



Δελτίο Τύπου

Η φρέσκια ελληνική τσιπούρα και το λαβράκι Σελόντα έλαβαν υψηλότερο συνολικό βαθμό σε ποιότητα και γεύση συγκριτικά με την τσιπούρα και το λαβράκι Τουρκίας στα πλαίσια ανεξάρτητης αξιολόγησης από το Γαστρονομικό Ινστιτούτο της Αμερικής (The Culinary Institute of America)

Αθήνα, 8 Ιουλίου 2014

Σε μία ανεξάρτητη αξιολόγηση που διενεργήθηκε στο Culinary Institute of America από πάνελ αποτελούμενο από περισσότερους από 40 ειδικούς και σπουδαστές γαστρονομίας, η φρέσκια ελληνική τσιπούρα και το λαβράκι Σελόντα έλαβαν υψηλότερο συνολικό βαθμό σε ποιότητα και γεύση συγκριτικά με αντίστοιχη τούρκικη τσιπούρα και λαβράκι. Το συνολικό σκορ ποιότητας προέκυψε κατόπιν αξιολόγησης από κάθε μέλος του πάνελ της συνολικής εμφάνισης, του χρώματος, της σκληρότητας, των βραγχίων και της ολικής φρεσκάδας των ωμών ολόκληρων ψαριών, ενώ το συνολικό σκορ γεύσης ήταν το αποτέλεσμα της εκτίμησης των ιδίων κριτών κατόπιν τυφλής γευστικής δοκιμής για τη συνολική γεύση, το flakiness (συμπαγής αποκοπή), το άρωμα, την υφή και τη συνολική αρέσκεια του λαβρακιού και της τσιπούρας Σελόντα σε σύγκριση με το αντίστοιχο τούρκικο λαβράκι και την τσιπούρα.

Η αξιολόγηση ανταγωνιστικών προϊόντων διενεργήθηκε στις 20 Μαΐου 2014 στο campus του Culinary Institute of America στην πόλη Hyde Park της Νέας Υόρκης, μεταξύ τσιπούρας / λαβρακιού Σελόντα και τούρκικης τσιπούρας / λαβρακιού μεγέθους 400-600 γραμμάρια, που όλα αλιεύτηκαν στις 16 Μαΐου 2014. Για τη διενέργεια του τεστ ποιότητας και φρεσκάδας τα ψάρια τοποθετήθηκαν δίπλα-δίπλα σε ένα τραπέζι, η ελληνική τσιπούρα Σελόντα ήταν δίπλα σε μία τούρκικη και το ελληνικό λαβράκι δίπλα σε ένα τούρκικο κατ' αντιστοιχία. Η τυφλή γευστική δοκιμή πραγματοποιήθηκε αφού όλα τα ψάρια κόπηκαν σε φιλέτα και ψήθηκαν σε φούρνο στους 218 βαθμούς Κελσίου (425 βαθμοί Fahrenheit) μέχρι που ήταν ελαφρά ψημένα, χωρίς την προσθήκη μπαχαρικών.

Ο κ. Γιάννης Στεφανής, Διευθύνων Σύμβουλος της Σελόντα, δήλωσε: «μετά από 30 και πλέον χρόνια καλλιέργειας φρέσκιας ελληνικής τσιπούρας και λαβρακιού, πραγματοποιήθηκε η πρώτη ανεξάρτητη συγκριτική αξιολόγηση τόσο της ποιότητας όσο και της γεύσης των προϊόντων μας κατά ιδιαίτερα επαγγελματικό τρόπο από ένα πάνελ ειδικών σε ένα φημισμένο ινστιτούτο γαστρονομίας. Τα αποτελέσματα του τεστ που διενεργήθηκε από το Culinary Institute of America είναι ένα εξαιρετικό κίνητρο για τη συνέχιση των καθημερινών μας προσπαθειών να προμηθεύουμε τους πελάτες μας παγκοσμίως σταθερά με ένα προϊόν ανώτερης ποιότητας. Άλλωστε επαληθεύεται το slogan του εταιρικού φυλλαδίου της Σελόντα – φρέσκια ελληνική τσιπούρα και λαβράκι: ανώτερη ποιότητα και διάρκεια ζωής.»

Το Culinary Institute of America (Γαστρονομικό Ινστιτούτο της Αμερικής), με έτος ίδρυσης το 1946, αποτελεί ένα ανεξάρτητο μη κερδοσκοπικό κολλέγιο με σχολές στο Hyde Park της Νέας Υόρκης, στη St. Helena στην California στο San Antonio, Texas και στην Σιγκαπούρη. Είναι γνωστό ως «Το πρώτο γαστρονομικό κολλέγιο του κόσμου» και έχει πάνω από 46.000 απόφοιτους. Επιπλέον πληροφορίες σχετικά με το Culinary Institute of America είναι διαθέσιμες στον ιστότοπο www.ciachef.edu