



## **LA LECHE ÚNICLA OBTIENE, EN SU VARIEDAD ENTERA, EL PREMIO A LA EXCELENCIA EN EL INTERNATIONAL TASTE AWARD 2017**

- **Obtiene la máxima puntuación, tres estrellas, que la define como un “producto de sabor excepcional”**
- **Únicla, leche Premium, revalida la distinción obtenida en 2015 y que se suma a las merecidas por la Semidesnatada y Semidesnatada Sin Lactosa en 2016**
- **Más de 125 chefs y sommeliers de renombre destacan a Únicla durante las catas por su sabor superior**

**Ponte Maceira, 15 de junio de 2017.-** Únicla, la leche de mejor sabor, suma un nuevo reconocimiento en su variedad Entera. Se trata del Premio a la Excelencia en el International Taste Award 2017, obteniendo la máxima puntuación, tres estrellas, que la define como un producto de “sabor excepcional”. La variedad Entera de Únicla revalida así la distinción obtenida en 2015 y que se suma a las merecidas por las variedades Semidesnatada y Semidesnatada Sin Lactosa en 2016. Concedido en su gala anual en Bruselas por el International Taste & Quality Institute (ITQi), considerado como la *Guía Michelin* de los productos alimenticios, el Premio a la Excelencia es uno de los más prestigiosos en el sector.

El jurado del ITQi, compuesto por más de 125 chefs y sommeliers de renombre, efectúa diversas catas para evaluar la calidad de los productos, obteniendo Únicla la máxima puntuación por su sabor superior. Los expertos, destacados líderes de opinión, realizan un detallado análisis sensorial, con comentarios sobre criterios organolépticos como la impresión gustativa, aspecto, olor y textura.

### **Una leche “como las de antes” con múltiples reconocimientos**

Únicla es una leche 100% natural, única tanto por sus cualidades nutricionales como por su extraordinario sabor. La alimentación y el cuidado esmerado de las vacas, en entornos tranquilos y saludables, son el secreto para obtener una leche como las de antes y con un sabor único multipremiado.

Únicla es además sinónimo de innovación, resultado de un proyecto de investigación merecedor del Primer Premio Europeo a la Innovación Cooperativa para mejorar de forma natural el perfil nutricional de la leche y obtener la de mejor sabor. El proceso incluye una alimentación natural, complementada con semillas de lino, consiguiendo beneficios de los pastos de primavera y otoño durante todo el año, consiguiendo que las vacas produzcan de forma totalmente natural una leche de altísima calidad con menos grasas saturadas y con presencia de Omega 3, CLA y antioxidantes.



Además, sólo la leche Única proviene de las primeras granjas certificadas en calidad por AENOR ISO 22.000 en Europa, garantizando la sostenibilidad de productos, métodos y procesos, que se traslada también al bienestar de los animales.

### **Única, una marca de referencia de CLUN**

La leche Única es una marca de referencia de CLUN, la cooperativa de segundo grado que integra a Feiraco, Os Irmandiños y Melisanto desde enero de 2017. Con más de 3.500 socios de casi 30 municipios gallegos, tiene como vocación ser el referente en el sector agroganadero gallego.

Las cooperativas que forman esta alianza se dedican principalmente a la fabricación de piensos, tienda agrícola y a prestación de servicios a sus socios, así como a la recogida, envasado y distribución de leche y otros derivados lácteos, con las marchas de referencia Única, Feiraco, Clesa y los quesos de Arquega.