



Madrid, 28 de septiembre de 2016
Madrid, September 28th, 2016

El Entrecott VACUM Rubia Gallega,
medalla de plata en el World Steak
Challenge I6.

The "Rubia Gallega steak" from VACUM,
silver medal in the Steak World Challenge
I6.

El **22 de septiembre** se celebró en Hyde Park,
Londres, **el concurso anual, World Steak
Challenge**. Con mas de 100 participantes de
todo el mundo, entre ellas varias empresas
españolas del sector cárnico, **VACUM fue la
única empresa española en conseguir una
medalla.**

El jurado, compuesto por 16 especialistas de
todo el mundo, premió con la **Medalla de
Plata al Entrecott VACUM de vaca Rubia
Gallega con 9 años de edad y 45 días de
maduración.**

Un galardón y una joya de la gastronomía que
certifican la indiscutible **apuesta que VACUM
hace por la primera calidad del mercado** en
cada uno de sus productos.

Last **September 22** was held in Hyde Park,
London, **the annual contest, World Steak
Challenge**. With over 100 participants from
around the world, including several Spanish
companies of the meat sector, **VACUM was the
only Spanish company to obtain this award.**

The jury of 16 experts from around the world,
awarded us with the **Silver Medal to our
"RUBIA GALLEGA STEAK" with 45 days of
DRY AGED from a RUBIA GALLEGA COW of 9
years old.**

This acknowledgment rewarded our
undoubted commitment for **the best quality
in each of our products.**

