

**The
Alimentaria
Hub®**

Trends & Innovation

**The world's best food
industry think tank**

Innoval 2024

El punto de encuentro de las Tendencias y la Innovación
The meeting point for Trends Innovations

Alimentaria 2024

18 - 21 marzo 2024

Fira de Barcelona Recinto Gran Vía

Alimentaria  Exhibitions

Índice
Index

PRESENTACIÓN	<i>FOREWORD</i>	3
Innoval 2024		8
PRESENTACIÓN	<i>FOREWORD</i> José Mª Bonmatí	9
PREMIOS	<i>AWARDS</i>	10
JURADO	<i>JURY</i>	11
CATEGORÍAS	<i>CATEGORIES</i>	
A	ACEITES, VINAGRES Y CONDIMENTOS <i>OILS, VINEGARS AND CONDIMENTS</i>	12
B	AGUAS, REFRESCOS Y CERVEZAS <i>WATER, SOFT DRINKS AND BEERS</i>	17
C	ALIMENTACIÓN SECA, DESHIDRATADA, CONSERVAS Y SEMICONSERVAS <i>DRIED AND DEHYDRATED FOODS, CANNED FOODS</i>	27
D	CÁRNICOS, DERIVADOS Y PLANT BASED <i>MEAT, MEAT PRODUCTS AND PLANT BASED</i>	47
E	DULCERÍA, CONFITERÍA, SNACKS Y PANADERÍA <i>SWEET, CONFECTIONERY, SNACKS AND BAKERY PRODUCTS</i>	65
F	HELADOS Y CONGELADOS <i>ICE CREAM & FROZEN FOODS</i>	89
G	LÁCTEOS Y DERIVADOS <i>MILK AND DAIRY PRODUCTS</i>	96
H	PRODUCTOS FRESCOS Y REFRIGERADOS NO LÁCTEOS <i>NON-DAIRY FRESH AND CHILLED PRODUCTS</i>	104
PARTNERING COMPANIES		120
COLLABORATORS		137

Presentación
Foreword

Presentación

En 2022 constatábamos la enorme capacidad de resiliencia de un sector, que, tras dos años de pandemia, acudía a la cita de Alimentaria & Hostelco con sus mejores galas. Hoy, tras dos años de incertidumbre marcados por los conflictos geopolíticos y las tensiones inflacionistas, la industria vuelve a demostrar su fortaleza y su apuesta por la innovación como palanca de competitividad.

El sector vuelve a hacer una demostración de fuerza, con más de 3.000 empresas de alimentación, bebidas y foodservice que acuden de nuevo a una de las citas más importantes del sector en Europa. Y lo hacen con sus productos más innovadores. Los más disruptivos están expuestos en el espacio Innoval y recogidos en este catálogo, un auténtico escaparate de la alimentación del futuro que ya podemos degustar: productos más saludables, de sabores sorprendentes, más sostenibles, de formatos revolucionarios, elaborados con nuevos ingredientes, etc.

Paseando por Innoval o recorriendo las páginas de este catálogo es fácil comprobar la enorme capacidad innovadora de nuestras empresas, que constituyen el primer sector industrial del país y la cuarta potencia exportadora europea. Podemos sentirnos orgullosos de formar parte de un sector clave, competitivo y estratégico para nuestro país.

Antoni Llorens
**Presidente del Comité
Organizador de Alimentaria 2024**

Foreword

In 2022 we witnessed the enormous resilience of the industry, one capable, after two years of pandemic, coming to the Alimentaria & Hostelco show dressed for success. Today, after two years of uncertainty marked by geopolitical conflicts and the stress of inflation, the industry once again flexes its muscles and commitment to innovation as a springboard for its competitiveness.

The industry comes back with a show of strength, with over 3,000 food, beverage and food service companies who are once again coming to the most important sector event in Europe. And it does so with its most innovative products. The most disruptive are featured in the Innoval space and compiled in this catalogue, a veritable showcase for the food of the future that we can sample right now: healthier, more sustainable products, surprising new flavours, revolutionary formats, new ingredients, and so on.

Strolling through Innoval or leafing through the pages of this catalogue makes it easy see for yourself the enormous innovative capacity of our companies, which make up the country's leading industrial sector and Europe's fourth biggest exporting power. We can feel proud of forming part of a crucial, competitive and strategic industry for our country.

Antoni Llorens
**Chairman of the Organising
Committee for Alimentaria 2024**

Presentación

La innovación es la clave en la consolidación de una industria de alimentación y bebidas más moderna, eficiente y competitiva. Un imperativo para cualquier empresa, sin importar su tamaño, que quiera seguir desarrollando su actividad y garantizando su viabilidad en el futuro.

Son muchos los retos a los que se enfrenta el sector alimentario y que no pueden abordarse sin el conocimiento, las tecnologías y las mejores prácticas disponibles que permite la innovación. Desafíos como los que vivimos hoy en día, como el cambio climático o las tensiones derivadas de una coyuntura global inestable, llevan a las empresas a la búsqueda de soluciones eficaces y duraderas para seguir asegurando el suministro de alimentos seguros y de calidad en cualquier circunstancia y ser al mismo tiempo competitivos.

La labor diaria de industrias y otros agentes del entorno de la I+D+i, como centros tecnológicos, *clusters* de innovación, universidades o plataformas tecnológicas, es dar respuesta a estas situaciones y mantener al mismo tiempo su compromiso hacia la sociedad proporcionando una oferta adecuada todas las necesidades e intereses, que mejore la salud y el bienestar de los ciudadanos y consolide una producción cada vez más sostenible.

Y es que detrás de muchos de los alimentos y bebidas que consumimos hay un inmenso y costoso trabajo de investigación que los ciudadanos, en la mayoría de los casos, suelen desconocer. Corresponde al sector acercar a los consumidores todo el valor que conlleva el desarrollo de un producto y evidenciar hasta qué punto la innovación una de las señas de identidad de nuestra industria. En la feria podrán visitar el espacio Alimentaria HUB donde se dará buena muestra de todos los avances del sector en este terreno y reconocer todo el esfuerzo en innovación que realizan muchas de nuestras empresas.

No cabe duda de que la industria de alimentación y bebidas es un sector de referencia para España, pero este hecho solo puede entenderse desde una economía basada en el conocimiento que garantiza la I+D+i.

Ignacio Silva
Presidente de FIAB

Foreword

Innovation is the key to consolidating a more modern, efficient and competitive food and beverage industry. It's essential for any company, regardless of its size, that wishes to further its activity and guarantee its future viability.

There are numerous challenges facing the food sector that cannot be addressed without the knowledge, technologies and best practices made available by innovation. Challenges such as those we're currently witnessing, including climate change and the tensions stemming from the unstable global situation, are leading companies to search for effective and long-lasting solutions so that they can continue to guarantee supplies of safe and quality food in any circumstances while remaining competitive.

The daily task of industries and other agents in the RDI environment, such as technological centres, innovation clusters, universities and technology platforms, involves responding to these situations and, at the same time, maintaining their commitment to society by providing a range of products suited to all needs and interests, thus improving the health and well-being of citizens and consolidating increasingly sustainable production.

Behind many of the foods and drinks we consume there's a huge amount of costly research work that citizens are unfamiliar with in most cases. It's the sector's responsibility to bring consumers closer to the value that comes with the development of a product and demonstrate the extent to which innovation is one of the hallmarks of our industry. At the fair, you'll be able to visit the Alimentaria Hub, an area that will showcase all the progress made by the industry in this field and acknowledge the desire to innovate of many of our companies.

The food and beverage industry is undoubtedly a flagship sector for Spain, but this state of affairs can only continue with a knowledge-based economy guaranteeing RDI.

Ignacio Silva
FIAB President

Presentación

Sin duda, la industria alimentaria española puede presumir de ser uno de los sectores más innovadores del país, una ventaja que la ha convertido en una potencia exportadora a nivel mundial. Según un estudio de la consultora Ayming España, la mitad de las empresas del sector destinan el 6% de sus beneficios a innovación. Y el 41 % elevan esta inversión hasta el 10%. La apuesta innovadora no deja de crecer, también en tiempos de incertidumbre como los actuales.

Alimentaria & Hostelco vuelve a ser fiel reflejo del músculo y la capacidad de innovación del sector, que acude a su salón de referencia para señalar las tendencias que marcarán el futuro de la alimentación. Muchas de ellas son visibles en este catálogo de Innoval, que recoge los productos más disruptivos del salón, con claros avances en sostenibilidad o salud. Otras se pueden descubrir en The Alimentaria Hub, auténtico think tank sobre desafíos y tendencias alrededor de la alimentación del futuro, o en The Horeca Hub, que reúne soluciones innovadoras y sostenibles para dar respuesta a los retos del sector de la hostelería y la restauración. Desde robots a tecnologías digitales o aplicaciones de Inteligencia Artificial.

Y todo, ante la mirada de más de 100.0000 visitantes profesionales, importadores y distribuidores clave de todo el mundo, prueba del éxito de Alimentaria como principal plataforma impulsora de negocios, internacionalización y networking.

J. Antoni Valls
**Director general
de Alimentaria Exhibitions**

Foreword

The Spanish food industry can undoubtedly claim to be one of the country's most innovative sectors, an advantage that has converted it into a world export powerhouse. According to a study from the consultant Ayming España, half of all companies in the industry devote 6% of their profits to innovation, while 41% of them raise this investment to 10%. The commitment to innovation is unstoppable, even in uncertain times such as these.

Alimentaria & Hostelco will once again be a faithful reflection of the might and capacity of the industry's innovation, which will be featured at its signature trade show to set the trends that will lay out the future of food. Many of these companies can be found in the Innoval catalogue, which compiles the show's most ground-breaking products, with clear progress in sustainability or health. Others can be found in The Alimentaria Hub, a veritable think tank on the challenges and trend concerning the food industry of the future, or in The Horeca Hub, which brings together innovative and sustainable solutions to the challenges of the hospitality and catering industries. From robots to digital technology or Artificial Intelligence applications.

