



Τρεις σημαντικές διακρίσεις απέσπασε η **Βιομηχανία Ζυμαρικών ΗΛΙΟΣ** στις Βρυξέλλες, από το **Διεθνές Ινστιτούτο Γεύσης και Ποιότητας, iTQi**, τον κορυφαίο ανεξάρτητο οργανισμό που έχει ως στόχο τη δοκιμή και την προώθηση τροφίμων και ποτών **ανώτερης γεύσης** από όλο τον κόσμο.

125 κορυφαίοι σεφ από τις 15 πιο αναγνωρισμένες λέσχες μαγείρων και γευσιγνωστών στην Ευρώπη, εξειδικευμένοι σε θέματα γεύσης, αξιολόγησαν σε τυφλή δοκιμή και ξεχώρισαν τα ζυμαρικά ΗΛΙΟΣ για το μοναδικό συνδυασμό γευστικής απόλαυσης και υψηλής ποιότητας.



Συγκεκριμένα, απένειμαν το **Βραβείο Ανώτερης Γεύσης με δύο αστέρια**, στα βιολογικά **spaghetti espressi ΗΛΙΟΣ** από **100% σιμιγδάλι σκληρού σιταριού βιολογικής γεωργίας**, που ετοιμάζονται μέσα σε δύο μόλις λεπτά προσφέροντας στον καταναλωτή ένα γρήγορο, υγιεινό και θρεπτικό γεύμα από σκληρό σιτάρι ήπιων καλλιεργητικών μεθόδων.

Βραβεύτηκαν επίσης με το **Βραβείο Ανώτερης Γεύσης με δύο αστέρια**, οι **πέννες ριγέ ΗΛΙΟΣ χωρίς γλουτένη** που παράγονται αποκλειστικά από αλεύρι καλαμποκιού και ρυζιού και αποτελούν την ιδανική λύση για όσους πάσχουν από Κουλοκάκη και έχουν αλλεργία στο σιτάρι ενώ συμβάλλουν επίσης, στην υγιεινή διατροφή των αθλητών που έχουν ιδιαίτερες μεταβολικές ανάγκες.

Οι διακρίσεις συνεχίστηκαν με την απονομή του **Βραβείου Ανώτερης Γεύσης με δύο αστέρια** στο πολυβραβευμένο **κριθαράκι λαχανικών ΗΛΙΟΣ** με ντομάτα και σπανάκι. Όπως το 2011 και το 2015, έτσι και φέτος, διακρίθηκε για την ιδιαίτερη υφή του που δεν «λασπώνει» και τη μοναδική γεύση του που ταιριάζει τόσο σε ελληνικές παραδοσιακές συνταγές όσο και σε πρωτοποριακά πιάτα.

Η βράβευση της ΗΛΙΟΣ για πολλοστή συνεχόμενη χρονιά αντικατοπτρίζει τη δυναμική παρουσία **85 χρόνων** της εταιρίας στην ελληνική και διεθνή αγορά τροφίμων και το ασίγηστο πάθος της για γεύση που ξεχωρίζει και υψηλή ποιότητα.

