

Cantero de Letur recibe el Premio Sabor del Año 2026 por su gama de yogures y kéfir de oveja

La gama de yogures y kéfir de oveja de Cantero de Letur ha sido reconocida con el **Premio Sabor del Año 2026**, un galardón otorgado directamente por los consumidores tras una cata a ciegas que evalúa sabor, textura, aroma y calidad global del producto.

Letur (Albacete), 27 de enero de 2026. Los consumidores reconocen la calidad de los **lácteos ecológicos de oveja de Cantero de Letur**, que han sido galardonados con el **Premio Sabor del Año 2026** por su gama de **yogures y kéfir de oveja**. Se trata de un reconocimiento otorgado directamente por los consumidores tras un **estudio cuantitativo a ciegas**, en el que se evalúan criterios organolépticos como el **sabor, la textura, el aroma y la valoración global del producto**.

Este galardón se basa exclusivamente en la **opinión real de consumidores**, que prueban los productos sin conocer la marca, lo que refuerza su valor como **sello independiente de calidad**. En esta edición, los lácteos de oveja de Cantero de Letur han destacado especialmente por su **textura muy cremosa** y su **sabor con personalidad**, atributos que hacen que quien los prueba, repita.

El reconocimiento consolida la trayectoria de la marca, que ya obtuvo el **Premio Sabor del Año 2025** por su gama de **lácteos de cabra**, confirmando la coherencia de su propuesta y su saber hacer en el desarrollo de **productos fermentados ecológicos de alta calidad**.

Los yogures y kéfires de oveja de Cantero de Letur se elaboran únicamente con **leche ecológica procedente de granjas de proximidad** y **fermentos lácticos**, sin ningún otro ingrediente añadido. Además, son productos **probióticos**, con más de **100.000 millones de microorganismos vivos**, lo que los convierte en una opción ideal para quienes buscan **combinar placer y valor nutricional**.

Con este nuevo galardón, Cantero de Letur refuerza su compromiso con una **alimentación ecológica honesta**, basada en **materias primas locales, procesos respetuosos** y productos que destacan por su **sabor auténtico**.

Sobre Cantero de Letur

Cantero de Letur es una empresa familiar fundada en 1990 y especializada en la elaboración de productos lácteos ecológicos. Pionera y líder del sector en España, su actividad se centra en la producción de yogures, kéfir y leche de cabra, oveja y vaca, elaborados con ingredientes de origen 100 % ecológico procedentes de sus propias granjas y otras de proximidad. La compañía tiene su sede en el municipio de Letur, en la Sierra del Segura (Albacete), donde emplea a 130 personas, lo que la convierte en motor clave de desarrollo para una zona rural de alta vulnerabilidad demográfica.

Fiel a una misión centrada en el cuidado de las personas, los animales y la tierra, Cantero de Letur aplica procesos naturales de fermentación, sigue los más altos estándares de bienestar animal y medioambientales, y promueve activamente la igualdad de género y el empleo inclusivo. Con una red de distribución presente en más de 3.000 puntos de venta

en toda España, la compañía lidera el mercado nacional de lácteos ecológicos y también el mercado de yogures y kéfires de leche de cabra en su conjunto, y colabora regularmente con iniciativas solidarias tanto locales como internacionales a través de su Fundación Cantero de Letur.

Para más información:

Pepe Vilches pepe.vilches@elcanterodeletur.com

Roberto Bravo roberto.bravo@elcanterodeletur.com