All this takes place before more than 100,000 professional visitors, importers and key distributors from around the world, proof of the success of Alimentaria as a leading platform for driving business, internationalisation and networking.

J. Antoni Valls
**General Manager
of Alimentaria Exhibitions**



Innoval 2024

Innovación (I+D+i) y el valor de las marcas

Innoval es una gran exposición de productos que representan la capacidad innovadora del sector. Es el punto de encuentro donde las marcas hablan y acercan sus atributos a los visitantes del salón, aportando una nueva visión que sitúa el conocimiento por encima de la propia innovación de producto.

Innoval 2024

Innovation (Reserch and Development) + Brands’ value

Innoval is a major product exhibition that illustrates the sector’s capacity for innovation. It is a meeting point where brands can adress and elucidate their attributes to show visitors, offering a new vision that places knowledge above product innovation itself.

PRESENTACIÓN José Mª Bonmatí	9
PREMIOS	10
JURADO	11
CATEGORÍAS	
A ACEITES, VINAGRES Y CONDIMENTOS	12
B AGUAS, REFRESCOS Y CERVEZAS	17
C ALIMENTACIÓN SECA, DESHIDRATADA, CONSERVAS Y SEMICONSERVAS	27
D CÁRNICOS, DERIVADOS Y PLANT BASED	47
E DULCERÍA, CONFITERÍA, SNACKS Y PANADERÍA	65
F HELADOS Y CONGELADOS	89
G LÁCTEOS Y DERIVADOS	96
H PRODUCTOS FRESCOS Y REFRIGERADOS NO LÁCTEOS	104

FOREWORD José Mª Bonmatí	9
AWARDS	10
JURY	11
CATEGORIES	
A OILS, VINEGARS AND CONDIMENTS	12
B WATER, SOFT DRINKS AND BEERS	17
C DRIED AND DEHYDRATED FOODS, CANNED FOODS	27
D MEAT, MEAT PRODUCTS AND PLANT BASED	47
E SWEET, CONFECTIONERY, SNACKS AND BAKERY PRODUCTS	65
F ICE CREAM & FROZEN FOODS	89
G MILK AND DAIRY PRODUCTS	96
H NON-DAIRY FRESH AND CHILLED PRODUCTS	104

Declaración

INNOVAL 2024: El mejor escaparate de la innovación en gran consumo

Según datos del Observatorio de Innovación en Gran Consumo, el pasado año la innovación en la cadena de valor del sector se incrementó un 17% con respecto a los datos de 2022. Sin duda, una buena noticia para un sector que tiene en la innovación la mejor palanca de crecimiento y de aportación de valor al consumidor.

Los informes de AECOC Shopperview confirman también que, a pesar de que en el actual contexto inflacionista el consumidor ha colocado el precio en la cumbre de su pirámide de decisión, está dispuesto a pagar un poco más por productos o servicios que le aporten un extra en términos de placer y disfrute, sostenibilidad, salud, conveniencia... Objetivos para los que la innovación juega un papel fundamental.

Por ello, dar la bienvenida a una nueva edición de Innoval, en el marco de Alimentaria, es una excelente noticia porque no hay escenario mejor para conocer las últimas novedades de la industria agroalimentaria ni un espacio igual para tomar conciencia de las oportunidades que brinda la colaboración. Cooperación, o mejor aún, co-creación con centros tecnológicos, institutos de investigación, mundo académico y también entre empresas.

Y es que colaborar en búsqueda de soluciones que permitan no sólo adaptarse sino incluso anticiparse a las demandas de un consumidor en pleno proceso de transformación es clave para seguir aportando valor más allá del precio.

José M^a Bonmatí
Presidente de Innoval

Declaration

INNOVAL 2024: The best showcase for innovation in FMCG

According to the “FMCG Innovation Observatory”, last year innovation in FMCG’s value chain increased by 17%, compared to 2022. Without a doubt, good news for a sector in which innovation is the greatest lever for growth and providing added value to the consumer.

The AECOC Shopperview reports also confirm that despite the fact that in the current inflationary context consumers have placed the price at the top of their decision making, they are willing to pay a little more for products or services that will provide them with an extra in terms of pleasure, sustainability, health, convenience... Goals for which innovation plays a fundamental role.

Therefore, welcoming a new edition of Innoval, within the framework of Alimentaria, is an excellent news because there is no better scenario to learn about the latest developments in the agri-food industry nor an equal space to become aware of the opportunities offered by the collaboration. Cooperation, or better yet, co-creation with technology centers, research institutes, universities and also between companies.

And collaborating in the search for solutions that allow us not only to adapt but even anticipate the demands of a consumer in the midst of a transformation process, is key to continuing to provide added value beyond the price.

José M^a Bonmatí
Innoval president

Premios Innoval Innoval Awards



Category Award
a la mejor innovación
de cada categoría
/sector.

*for the best innovation
in each category
/sector.*



Retail Award
a la mejor innovación.

for the best innovation.



Impulse Channel Award
a la mejor innovación.

for the best innovation.



Horeca Award
a la mejor innovación.

for the best innovation.



International Award
a la mejor innovación
internacional
de Innoval.

*for the best international
innovation at Innoval.*



Trends Award
a los 4 productos más innovadores en tendencias:
Placer, Salud y confianza, Conveniencia y Sostenibilidad.



*for the 4 most innovative on-trend products:
Pleasure, Health and confidence, Convenience and Sustainability.*





PRESIDENTE *CHAIR*

José M^a Bonmatí
Director General de AECOC
CEO of AECOC

VOCALES *MEMBERS*

Sr. José Miguel Herrero
Director General de Alimentación.
Secretaría de Dirección General de Alimentación.
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Sra. Gemma Cernuda
CEO Ellas Deciden

Sra. Yvonne Colomer
Directora Ejecutiva de Fundación Triptolemos
Executive Director of Triptolemos Foundation

Sr. Jaime de Haro
Director General de Ediciones y Estudios S.L.
CEO of Ediciones y Estudios S.L.

Sr. Enric Ezquerra
Presidente Ejecutivo. Retail&Business Partners
CEO Retail&Business Partners

Sr. León Gutiérrez Sáez
Dtor. General Saexma
CEO of Saexma

Sr. Josep Usall i Rodié
Director General de IRTA
CEO of IRTA

SECRETARIO *SECRETARY*

J. Antoni Valls
Director General de Alimentaria Exhibitions
CEO Alimentaria Exhibitions

Aceites, vinagres y condimentos
Oils, vinegar and condiments

Pinturas de Aceite

”Pintura de Aceite” by Caviaroli es una nueva forma de “pintar”, decorar, aliñar o finalizar un plato. Una emulsión con base aceite con todo el color y sabor de la frambuesa, el eneldo o la almendra entre otros. Permite decorar sin endulzar, en platos donde la esencia es salada. Además de decorar, aporta sabor y se puede usar como ingrediente para salsas y marinados.

Tendencias

Placer: Calidad sensorial
Conveniencia: Facilidad de uso

Tipo de innovación

Disruptiva

Trends

Pleasure: Sensory quality
Convenience: Ease of use

Type of innovation

Disruptive

Empresa Company - Caviaroli s.l.
Santiago Ramon - Director Comercial
Plaza Santa Eulàlia, 5 1
08292 Esparreguera - Barcelona, España
www.caviaroli.com

“Pintura de Aceite” by Caviaroli is a unique way to “paint,” decorate, season, or finish dishes. An oil-based emulsion with the flavor of raspberry, dill, almond, etc It allows decoration without sweetness—ideal for savory dishes. Besides enhancing visual appeal, it adds flavor and serves as an ingredient in sauces and marinades.

Características Features

Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
250 ml

Vida útil estimada *Estimated shelf life*
12 meses

Temperatura de conservación *Preservation temperature*
30 °C

Fabricante *Manufacturer*
Caviaroli S.L

Fabricado en *Made in*
España

Fecha de lanzamiento *Launching date*
01 / 2024

País de comercialización *Commercializing Country*
España

Canales de venta *Commercial Channel*
Horeca

Precio aprox. *Approximate price*
12 €

Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Caviaroli

Jefe de producto *Product Manager*
Ramon Ramon



Sector *Sector*
Fine Foods

Pabellón *Pavilion*
P.5

Nº Stand
C - 251

Janiroc Lecciana

Aceite de oliva virgen extra orgánico tributo a nuestra quinta generación. Elaborado con aceitunas variedad Lecciana de cosecha propia de nuestras fincas de Lleida. Un aceite muy herbáceo, con claros toques de picante y un dulzor almendrado único. Es un aceite de gran personalidad, de baja acidez y excelente estabilidad organoléptica. Alto contenido en Polifenoles: >450 MG/KG.

Tendencias

Placer: Variedad (nuevos sabores, nuevas sensaciones, etc.)
Salud y confianza: Producto ecológico

Tipo de innovación

Ampliación de surtido

Trends

Pleasure: Variety (new flavours, new sensations, etc.)
Health and Confidence: Organic product

Type of innovation

Assortment expansion

Empresa Company - Euroaliment P.A.C. S.L.U.
Miriam Rico - Back office nacional
Poligono al Kanís nave A, Ctra. 230 KM 11,2
25124 Rosselló - Lleida, España
ponshome.es

Organic extra virgin olive oil tribute to our fifth generation.
Made from Lecciana olives from our lands in Lleida.
A very herbaceous oil, with clear hints of spice and a unique almond sweetness.
It is an oil with a great personality, low acidity and excellent organoleptic stability.
High polyphenol content: >450 MG/KG.

Características Features

Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
500 ml

Vida útil estimada *Estimated shelf life*
18 meses

Temperatura de conservación *Preservation temperature*
20 °C

Fabricante *Manufacturer*
Euroaliment P.A.C. S.L.U.

