



---

## COMUNICADO DE PRENSA

---

### **Chilean Fresh Fruit Association (CFFA) gana PMA Sensory Experience Contest en la Foodservice Expo 2014 de Estados Unidos**

- *La entidad presentó innovadora preparación culinaria a base de uvas, tocino y queso, deleitando los paladares estadounidenses*

**Santiago, 29 de julio de 2014.-** La Chilean Fresh Fruit Association, CFFA, entidad que representa a Asoex y Fedefruta en el mercado de USA en materias de promoción de la fruta chilena, logró el primer lugar en el PMA Sensory Experience Contest realizado en el marco de la Feria Foodservice Expo 2014, evento que se llevó a cabo entre el 25 y 27 de julio en Monterey, California.

La receta ganadora del concurso de “experiencia sensorial” fue desarrollada para la CFFA por el chef Don Cortés, y consistió en un Gazpacho de Frutas Chilenas a base de uvas nacionales, tocino y queso brie derretido, una elaboración innovadora entre “sopa y sándwich”, siendo descrita por su creador como un dúo que agrada por sus hermosos y contrastantes colores, unidos a gentiles texturas y temperaturas, que se conjugan para lograr un delicioso sabor.

El concurso fue desarrollado en el sector de exposiciones de la Feria, donde un grupo de 11 jueces visitó cada stand, probando y evaluando cada receta elaborada. Este año entre los jueces se encontraban representantes de: Brinker, Darden, Culinary Sales Support, Produce Alliance, Brinker International, Pro\*Act, Fresh Point, Wendy’s, Sysco, Southern Specialties y Chick-fil-A.

Diez fueron las recetas finalistas, siendo seleccionadas de acuerdo a criterios de: elaboración, innovación y apariencia, así como ser una preparación adecuada, también, para el paladar de los niños. Además, se consignó el nombre de la receta (el que debía ser lo suficientemente descriptivo y con valor para la salud), así como el sabor, el aroma y la presentación del plato.



Como ganadora, la CFFA tendrá la opción de contar con un segundo espacio de promoción en la sala de exposiciones de la Foodservice Produce Expo 2015, además de la publicación de artículos en prensa y sitio web de PMA.