

GANADORES SABOR DEL AÑO FOOD SERVICE 2026



VALIDADO POR PROFESIONALES PARA PROFESIONALES



LA REFERENCIA DE CALIDAD EN EL SABOR BASADA EN EL RECONOCIMIENTO Y LA CONFIANZA DEL PROFESIONAL

POR CHEFS PARA CHEFS

El reconocimiento líder en el sector de Food Service que se basa en la valoración del sabor de los productos que son probados y valorados por chefs profesionales a través de condiciones reales de utilización.



LA EXCELENCIA EN EL SABOR AVALADA POR UNA RIGUROSA METODOLOGÍA



PRUEBA

Los Chefs evalúan los productos del 0 al 10 según distintos criterios:



Sabor



Interés



Practicidad



Satisfacción General

METODOLOGÍA

- Cada producto es evaluado por un jurado de 10 chefs presididos por un "Master Chef".
- Las pruebas se realizan en cocinas profesionales independientes para reproducir las condiciones reales de uso.
- Los chefs utilizan el producto siguiendo un protocolo y las indicaciones del fabricante, pero según sus inspiraciones y sus prácticas.

100% SABOR | 100% CHEFS



Iván Millán

Master Chef del Sabor del Año Food Service 2026

desde diferentes perspectivas, incluyendo estancias en España, Bélgica, Francia, Italia, Argentina y el Principado de Mónaco.

Se desarrolló durante varios años ocupando cargos de negociación en empresas transnacionales como Nestlé o CyL Electrolux Professional y ha puesto en marcha diferentes conceptos de negocio en México en el ámbito de la pastelería.

Chef repostero con una larga trayectoria internacional. Cuenta con un MBA en el prestigioso instituto Le Cordon Bleu, una maestría en Alta Dirección de Hoteles y Restaurantes por la Universidad de Anáhuac, además de estudios internacionales y cursos de formación continua al lado de Christophe Michalak, Paco Torreblanca, etc. Es también especialista en Imagen Pública por la Universidad Anáhuac México. Ha dedicado gran parte de su tiempo a estudiar pastelería

Cuenta con una larga trayectoria en medios televisivos a nivel internacional, es autor de varios libros culinarios, y colaborador habitual en programas radiofónicos y de televisión. Es, también, juez en competencias y conferencista en foros internacionales como El Salón del Chocolate, Masters of Gastronomy, Celebrity Chefs, Cumbre Nacional de la Gastronomía, organizador de eventos y embajador para reconocidas marcas del sector.



GANADORES

SABOR DEL AÑO FOOD SERVICE 2026



MARCA

VERSATIÉ

PRODUCTO

VERSATIÉ ORIGINAL
VERSATIÉ LÁCTEA

CONTACTOS VENTAS

hola@rich.com
800 800 7424

WEB

www.richs.com.mx

VERSATIÉ LÁCTEA: BASE CREMOSA PARA COCINA, CON SABOR Y AROMA LÁCTEO, NEUTRO, CREMOSO, DE TEXTURA SUAVE, TERSA Y DE FÁCIL APLICACIÓN, PARA RECETAS BASE CREMA, SABOR PERSONALIZABLE, TOLERABLE A HORNEO.

VERSATIÉ NEUTRA: CREMA VEGETAL QUE COMBINA INGREDIENTES LÁCTEOS CON LOS MÚLTIPLES BENEFICIOS DE LAS CREMAS VEGETALES, ESTABILIDAD, ALTO RENDIMIENTO, LARGA VIDA DE ANAQUEL, MANEJABILIDAD, TEXTURA Y SABOR NEUTRO LÁCTEO.

EAN

7501668611889
7501668620164

VERSATIÉ NEUTRA 12/990 G
VERSATIÉ LÁCTEA UHT 12/1 L

VALIDADO POR PROFESIONALES PARA PROFESIONALES



MARCA

VEGETAL PRO®

PRODUCTO

ACEITE COMESTIBLE PURO DE CANOLA

CONTACTOS VENTAS

999 271 0193

margarita.contreras@oleofinos.com.mx

WEB

oleofinos.com.mx

VEGETAL-PRO® CANOLA ES IDEAL PARA EL DISEÑO DE MENÚS SALUDABLES Y EQUILIBRADOS, POR SU SABOR Y OLOR NEUTRO PERMITE RESALTAR EL VERDADERO SABOR DE LOS ALIMENTOS QUE SE PREPARAN CON ÉL.

POR SU ORIGEN NATURAL **VEGETAL-PRO®** CANOLA ES EL MÁS BAJO EN GRASAS SATURADAS DE LOS ACEITES COMESTIBLES Y TIENE ALTO CONTENIDO DE OMEGAS 3, 6 Y 9 PARA EL BUEN DESARROLLO DEL CUERPO. ADEMÁS, CONTIENE VITAMINA E COMO ANTIOXIDANTE NATURAL.

EAN

7503021931597 ACEITE COMESTIBLE PURO DE CANOLA 20 L



Para más información:
sabor@saboresyconsumidores.com.mx

www.sdafoodservice.com.mx