Fabricado en *Made in*
España

Fecha de lanzamiento *Launching date*
04 / 2022

País de comercialización *Commercializing Country*
Andorra, Australia, Brasil, España, Estados Unidos De América, México, Países Bajos

Canales de venta *Commercial Channel*
Horeca, Retail

Precio aprox. *Approximate price*
9 €

Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
n/a

Jefe de producto *Product Manager*
n/a



Sector *Sector*
Fine Foods

Pabellón *Pavilion*
P.5

Nº Stand
E - 310

Hellmann's Professional

Nueva Hellmann's Professional. Máxima consistencia y estabilidad. Para todo tipo de aplicaciones.

- Sabor intenso.
- Máxima estabilidad.
- Máxima consistencia: gran comportamiento en procesos exigentes de cocina profesional (preparación con antelación, mezclados calientes, rellenos estables, agitados extremos, incorporación de alto % de líquidos y/o aceites).

Tendencias

Placer: Variedad (nuevos sabores, nuevas sensaciones, etc.)
Conveniencia: Facilidad de uso
Salud y confianza: Garantía / Sello de calidad (D.O...)

Tipo de innovación

Ampliación de surtido

Trends

Pleasure: Variety (new flavours, new sensations, etc.)
Convenience: Ease of use
Health and Confidence: Guarantee / Quality seal (D.O...)

Type of innovation

Assortment expansion

Empresa Company - Unilever Away From Home España
Ferran Moseguí - Marketing Leader
Calle Tecnología, 19
08840 Viladecans - Barcelona, España
www.unileverfoodsolutions.es

New Hellmann's Professional. Maximum consistency and stability. For all types of applications.

- Intense taste.
- Maximum stability.
- Maximum consistency: great performance in demanding professional cooking processes (preparation in advance, hot mixing, stable fillings, extreme stirring, incorporation of high % of liquids and/or oils).

Características Features

Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
5 L

Vida útil estimada *Estimated shelf life*
9 meses

Temperatura de conservación *Preservation temperature*
20 °C

Fabricante *Manufacturer*
Unilever España S.A.

Fabricado en *Made in*
España

Fecha de lanzamiento *Launching date*
03 / 2024

País de comercialización *Commercializing Country*
España

Canales de venta *Commercial Channel*
Horeca

Precio aprox. *Approximate price*
17 €

Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Unilever

Jefe de producto *Product Manager*
Beatriz Valls



Sector *Sector*
The Horeca Hub

Pabellón *Pavilion*
P.6

Nº Stand
C - 201

Ketchup

Salsa agridulce, hecha de tomates, pasta de dátil y especiada.
Innovación disruptiva: Única salsa de ketchup (en el mercado) sin azúcares refinados añadidos ni edulcorantes. Endulzado únicamente con pasta de dátil.

Sweet and sour sauce, made from tomatoes, date paste and spice. Disruptive innovation: Only ketchup sauce (on the market) without added refined sugars or sweeteners. Sweetened only with date paste.

Tendencias

- Placer:** Calidad sensorial
- Conveniencia:** Consumo instantáneo
- Salud y confianza:** Producto natural
- Sostenibilidad:** Producto sostenible

Tipo de innovación

Disruptiva

Trends

- Pleasure:** Sensory quality
- Convenience:** Instant consumption
- Health and Confidence:** Natural product
- Sustainability:** Sustainable Product

Type of innovation

Disruptive

Características Features

- Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
340 gr
- Vida útil estimada *Estimated shelf life*
18 días
- Temperatura de conservación *Preservation temperature*
24 °C
- Fabricante *Manufacturer*
Soulfresh, S.L.
- Fabricado en *Made in*
España
- Fecha de lanzamiento *Launching date*
12 / 2023
- País de comercialización *Commercializing Country*
España
- Canales de venta *Commercial Channel*
Retail
- Precio aprox. *Approximate price*
3 €
- Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Producción propia REALFOODING
- Jefe de producto *Product Manager*
Carlos Rios

Empresa Company - Aceites Mestral
Lucia Vallejo - Brand Manager
Carretera Ctra. Cambrils - Montbrió, Km 2,
43850 Cambrils, Tarragona, s/n - Cambrils, España
www.mestralcambrils.com

Sector *Sector*
Grocery Foods

Pabellón *Pavilion*
P.2

Nº Stand
C - 564





Aguas, refrescos y cervezas
Water, soft drinks and beers

Gaudea Botanics - Olive Gin

Ginebra artesana, elaborada con aceitunas arbequinas e integrada con semillas de cilantro, ha sido creada para captar una esencia fresca y característica, ofreciendo el mayor tributo a nuestra tierra.
El equilibrio perfecto de una mezcla atrevida.

Artisan gin, made with arbequina olives and integrated with coriander seeds, has been created to capture a fresh and characteristic essence, offering the greatest tribute to our land.
The perfect balance of a daring blend.



Tendencias

Placer: Tradicional (elaborada con métodos tradicionales)
Conveniencia: Consumo instantáneo
Salud y confianza: Producto natural
Sostenibilidad: Producto sostenible

Tipo de innovación

Disruptiva

Trends

Pleasure: Traditional (manufactured using traditional methods)
Convenience: Instant consumption
Health and Confidence: Natural product
Sustainability: Sustainable Product

Type of innovation

Disruptive

Empresa Company - Gaudea
Gerard Camps - Gerente
Calle Roger de Llúria, 4 bis Altell 1
25005 Lleida - Lleida, España
www.gaudea.com

Características Features

Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
500 ml

Vida útil estimada *Estimated shelf life*
10000 días

Temperatura de conservación *Preservation temperature*
10 °C

Fabricante *Manufacturer*
La Destilateria sl

Fabricado en *Made in*
España

Fecha de lanzamiento *Launching date*
10 / 2023

País de comercialización *Commercializing Country*
Alemania, Austria, Bélgica, Dinamarca, Finlandia, Francia, Noruega, Países Bajos, Polonia, Portugal, Rumanía, Suecia

Canales de venta *Commercial Channel*
Horeca, Retail

Precio aprox. *Approximate price*
39 €

Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Alba Comadran

Jefe de producto *Product Manager*
Gerard Camps

Sector *Sector*
Intercarn

Pabellón *Pavilion*
P.3

Nº Stand
C - 401

Nestlé Aquarel 8L

Descubre nuestro nuevo 8L, una garrafa fácil de servir con un tapón dispensador que te ayudará a disfrutar de nuestra agua mineral natural de mineralización muy débil hasta la última gota. Su asa ergonómica te permite llevar más cantidad para toda la familia y te garantiza que nunca falte Nestlé Aquarel en casa.

Discover our new 8L, an easy-to-serve bulk with a dispensing cap that will help you enjoy our natural mineral water with very low mineralization to the last drop. Its ergonomic handle allows you to carry more quantity for the whole family and guarantees that Nestlé Aquarel will never be missing at home.

Tendencias

Conveniencia: Facilidad de uso

Tipo de innovación

Disruptiva

Trends

Convenience: Ease of use

Type of innovation

Disruptive

Características Features

Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
8 l

Vida útil estimada *Estimated shelf life*
24 meses

Temperatura de conservación *Preservation temperature*
20 °C

Fabricante *Manufacturer*
Nestlé Waters

Fabricado en *Made in*
España

Fecha de lanzamiento *Launching date*
09 / 2023

País de comercialización *Commercializing Country*
España

Canales de venta *Commercial Channel*
Horeca, Retail

Precio aprox. *Approximate price*
3,49 €

Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
SACMI (desarrollo producto), CBA (diseño etiqueta)

Jefe de producto *Product Manager*
Manon Barbe



Empresa Company - Nestlé España S.A.
Charo Romero - Relaciones Institucionales
Calle Clara Campoamor, 2
28001 Madrid - Madrid, España
www.nestle.es

Sector *Sector*
Grocery Foods

Pabellón *Pavilion*
P.2

Nº Stand
D - 500

Maison Perrier Energize

La energía indomable y natural de las intensas burbujas del agua con gas, ahora potenciada con una mezcla natural de cafeína, vitaminas y sabores refinados. Una nueva receta energizante con una composición más sana y natural, sin taurina y baja en calorías, en una lata de 25cl. Disponible en 2 sabores: Lima-limón y Melocotón.

The indomitable & natural energy of big bursting bubbles, now powered with a natural blend of caffeine, vitamins and refined flavors. A new energizing recipe with a healthier and more natural composition, without taurine and low in calories, in a 25cl can. Available in 2 flavors: Lemon-Lime and Peach.

Tendencias

Placer: Cosmopolitismo y exotismo
Conveniencia: Consumo instantáneo
Salud y confianza: Energía y bienestar

Tipo de innovación

Disruptiva

Trends

Pleasure: Cosmopolitanism and exoticism
Convenience: Instant consumption
Health and Confidence: Energy and wellness

Type of innovation

Disruptive

Características Features

Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
25 cl

Vida útil estimada *Estimated shelf life*
12 meses

Temperatura de conservación *Preservation temperature*
10-20 °C

Fabricante *Manufacturer*
Nestlé Waters Supply Sud (Vergèze)

Fabricado en *Made in*
Francia

Fecha de lanzamiento *Launching date*
04 / 2024

País de comercialización *Commercializing Country*
España

Canales de venta *Commercial Channel*
Horeca, Retail

Precio aprox. *Approximate price*
1,39 €

Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
CBA Francia

Jefe de producto *Product Manager*
Lidia Colls



Empresa Company - Nestlé España S.A.
Charo Romero - Relaciones Institucionales
Calle Clara Campoamor, 2
28001 Madrid - Madrid, España
www.nestle.es

Sector *Sector*
Grocery Foods

Pabellón *Pavilion*
P.2

Nº Stand
D - 500

Smoothie beauty

Nuestro batido de frutas BIO, está enriquecido con COLÁGENO y vitaminas B y C. Es una opción práctica y saludable donde se combinan el sabor de las frutas con las propiedades funcionales de sus ingredientes. Destaca por su reducido poder calórico y su capacidad para hidratar el organismo, aportando vitaminas y proteínas específicas que ayudan al mantenimiento de la piel, musculatura y cabello, así como a la protección de las células frente al estrés oxidativo.

