

RECONeixEMENTS



ArtMuria obté un dels majors reconeixements d'excel·lència en el món gastronòmic

La varietat de mel de Taronger amb Safrà d'artMuria www.artmuria.com, produïda amb mètodes artesanals al Perelló, ha destacat de forma excepcional i ha obtingut les preuades 3 estrelles en l'edició 2019 dels londinencs Great Taste Awards, considerats els Òscars de l'alimentació. L'obtenció d'este màxim guardó la situa dins de la classificació dels millors productes del món *The Guild of Fine Food*.

Esta mel de luxe, elaborada al Baix Ebre, entre flors silvestres de la zona mediterrània, per l'apicultor Rafael Muria i la seua empresa Mel Muria, ha estat destacada en-

tre els 208 productes de tres estrelles dels més de 12.700 candidats, procedents de més de 100 països, en l'edició d'estos premis internacionals del sabor, que han estat lliurats este mes de setembre a Londres.

El certamen ha premiat 119 productes espanyols; de manera que la varietat de Taronger amb Safrà d'artMuria se situa com un dels deu millors productes d'Espanya i una de les millors mels del món.

La varietat de Taronger amb Tòfona Negra d'artMuria també ha aconseguit l'obtenció d'una estrella. ■