

Juhayna devient la première société égyptienne à recevoir le Superior Taste Award (Prix du Goût Supérieur) de l'Institut International du Goût et de la Qualité.

Le Caire, le 13 Décembre 2022 - Les produits laitiers entiers Juhayna ont obtenus le Superior Taste Award (Prix du Goût Supérieur) 2022 - un des prix les plus prestigieux au monde dans l'industrie agroalimentaire et des boissons - offert par l'Institut International du Goût et de la Qualité à Bruxelles, en Belgique. La sélection a été effectuée par un jury composé de 189 Chefs et Sommeliers mondialement reconnus qui cumulent 86 étoiles Michelin, distinctions reçues par les plus grands Chefs et restaurants du globe.

Suite à une évaluation sensorielle qui comprend des aspects visuels, aromatiques et gustatifs, ainsi que la sensation en fin de bouche, Juhayna est devenue la première société égyptienne à recevoir ce prix. Le processus d'évaluation a eu lieu sur une période de 136 heures de dégustation à l'aveugle, de milliers de produits en provenance du monde entier, dans le but d'en sélectionner les meilleurs.

« Nous sommes fiers de recevoir ce prix - non seulement parce qu'il couronne nos efforts de proposer à nos consommateurs des produits du plus haut niveau en terme de goût et de qualité - mais également parce que cela reflète à quel point les entreprises égyptiennes sont capables de procurer des produits d'une qualité concurrentielle. Cela nous place sur la carte mondiale et renforce notre identité en tant que l'une des principales entreprises agroalimentaires et des boissons. Ceci dit, Juhayna travaille constamment à améliorer la qualité et le goût de ses produits, tout en maintenant les caractéristiques auxquelles le consommateur égyptien a été habitué dans notre gamme de produits. C'est pour cela que nous tenons à proposer 100% de produits naturels sans aucuns additifs », explique Passant Fouad, Directrice des Communications Externes.

Elle ajoute que Juhayna suit une stratégie stricte et pertinente pour assurer la qualité et la sécurité de ses produits, comprenant l'adoption de diverses pratiques dans ses usines qui incluent mais ne se limitent pas à l'activation de plusieurs audits internes sur ses produits laitiers. De plus, les produits sont soumis à des tests de qualité périodiques qui totalisent près de 9000 tests par jour, soit un total de plus de 3 millions de tests annuels. La société tient fermement à entreprendre régulièrement ces tests, pour garantir la sécurité de ses produits et leur conformité aux normes qualitatives et gustatives les plus élevées, avant qu'ils n'arrivent au consommateur. Elle porte également une grande attention au développement de ses produits, appuyée par une équipe de recherche et de développement spécialisée qui confirme la comptabilité de l'entreprise avec les dernières technologies pour garantir qualité et goût.

A noter qu'Al Masreya, l'usine laitière de Juhayna, a réussi à obtenir nombre de certifications de qualité, y compris la note de AA+ par la Norme mondiale BRCGS pour la sécurité des aliments, une des normes globales les plus astreignantes depuis une vingtaine d'années. La note obtenue par Juhayna est la plus haute jamais atteinte par une entreprise des industries agroalimentaires égyptiennes.