Tendencias

- Placer:** Cosmopolitismo y exotismo
- Conveniencia:** Consumo instantáneo
- Salud y confianza:** Ligereza y nutrición
- Sostenibilidad:** Cadena de Valor Sostenible (referido al producto en sí, y a su proceso de producción)

Tipo de innovación

Ampliación de surtido

Trends

- Pleasure:** Cosmopolitanism and exoticism
- Convenience:** Instant consumption
- Health and Confidence:** Weight loss and nutrition
- Sustainability:** Sustainable Value Chain (referring to the product itself and the production process)

Type of innovation

Assortment expansion

Empresa Company - Vicky Foods
Carmen - Marketing
Avenida Alicante, 134
46702 Gandia - Valencia, España
www.vickyfoods.es

Our organic fruit smoothie is enriched with COLLAGEN and vitamins B and C. It is a convenient and healthy option that combines the delicious taste of fruits with the functional properties of its ingredients. It stands out for its low calorie content and its ability to hydrate the body, providing specific vitamins and proteins that aid in maintaining skin, muscles, and hair, as well as protecting cells against oxidative stress.

Características Features

- Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
150 gr
- Vida útil estimada *Estimated shelf life*
365 días
- Temperatura de conservación *Preservation temperature*
25 °C
- Fabricante *Manufacturer*
Vicky Foods
- Fabricado en *Made in*
España
- Fecha de lanzamiento *Launching date*
03 / 2024
- País de comercialización *Commercializing Country*
España
- Canales de venta *Commercial Channel*
Retail
- Precio aprox. *Approximate price*
2 €
- Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Desarrollo interno
- Jefe de producto *Product Manager*
Ximo del Río



Sector *Sector*
Grocery Foods

Pabellón *Pavilion*
P.2

Nº Stand
D - 501

Komgo

¡Sumérgete en la revolución del bienestar con KOMGO: Kombucha To Go!, la kombucha coreana en polvo que redefine la forma en que disfrutas de esta bebida milenaria. Diseñada especialmente para aquellos con un estilo de vida ‘On the Go’, KOMGO ofrece la auténtica experiencia de la kombucha en un formato conveniente y delicioso: sobres o sticks de Kombucha.

Dive into the wellness revolution with KOMGO: Kombucha To Go! This Korean powdered kombucha redefines how you enjoy this ancient beverage. Specifically designed for those with an ‘On the Go’ lifestyle, KOMGO delivers the authentic kombucha experience in a convenient and delicious format: Kombucha sachets/sticks.

Tendencias

Placer: Cosmopolitismo y exotismo, Variedad (nuevos sabores, nuevas sensaciones, etc.)
Conveniencia: Facilidad de uso, Rapidez en preparación, Consumo instantáneo
Salud y confianza: Ligereza y nutrición

Tipo de innovación

Disruptiva

Trends

Pleasure: Cosmopolitanism and exoticism, variety (new flavours, new sensations, etc.)
Convenience: Ease of use, speed in preparation, instant consumption
Health and Confidence: Weight loss and nutrition

Type of innovation

Disruptive

Empresa Company - Pangorsa S.L
Ruth Macias - CEO
Calle Monasterio de Batuecas 18. 2E, 18 2e
28049 Madrid - Madrid, España
www.komgo2go.com

Características Features

Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
30 gr
Vida útil estimada *Estimated shelf life*
36 meses
Temperatura de conservación *Preservation temperature*
18 °C
Fabricante *Manufacturer*
Dalamhari
Fabricado en *Made in*
Corea del Sur
Fecha de lanzamiento *Launching date*
02 / 2024
País de comercialización *Commercializing Country*
España
Canales de venta *Commercial Channel*
Horeca, Retail
Precio aprox. *Approximate price*
13 €
Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Propia
Jefe de producto *Product Manager*
Ruth Macias



Sector *Sector*
Trends
Functional Foods

Pabellón *Pavilion*
H 4-6

Nº Stand
C140

GUTsy Captain Kombucha Fresh Selection

SELECCIÓN FRESCA es la gama de kombucha más nueva y diferente de GUTsy Captain. Combinamos té verde fermentado con zumo de frutas en perfecta armonía, creando un sabor único, delicioso y muy refrescante. El resultado es una bebida que es una irresistible explosión de sabores. Una kombucha fermentada naturalmente, llena de bacterias vivas para tener un intestino sano.

Tendencias

Placer: Tradicional (fabricado con métodos tradicionales)
Conveniencia: Consumo instantáneo
Salud y confianza: Efectos terapéuticos y declaraciones de propiedades saludables

Tipo de innovación

Ampliación de surtido

Trends

Pleasure: Traditional (manufactured using traditional methods)
Convenience: Instant consumption
Health and Confidence: Therapeutic effects and health claims

Type of innovation

Assortment expansion

Empresa Company - GUTsy Captain
João Gomes - Brand Manager
Rua do centro empresarial, loto 310 Ed. empresarial 13.1,
13 Andar, Escritorio 1.05 Beloura Office PA
www.gutsycaptain.com

Fresh Selection is GUTsy Captain's newest and most distinctive kombucha range. We combine fermented green tea with fruit juice in perfect harmony, creating a unique, delicious and sweet flavor. The art of the ancient with a modern touch. The result is a refreshing living drink that is an irresistible explosion of flavors. A naturally fermented kombucha full of good bacteria for a happy gut.

Características Features

Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
300 ml

Vida útil estimada *Estimated shelf life*
12 meses

Temperatura de conservación *Preservation temperature*
6 °C

Fabricante *Manufacturer*
Asteriscos e Reticencias, Lda

Fabricado en *Made in*
Portugal

Fecha de lanzamiento *Launching date*
03 / 2023

País de comercialización *Commercializing Country*
Portugal

Canales de venta *Commercial Channel*
Retail

Precio aprox. *Approximate price*
3 €

Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
BlueTree

Jefe de producto *Product Manager*
Inês Freitas



Sector *Sector*
Trends
Functional Foods

Pabellón *Pavilion*
P.2

Nº Stand
B - 580

Frosty Pocket

Granizado instantáneo envasado.
Para consumir en cualquier lugar y sin necesidad de máquina.
Frosty® Pocket se puede congelar en cualquier congelador y consigue una fina textura de granizado artesanal de máquina, con las manos en tan solo en unos segundos.
No necesita frío para su distribución.
Se puede vender congelado como impulso para tomar en el momento, o líquido para congelar en casa.

Tendencias

Placer: Calidad sensorial, Variedad (nuevos sabores, nuevas sensaciones, etc.), Carácter lúdico
Conveniencia: Facilidad de uso, Consumo instantáneo

Tipo de innovación

Disruptiva

Trends

Pleasure: Sensory quality, variety (new flavours, new sensations, etc.), playful character
Convenience: Ease of use, Instant consumption

Type of innovation

Disruptive

Empresa Company - Granizados Maresme
Josep Hurtado - Director de Comunicación
Calle Cierva, 18 Pol. Ind. Mas Roger
08397 Pineda De Mar - Barcelona, España
www.granizados.es

Packaged instant slushie.
To consume anywhere and without the need for a slush machine. Frosty® Pocket can be frozen in any freezer and achieves a fine texture of artisanal slush, with your hands in just a few seconds.
It does not need cold for distribution.
It can be sold frozen, as an impulse, to drink on the spot, or liquid to freeze at home.

Características Features

Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
160 gr
Vida útil estimada *Estimated shelf life*
18 meses
Temperatura de conservación *Preservation temperature*
25 °C
Fabricante *Manufacturer*
Granizados Maresme
Fabricado en *Made in*
España
Fecha de lanzamiento *Launching date*
04 / 2022
País de comercialización *Commercializing Country*
España
Canales de venta *Commercial Channel*
Horeca, Retail, Impulso
Precio aprox. *Approximate price*
2 €
Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Propia, Granizados Maresme
Jefe de producto *Product Manager*
Ricard Pujol



Sector *Sector*
Grocery Foods

Pabellón *Pavilion*
P.2

Nº Stand
C - 500

MATCH Tonic Water

MATCH con su icónico packaging ofrece una propuesta de valor totalmente diferente que va más allá del diseño. 100% PCR “Wild Glass” - botellas sostenibles hechas de botellas de vino y lunas de parabrisas de coche recicladas. Formato cuadrado y chato - logística sin roturas, maximizando la carga y en lineal optimizando al menos +30% el espacio. Visibilidad - una potente identidad visual.

Tendencias

- Placer:** Sofisticación
- Conveniencia:** Facilidad de uso
- Salud y confianza:** Producto natural
- Sostenibilidad:** Packaging Sostenible

Tipo de innovación

Disruptiva

Trends

- Pleasure:** Sophistication
- Convenience:** Ease of use
- Health and Confidence:** Natural product
- Sustainability:** Sustainable packaging

Type of innovation

Disruptive

Empresa Company - CURIUS
Juan Carlos Maroto - CMO & Co-Founder
Calle Serrano Galvache, 14 Bajo A
28033 Madrid - Madrid, España
www.curius.com/match

MATCH iconic packaging compelling a whole different value proposition that goes beyond design: 100% PCR “Wild Glass” - sustainability in its core; welcoming the beauty of imperfections. Square & slim format - ideal logistics without breakage, maximizing load and in grocer being able to stack 2 times vs. soft drinks. Visibility - fleeing the FMCG codes with a powerful visual identity with its unique.

Características Features

- Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
200 ml
- Vida útil estimada *Estimated shelf life*
15 meses
- Temperatura de conservación *Preservation temperature*
10 °C
- Fabricante *Manufacturer*
Curius AG
- Fabricado en *Made in*
Italia
- Fecha de lanzamiento *Launching date*
08 / 2024
- País de comercialización *Commercializing Country*
España
- Canales de venta *Commercial Channel*
Retail
- Precio aprox. *Approximate price*
2 €
- Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Series Nemo
- Jefe de producto *Product Manager*
Juan Carlos Maroto



Sector *Sector*
Fine Foods

Pabellón *Pavilion*
P.5

Nº Stand
D - 251

Maltín Polar

Bebida carbonatada a base de cebada malteada sin alcohol.

