)

Mireia Tena | T. 638049855 | [mireia.tena@comunicantbp.cat](http://mireia.tena@comunicantbp.cat)