Non-alcoholic malted barley-based carbonated beverage.

Tendencias

- Placer:** Variedad (nuevos sabores, nuevas sensaciones, etc.)
- Conveniencia:** Consumo instantáneo
- Salud y confianza:** Energía y bienestar
- Sostenibilidad:** Cadena de Valor Sostenible (referido al producto en sí, y a su proceso de producción)

Tipo de innovación

Ampliación de surtido

Trends

- Pleasure:** Variety (new flavours, new sensations, etc.)
- Convenience:** Instant consumption
- Health and Confidence:** Energy and wellness
- Sustainability:** Sustainable Value Chain (referring to the product itself and the production process)

Type of innovation

Assortment expansion

Características Features

- Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
330 ml
- Vida útil estimada *Estimated shelf life*
360 días
- Temperatura de conservación *Preservation temperature*
10 °C
- Fabricante *Manufacturer*
Alimentos Polar España
- Fabricado en *Made in*
España
- Fecha de lanzamiento *Launching date*
03 / 2024
- País de comercialización *Commercializing Country*
España
- Canales de venta *Commercial Channel*
Retail
- Precio aprox. *Approximate price*
1 €
- Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Alimentos Polar España
- Jefe de producto *Product Manager*
Toni Manzolillo



Sector *Sector*
**Hostelco
Restaurama**

Pabellón *Pavilion*
P.6

Nº Stand
C - 400



*Alimentación seca, deshidratada
conservas y semiconservas*

*Dried and dehydrated foods,
canned foods*

Ou·egg

Ou·egg ¡La revolución del huevo!
Hecho con 1 solo ingrediente: 100% auténtico huevo.
Chips de tortilla de huevo crujientes, altas en proteínas (48%), bajas en carbohidratos y con muchos otros beneficios nutricionales (fuente de hierro, vitamina d, calcio y nutrientes), sin gluten y sin harinas.
Un producto en tendencia, listo para comer y en un formato ideal para llevar. No necesita refrigeración.

Tendencias

Placer: Variedad (nuevos sabores, nuevas sensaciones, etc.)
Conveniencia: Consumo instantáneo
Salud y confianza: Ligereza y nutrición

Tipo de innovación

Disruptiva

Trends

Pleasure: Variety (new flavours, new sensations, etc.)
Convenience: Instant consumption
Health and Confidence: Weight loss and nutrition

Type of innovation

Disruptive

Empresa Company - Gala Foods
Gilles Laporte - International Sales Manager
Calle Verneda del Congost, 4
08160 Montmeló - Barcelona, España
www.justthis-snacks.com

Ou·egg- the r(egg)volution!
Made with only 1 ingredient: 100% authentic egg.
Crispy egg omelette chips, high in protein (48%), low in carbohydrates and with many other nutritional benefits (source of iron, vitamin d, calcium and nutrients), gluten free and flour free.
A trending product, ready to eat in on-the-go format.
No refrigeration needed.

Características Features

Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
20 gr
Vida útil estimada *Estimated shelf life*
12 meses
Temperatura de conservación *Preservation temperature*
20 °C
Fabricante *Manufacturer*
Gala Foods
Fabricado en *Made in*
España
Fecha de lanzamiento *Launching date*
10 / 2023
País de comercialización *Commercializing Country*
Alemania, España, Estados Unidos De América, Francia, Reino Unido
Canales de venta *Commercial Channel*
Retail, Impulso
Precio aprox. *Approximate price*
1 €

Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Gala Foods
Jefe de producto *Product Manager*
Hector Aguilar



Sector *Sector*
Lands of Spain

Pabellón *Pavilion*
P.4

Nº Stand
C-251

Kit Kat Cereales

KIT KAT, marca de chocolate countlines nº1 en el mundo, con delicioso sabor a chocolate y galleta, ahora en el desayuno.

KIT KAT, countlines chocolate brand nº 1 in the world, with delicious chocolate and cookie flavor, now for breakfast.

Tendencias

- Placer:** Variedad (nuevos sabores, sensaciones, etc.)
- Conveniencia:** Facilidad de preparación
- Sostenibilidad:** Producto sostenible

Tipo de innovación

Disruptiva

Trends

- Pleasure:** Variety (new flavours, new sensations, etc.)
- Convenience:** Easy of preparation
- Sustainability:** Sustainable Product

Type of innovation

Disruptive

Características Features

- Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
330 gr
- Vida útil estimada *Estimated shelf life*
12 meses
- Temperatura de conservación *Preservation temperature*
0 °C
- Fabricante *Manufacturer*
CPW - Cereales Nestlé
- Fabricado en *Made in*
Francia
- Fecha de lanzamiento *Launching date*
04 / 2023
- País de comercialización *Commercializing Country*
España
- Canales de venta *Commercial Channel*
Retail
- Precio aprox. *Approximate price*
3 €
- Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
CPW - Cereales Nestlé
- Jefe de producto *Product Manager*
Jaume Palet & Esther Rivero



Empresa Company - Nestlé España S.A.
Charo Romero - Relaciones Institucionales
Calle Clara Campoamor, 2
28001 Madrid - Madrid, España
www.nestle.es

Sector *Sector*
Grocery Foods

Pabellón *Pavilion*
P.2

Nº Stand
D - 500

Fitness 0% Azúcares

¡Nueva gama cereales y barritas Fitness 0%!
Una combinación única en el mercado, que responde a las tendencias del mundo adulto: Sin azúcares añadidos y los beneficios funcionales de la proteína, con la variedad de sabor a cacao y la fibra, con la variedad de sabor a miel. Una mezcla exquisita de multicereales como la avena, la quinoa y el trigo siendo cereal integral el ingrediente número uno.

Tendencias

Placer: Variedad (nuevos sabores, nuevas sensaciones, etc.)
Conveniencia: Consumo instantáneo
Salud y confianza: Energía y bienestar

Tipo de innovación

Disruptiva

Trends

Pleasure: Variety (new flavours, new sensations, etc.)
Convenience: Instant consumption
Health and Confidence: Energy and wellness

Type of innovation

Disruptive

Empresa Company - Nestlé España S.A.
Charo Romero - Relaciones Institucionales
Calle Clara Campoamor, 2
28001 Madrid - Madrid, España
www.nestle.es

¡New Fitness 0% cereals and bars range!
A unique combination on the market, which responds to the trends of the adult world: No added sugars and the functional benefits of protein, with the variety of cocoa flavor and fiber, with the variety of honey flavor. An exquisite blend of multicereals such as oats, quinoa and wheat, whole grain being the number one ingredient.

Características Features

Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
20gr a 310 gr
Vida útil estimada *Estimated shelf life*
365 días
Temperatura de conservación *Preservation temperature*
20 °C
Fabricante *Manufacturer*
Nestlé España S.A.
Fabricado en *Made in*
España
Fecha de lanzamiento *Launching date*
09 / 2023
País de comercialización *Commercializing Country*
España, Portugal
Canales de venta *Commercial Channel*
Retail
Precio aprox. *Approximate price*
3 €
Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
CPW
Jefe de producto *Product Manager*
Jaume Palet y Carlota Bosch



Sector *Sector*
Grocery Foods

Pabellón *Pavilion*
P.2

Nº Stand
D - 500

Caldo Pekis by Aneto

Caldo miso para ramen.

Miso broth for a ramen soup.

Tendencias

- Placer:** Variedad (nuevos sabores, nuevas sensaciones, etc.)
- Conveniencia:** Facilidad de uso
- Salud y confianza:** Producto natural
- Sostenibilidad:** Packaging Sostenible

Tipo de innovación

Ampliación de surtido

Trends

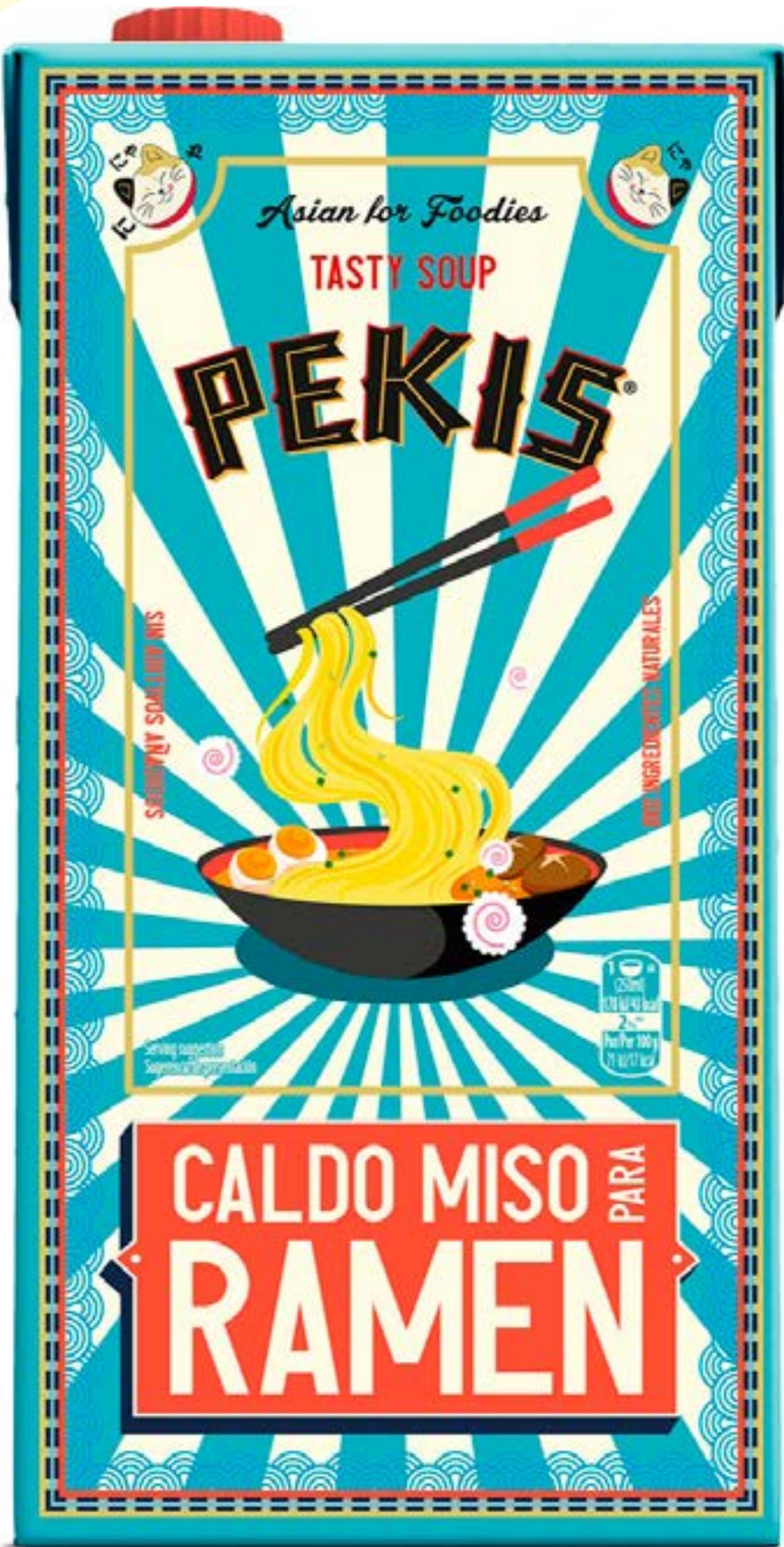
- Pleasure:** Variety (new flavours, new sensations, etc.)
- Convenience:** Ease of use
- Health and Confidence:** Natural product
- Sustainability:** Sustainable packaging

Type of innovation

Assortment expansion

Características Features

- Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
1 kg
- Vida útil estimada *Estimated shelf life*
10 meses
- Temperatura de conservación *Preservation temperature*
18 °C
- Fabricante *Manufacturer*
Aneto Natural
- Fabricado en *Made in*
España
- Fecha de lanzamiento *Launching date*
01 / 2024
- País de comercialización *Commercializing Country*
España
- Canales de venta *Commercial Channel*
Retail
- Precio aprox. *Approximate price*
5 €
- Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
sin agencia. cobranding LP food y Aneto
- Jefe de producto *Product Manager*
Elisabeth Martinez



Sector *Sector*
Grocery Foods

Pabellón *Pavilion*
P.2

Nº Stand
D - 400

Rico, rápido y fácil: Trevijano Proteína Vegetal

Su textura, sabor y propiedades convierten estas recetas en una comida rápida, deliciosa y alta en proteína, sin necesidad de recurrir a la carne. Ideal para comer de tupper o como plato único.

Presentamos estos tres nuevos platos 100% vegetales, sin aditivos y con un nuevo ingrediente: el guisante texturizado. Una alternativa fácil, rica y saludable que se prepara en menos en 11 minutos.

Tendencias

Placer: Variedad (nuevos sabores, nuevas sensaciones, etc.)

Conveniencia: Facilidad de preparación, Rapidez en preparación

Salud y confianza: Producto natural

Tipo de innovación

Disruptiva

Trends

Pleasure: Variety (new flavours, new sensations, etc.)

Convenience: Ease of use, speed in preparation

Health and Confidence: Natural product

Type of innovation

Disruptive

Empresa Company - Productos Trevijano, S.L.

Valvanera Pascual - Administrativa

Poligono La Nevera, 12

31587 Mendavia - Navarra, España

www.trevijano.com

Its texture, flavor and properties make these recipes a quick, delicious and high protein meal, without resorting to meat. Ideal to eat as a tupper or as a unique dish.

We present these three new 100% vegetable dishes, without additives and with a new ingredient: texturized peas.

An easy, tasty and healthy alternative that can be prepared in less than 11 minutes.

Características Features

Formato y peso de producto *Weight & Packaging*

200 gr

Vida útil estimada *Estimated shelf life*

540 días

Temperatura de conservación *Preservation temperature*

18 °C

Fabricante *Manufacturer*

Productos Trevijano, S.L.

Fabricado en *Made in*

España

Fecha de lanzamiento *Launching date*

11 / 2022

País de comercialización *Commercializing Country*

Andorra, Angola, Arabia Saudita, Australia, Bosnia Y Herzegovina, Canadá, Dinamarca, Ecuador, España, Estados Unidos De América, Filipinas, Finlandia, Grecia, Hong Kong, Países Bajos, Portugal, Reino Unido, República Checa, República Dominicana, Ucrania, Uruguay

Canales de venta *Commercial Channel*

Retail, Impulso

Precio aprox. *Approximate price*

4 €

Agencia de desarrollo *Product Development Agency*

Desarrollo propio

Jefe de producto *Product Manager*

Oihana Sánchez



Sector *Sector*

Expoconser

Pabellón *Pavilion*

P.5

Nº Stand

C - 150

Sunfly Sunflower Seed Butter Product Line

Sin alérgenos, de origen vegetal, alto en proteínas, vitaminas y minerales, grasas saludables. Natural sin azúcares añadidos - bajo índice glucémico dulce: sabor original con la adición de un poco de azúcar de caña sin refinar dulce y salado - sabor más salado crujiente - con trozos de semillas de girasol tostadas chocolate: 60% menos de azúcar que Nutella, 3 veces más proteína, 74% de semillas.

Allergeen free, plant-based, high in protein, vitamins and minerals, healthy fats, kosher and halal natural no added sugar - low glycemic index sweet - original taste with adding a bit of raw cane sugar sweet and salty - more salty taste crunchy - with pieces of roasted of sunflower seed chocolate - 60% less sugar than Nutella, 3 times more protein, 74% of seeds.

Tendencias

Placer: Variedad (nuevos sabores, nuevas sensaciones, etc.)
Conveniencia: Facilidad de uso
Salud y confianza: Energía y bienestar
Sostenibilidad: Cadena de Valor Sostenible (refiriéndose al producto en sí y al proceso de producción)

Tipo de innovación

Ampliación de surtido

Trends

Pleasure: Variety (new flavours, new sensations, etc.)
Convenience: Ease of use
Health and Confidence: Energy and wellness
Sustainability: Sustainable Value Chain (referring to the product itself and the production process)

Type of innovation

Assortment expansion

Empresa Company - Sunfly
Dmitri Eivin - CEO
Camino Tartu mnt, 16 4
110117 Tartu mnt - Harju, Estonia
www.shopsunfly.com

Características Features

Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
300 gr
Vida útil estimada *Estimated shelf life*
365 days
Temperatura de conservación *Preservation temperature*
20 °C
Fabricante *Manufacturer*
Sunfly
Fabricado en *Made in*
Estonia
Fecha de lanzamiento *Launching date*
01 / 2024
País de comercialización *Commercializing Country*
Estonia
Canales de venta *Commercial Channel*
Retail
Precio aprox. *Approximate price*
5 €
Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Sunfly internally
Jefe de producto *Product Manager*
Alex Borges



Sector *Sector*
Alimentaria Trends
Free From

Pabellón *Pavilion*
P.4

Nº Stand
B - 13

Mighty Farmer Kimchi

Mighty Farmer fue creado para revolucionar las comidas cotidianas, nuestro Kimchi es una deliciosa mezcla de verduras fermentadas. Mantiene la receta original de Corea del Sur, con un toque moderno. Se puede utilizar como entrante, como guarnición o como ingrediente en cualquier comida. Está lleno de bacterias vivas y es beneficioso para el intestino. Delicioso, saludable y fácil de combinar.

MIGHTY FARMER was created to revolutionize everyday meals, reinventing an old category. Our Kimchi is a mix of naturally fermented veggies with origin in South Korea culture, but with a modern twist. Our main flavours: Mild, Spicy and Golden Turmeric. Can be used as starter, as a side dish or as an ingredient. It's full of living cultures and is good for the gut. Delicious, healthy and easy.

Tendencias

- Placer:** Tradicional (fabricado con métodos tradicionales)
- Conveniencia:** Facilidad de uso
- Salud y confianza:** Efectos terapéuticos y declaraciones de propiedades saludables
- Sostenibilidad:** Cadena de Valor Sostenible (refiriéndose al producto en sí y al proceso de producción)

Tipo de innovación

Ampliación de surtido

Trends

- Pleasure:** Traditional (manufactured using traditional methods)
- Convenience:** Ease of use
- Health and Confidence:** Therapeutic effects and health claims
- Sustainability:** Sustainable Value Chain (referring to the product itself and the production process)

Type of innovation

Assortment expansion

Empresa Company - Mighty Farmer
João Gomes - Brand Manager
Rua do Centro Empresarial, Lote 310, Ed. Empresarial 13, 1ºandar, escritório 1.05, - Beloura Office Park, 2710-693 Sintra, Portugal
www.gutsycaptain.com

Características Features

- Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
240 ml
- Vida útil estimada *Estimated shelf life*
12 meses
- Temperatura de conservación *Preservation temperature*
15 °C
- Fabricante *Manufacturer*
Mighty farmer SA
- Fabricado en *Made in*
España
- Fecha de lanzamiento *Launching date*
03 / 2023
- País de comercialización *Commercializing Country*
Portugal
- Canales de venta *Commercial Channel*
Retail
- Precio aprox. *Approximate price*
4 €
- Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
BlueTree
- Jefe de producto *Product Manager*
Inês Freitas



Sector *Sector*
Grocery Foods

Pabellón *Pavilion*
P.2

Nº Stand
B - 580

Platos Listos de Pescado Carretilla

Carretilla, amplia su recetario con el lanzamiento de la categoría de Platos de Pescado. Nuevas recetas elaboradas bajo el “Proceso Exclusivo Carretilla”, con ingredientes seleccionados, sin azúcares añadidos, sin conservadores y sin gluten. Al igual que el resto de Platos Listos Carretilla, están listos para consumir en tan solo 1 minuto de microondas y no necesitan frío para su conservación.

Tendencias

Placer: Calidad sensorial, Tradicional (elaborada con métodos tradicionales), Variedad (nuevos sabores, nuevas sensaciones, etc.)
Conveniencia: Facilidad de uso, Rapidez en preparación, Consumo instantáneo
Salud y confianza: Ligereza y nutrición, Producto natural
Sostenibilidad: Packaging Sostenible

Tipo de innovación

Disruptiva

Trends

Pleasure: Sensory quality, traditional (manufactured using traditional methods), variety (new flavours, new sensations, etc.)
Convenience: Ease of use
Health and Confidence: Weight loss and nutrition, natural product
Sustainability: Sustainable packaging

Type of innovation

Disruptive

Empresa Company - Indutrias Alimentarias de Navarra
Raquel Franco - Marketing
Poligono Berroa, Calle Berroa, 13 Planta 1
31192 Tajonar - Pamplona, España
www.grupoian.com

Carretilla expands its recipe book with the launch of the Fish Dishes category. New recipes crafted under the ‘Exclusive Carretilla Process’, featuring selected ingredients, no added sugars, no preservatives, and gluten-free. Like the rest of Carretilla Ready Meals, they are ready to consume in just 1 minute in the microwave and do not require refrigeration for storage.

Características Features

Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
320 gr
Vida útil estimada *Estimated shelf life*
12 meses
Temperatura de conservación *Preservation temperature*
Ambiente
Fabricante *Manufacturer*
Industrias Alimentarias de Navarra S.A.U (Marca Carretilla)
Fabricado en *Made in*
España
Fecha de lanzamiento *Launching date*
02 / 2024
País de comercialización *Commercializing Country*
España
Canales de venta *Commercial Channel*
Horeca, Retail, Impulso
Precio aprox. *Approximate price*
4 €
Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Productos desarrollado por Industrias Alimentarias de Navarra S.A.U. (Carretilla)
Jefe de producto *Product Manager*
Susana Fernández Zabala



Sector *Sector*
The Alimentaria Hub

Pabellón *Pavilion*
P.5

Nº Stand
Hub

Fideos a la cazuela

Los fideos a la cazuela de Botanic & Fruits son un delicioso preparado de pasta con verduras, ternera o pescado y sofrito casero deshidratado. Todo listo para ser cocinado sólo con agua. En 12 minutos tenemos un exquisito plato de fideos, 100% natural y muy fácil de preparar. Existen 3 variedades; Montaña (ternera y boletus), Verduras (calabacín, zanahoria y alcachofas) y Marinera (pescado y gambas).

The Botanic & Fruits noodles are a delicious ready to cook pasta dish with vegetables, beef, or fish and dehydrated homemade slow-cooked sauté. All ready to be cooked with just water. In 12 minutes, you have an exquisite noodle dish, 100% natural and very easy to prepare. There are 3 varieties: Mountain (beef and porcini mushrooms), Vegetables (zucchini, carrot, and artichokes) and Maritime (fish and shrimps).

Características Features

- Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
215 gr
- Vida útil estimada *Estimated shelf life*
12 meses
- Temperatura de conservación *Preservation temperature*
20 °C
- Fabricante *Manufacturer*
Botanic & Fruits
- Fabricado en *Made in*
España
- Fecha de lanzamiento *Launching date*
09 / 2023
- País de comercialización *Commercializing Country*
España
- Canales de venta *Commercial Channel*
Retail
- Precio aprox. *Approximate price*
5 €
- Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Botanic & Fruits
- Jefe de producto *Product Manager*
Jaume Panadès Camps

Empresa Company - Botanic & Fruits S.L.
Francesc Pifarré - Comercial
Calle Santiago Ramón y Cajal 93, 93
08500 Vic - Barcelona, España
www.botanicandfruits.com



Sector *Sector*
Restaurama

Pabellón *Pavilion*
P.4

Nº Stand
A - 420

Espárragos Trigueros en aceite de oliva virgen y Espárragos Purpura al natural en conserva 100% nacionales y con IGP

Espárragos trigueros con IGP los monteros en aceite de oliva virgen extra únicos en su sector y Espárragos Purpura en conserva al natural. Producto 100 % de campos Españoles y de productores Andaluces.

Wild asparagus with Los Monteros PGI in extra virgin olive oil, unique in its sector, and Naturally preserved Purple Asparagus. Product 100% from Spanish fields and Andalusian producers.

Tendencias

- Placer:** Variedad (nuevos sabores, nuevas sensaciones, etc.)
- Conveniencia:** Consumo instantáneo
- Salud y confianza:** Producto natural
- Sostenibilidad:** Packaging Sostenible

Tipo de innovación

Ampliación de surtido

Trends

- Pleasure:** Variety (new flavours, new sensations, etc.)
- Convenience:** Instant consumption
- Health and Confidence:** Natural product
- Sustainability:** Sustainable packaging

Type of innovation

Assortment expansion

Características Features

- Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
370 ml
- Vida útil estimada *Estimated shelf life*
48 meses
- Temperatura de conservación *Preservation temperature*
10 °C
- Fabricante *Manufacturer*
Centro sur sociedad cooperativa andaluza
- Fabricado en *Made in*
España
- Fecha de lanzamiento *Launching date*
12 / 2023
- País de comercialización *Commercializing Country*
España
- Canales de venta *Commercial Channel*
Retail
- Precio aprox. *Approximate price*
7 €
- Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Medios propios
- Jefe de producto *Product Manager*
José Manuel Lopera

Empresa Company - Centro Sur Soc Coop And
Jose Manuel Lopera - KAM
Avenida de la estación, s/n 0
18360 Huetor Tajar - Granada, España
www.centro-sur.es



Sector *Sector*
Lands of Spain

Pabellón *Pavilion*
P.1

Nº Stand
C - 250

Caldo Gallina Blanca Gourmet de Pollo con Jamón Enrique Tomás

¡Nuevo Caldo Gallina Blanca Gourmet de Pollo con Jamón Enrique Tomás!
Gallina Blanca lanza una innovadora propuesta de alto valor añadido gracias a la unión del auténtico sabor a pollo intenso de Gallina Blanca, líder de mercado y experta en caldos, y el exquisito jamón Enrique Tomás.
¡La receta perfecta para los amantes del caldo!

Tendencias

Placer: Variedad (nuevos sabores, nuevas sensaciones, etc.)
Conveniencia: Facilidad de preparación
Salud y confianza: Producto natural
Sostenibilidad: Packaging Sostenible

Tipo de innovación

Ampliación de surtido

Trends

Pleasure: Variety (new flavours, new sensations, etc.)
Convenience: Ease of preparation
Health and Confidence: Natural product
Sustainability: Sustainable packaging

Type of innovation

Assortment expansion

Empresa Company - GBfoods
Mar Ventura Marí - Brand Manager Gallina Blanca
Plaza Europa, 42
08902 Hospitalet de Llobregat - Barcelona, España
<https://www.thegbfoods.com/>

New Gallina Blanca Gourmet Chicken Broth with Enrique Tomás Ham!
Gallina Blanca launches an innovative proposal of high added value thanks to the union of the authentic intense chicken flavor of Gallina Blanca, market leader and expert in broths, and the exquisite Enrique Tomás ham.
The perfect recipe for broth lovers!

Características Features

Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
1 l
Vida útil estimada *Estimated shelf life*
7 meses
Temperatura de conservación *Preservation temperature*
4 °C
Fabricante *Manufacturer*
Gallina Blanca
Fabricado en *Made in*
España
Fecha de lanzamiento *Launching date*
10 / 2023
País de comercialización *Commercializing Country*
España
Canales de venta *Commercial Channel*
Retail
Precio aprox. *Approximate price*
3 €
Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Interno
Jefe de producto *Product Manager*
Interno



Sector *Sector*
Grocery Foods

Pabellón *Pavilion*
P.2

Nº Stand
C - 450

RealVegy

Real Vegy es un producto vegano elaborado 100% con proteína de guisante, ingredientes naturales y libre de alérgenos y conservantes químicos. Sin gluten, sin soja, lactosa ni alérgenos. Platos listos para comer. Una solución lista para “calentar y servir” y con 5 años de vida útil. Real Vegy incluye: ALBÓNDIGAS VEGANAS EN SALSA DE TOMATE, SALSA BOLOÑESA, CHILI, CURRY, RAGÚ y ENSALADA VEGY TUNA.

Tendencias

- Placer:** Variedad (nuevos sabores, nuevas sensaciones, etc.)
- Conveniencia:** Consumo instantáneo
- Salud y confianza:** Energía y bienestar
- Sostenibilidad:** Producto sostenible

Tipo de innovación

Disruptiva

Trends

- Pleasure:** Variety (new flavours, new sensations, etc.)
- Convenience:** Instant consumption
- Health and Confidence:** Energy and wellness
- Sustainability:** Sustainable Product

Type of innovation

Disruptive

Empresa Company - Alberto de Miguel, S.A.
Rocío Álvarez - Marketing
Carretera LR115 Km 35, 26560 Autol, La Rioja, España, LR115 Km 35
26560 Autol - La Rioja, España
<https://conservasemperatriz.com/>

Real Vegy is a vegan product made with 100% pea protein, natural ingredients and free of allergens and chemical preservatives. Gluten, soya, lactose and allergen free. Ready-to-eat meals. A ready to “heat and serve” solution with a 5 years shelf life. Real Vegy includes: MEATBALLS WITH TOMATO SAUCE, BOLOGNESE SAUCE, CHILI, CURRY, RAGÚ and VEGAN TUNA SALAD.

Características Features

- Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
314 ml
- Vida útil estimada *Estimated shelf life*
60 meses
- Temperatura de conservación *Preservation temperature*
16 °C
- Fabricante *Manufacturer*
Alberto de Miguel, S.A.
- Fabricado en *Made in*
España
- Fecha de lanzamiento *Launching date*
07 / 2023
- País de comercialización *Commercializing Country*
España
- Canales de venta *Commercial Channel*
Retail
- Precio aprox. *Approximate price*
4 €
- Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Conservas EMPERATRIZ con la colaboración de CNTA
- Jefe de producto *Product Manager*
Miguel Ángel San Martín y Héctor Pérez (ambos de Conservas EMPERATRIZ)



Sector *Sector*
Expoconser

Pabellón *Pavilion*
P.5

Nº Stand
D - 274

Atún Claro Calvo al natural + PRO

Nuevo Atún Claro al Natural + PRO, dirigido a aquellos que estén interesados en el deporte y busquen cuidarse sin renunciar al sabor. Con 24g de proteína y bajo en grasa, aporta un extra para regenerar los tejidos después del ejercicio y contribuye a llevar una vida sana.

New Natural Light Tuna + PRO, aimed at those interested in sports and seeking to take care of themselves without sacrificing taste. With 24g of protein and low in fat, it provides an extra boost to regenerate tissues after exercise and contributes to leading a healthy lifestyle.

Tendencias

- Placer:** Variedad (nuevos sabores, nuevas sensaciones, etc.)
- Conveniencia:** Facilidad de uso
- Salud y confianza:** Energía y bienestar
- Sostenibilidad:** Cadena de Valor Sostenible (referido al producto en sí, y a su proceso de producción)

Tipo de innovación

Disruptiva

Trends

- Pleasure:** Variety (new flavours, new sensations, etc.)
- Convenience:** Ease of use
- Health and Confidence:** Energy and wellness
- Sustainability:** Sustainable Value Chain (referring to the product itself and the production process)

Type of innovation

Disruptive

Empresa Company - Calvo
Sara López - Trade Marketing Manager
Avenida Príncipe de Vergara, 110 4ª
28002 Madrid - Madrid, España
www.calvo.es

Características Features

- Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
195 gr
- Vida útil estimada *Estimated shelf life*
48 meses
- Temperatura de conservación *Preservation temperature*
23 °C
- Fabricante *Manufacturer*
Calvo Distribución Alimentaria SLU
- Fabricado en *Made in*
España
- Fecha de lanzamiento *Launching date*
04 / 2024
- País de comercialización *Commercializing Country*
España
- Canales de venta *Commercial Channel*
Retail
- Precio aprox. *Approximate price*
4 €
- Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Calvo
- Jefe de producto *Product Manager*
Ana Hernández



Sector *Sector*
Grocery Foods

Pabellón *Pavilion*
P.5

Nº Stand
D - 124

Fideos Orientales de Maggi Fusian

Maggi Fusian te presenta los nuevos Fideos Orientales: deliciosas recetas asiáticas para compartir con quien tú quieras y más fáciles de preparar que nunca. ¡Maggi Fusian, disfruta del auténtico sabor asiático! Fideos orientales fáciles de preparar: listos en 5 minutos. Formato bolsa de 2 raciones: 120g.

Maggi Fusian introduces you to the new Oriental Noodles: delicious Asian recipes to share with whoever you want and easier to prepare than ever. Maggi Fusian, enjoy the authentic Asian flavor! Easy to prepare oriental noodles: ready in 5 minutes. Format bag of 2 servings: 120g.

Tendencias

Placer: Cosmopolitismo y exotismo
Conveniencia: Rapidez en preparación
Salud y confianza: Energía y bienestar

Tipo de innovación

Disruptiva

Trends

Pleasure: Cosmopolitanism and exoticism
Convenience: Speed in preparation
Health and Confidence: Energy and wellness

Type of innovation

Disruptive

Características Features

Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
115 gr

Vida útil estimada *Estimated shelf life*
9 meses

Temperatura de conservación *Preservation temperature*
21 °C

Fabricante *Manufacturer*
Nestlé

Fabricado en *Made in*
Alemania

Fecha de lanzamiento *Launching date*
05 / 2022

País de comercialización *Commercializing Country*
España

Canales de venta *Commercial Channel*
Retail

Precio aprox. *Approximate price*
1,95 €

Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Estudio Maravillas

Jefe de producto *Product Manager*
Miriam de Carlos



Sector *Sector*
Grocery Foods

Pabellón *Pavilion*
P.2

Nº Stand
D - 500

Litoral Fabada Asturiana Receta Selecta 420g

La receta más selecta de la fabada asturiana LITORAL, con alubias de gran tamaño y embutidos ahumados de sabor más intenso.
Un plato típico de la gastronomía española preparado con ingredientes 100% naturales sin gluten y sin aditivos.
Una deliciosa receta selecta, fácil de preparar y con la calidad de LITORAL.

The most select recipe of the Asturian fabada LITORAL, with large beans and smoked sausages of more intense flavor.
A typical Spanish dish prepared with 100% natural ingredients without gluten and without additives.
A delicious, select recipe, easy to prepare and with the quality of LITORAL.

Tendencias

Placer: Calidad sensorial
Conveniencia: Facilidad de preparación
Salud y confianza: Producto natural

Tipo de innovación

Ampliación de surtido

Trends

Pleasure: Sensory quality
Convenience: Ease of preparation
Health and Confidence: Natural product

Type of innovation

Assortment expansion

Características Features

Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
420 gr

Vida útil estimada *Estimated shelf life*
36 meses

Temperatura de conservación *Preservation temperature*
21 °C

Fabricante *Manufacturer*
Nestle España

Fabricado en *Made in*
España

Fecha de lanzamiento *Launching date*
12 / 2022

País de comercialización *Commercializing Country*
España

Canales de venta *Commercial Channel*
Retail

Precio aprox. *Approximate price*
4,94 €

Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Estudio Maravillas

Jefe de producto *Product Manager*
Miriam de Carlos



Empresa Company - Nestlé España S.A.
Charo Romero - Relaciones Institucionales
Calle Clara Campoamor, 2
28001 Madrid - Madrid, España
www.nestle.es

Sector *Sector*
Grocery Foods

Pabellón *Pavilion*
P.2

Nº Stand
D - 500

Litoral VEG Albóndigas Con Tomate 415g

Albóndigas a base de proteína vegetal, guisadas con salsa de tomate y guisantes.
Un plato típico de la gastronomía española preparado con salsa de tomate de las Vegas del Guadiana y apta para las dietas vegetarianas.
Una deliciosa receta casera y sabrosa, fácil de preparar y con la calidad de LITORAL.

Meatballs based on vegetable protein, stews with tomato sauce and peas.
A typical Spanish dish prepared with tomato sauce from Las Vegas del Guadiana and suitable for vegetarian diets.
A delicious homemade and tasty recipe, easy to prepare and with the quality of LITORAL.

Tendencias

Placer: Tradicional (elaborada con métodos tradicionales)
Conveniencia: Facilidad de preparación
Salud y confianza: Energía y bienestar

Tipo de innovación

Disruptiva

Trends

Pleasure: Traditional (manufactured using traditional methods)
Convenience: Ease of preparation
Health and Confidence: Energy and wellness

Type of innovation

Disruptive

Características Features

Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
415 gr

Vida útil estimada *Estimated shelf life*
18 meses

Temperatura de conservación *Preservation temperature*
22 °C

Fabricante *Manufacturer*
Nestlé España

Fabricado en *Made in*
España

Fecha de lanzamiento *Launching date*
10 / 2023

País de comercialización *Commercializing Country*
España

Canales de venta *Commercial Channel*
Retail

Precio aprox. *Approximate price*
3,95 €

Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Estudio Maravillas

Jefe de producto *Product Manager*
Miriam de Carlos



Sector *Sector*
Grocery Foods

Pabellón *Pavilion*
P.2

Nº Stand
D - 500

Esferas del mar PREMIUM

Esta gama de productos la componen las dos mayores exquisiteces de los mares y han sido realizadas con el mayor cuidado y mejor materia prima del mercado. Las Perlas de Esturión by Eurocaviar, elaborada a base de esturión blanco de máxima calidad y la Gamba Roja en Esferas, la primera de su especie y con un sabor que te embaucará.

This range of products is made up of the two greatest delicacies of the sea and have been produced with the greatest care and the best raw materials on the market. Sturgeon Pearls by Eurocaviar, made from top quality white sturgeon and Red Shrimp in Spheres, the first of its kind and with a flavour that will seduce you.

Tendencias

Placer: Sofisticación, Cosmopolitismo y exotismo, Variedad (nuevos sabores, nuevas sensaciones, etc.), Carácter lúdico
Conveniencia: Facilidad de preparación, Rapidez en preparación, Consumo instantáneo
Sostenibilidad: Producto sostenible

Tipo de innovación

Ampliación de surtido

Trends

Pleasure: Sophistication, cosmopolitanism and exoticism, variety (new flavours, new sensations, etc.), playful character
Convenience: Ease of preparation, speed in preparation, instant consumption
Sustainability: Sustainable Product

Type of innovation

Assortment expansion

Empresa Company - Eurocaviar S.A.
Ana Teresa Noguero Meseguer - Directora de I+D
Calle Valencia, 1
30563 Ceutí - Murcia, España
www.eurocaviar.es

Características Features

Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
50 gr
Vida útil estimada *Estimated shelf life*
14 meses
Temperatura de conservación *Preservation temperature*
5 °C
Fabricante *Manufacturer*
Eurocaviar S.A.
Fabricado en *Made in*
España
Fecha de lanzamiento *Launching date*
12 / 2023
País de comercialización *Commercializing Country*
Alemania, Bélgica, Brasil, Canadá, Ecuador, España, Estados Unidos De América, Francia, Indonesia, Italia, Japón, Lituania, Marruecos, México, Noruega, Países Bajos, Panamá, Paraguay, Portugal, Reino Unido, Sudáfrica, Suiza, Uruguay
Canales de venta *Commercial Channel*
Horeca, Retail
Precio aprox. *Approximate price*
10 €

Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Eurocaviar S.A.
Jefe de producto *Product Manager*
Ana Teresa Noguero Meseguer



Sector *Sector*
Grocery Foods

Pabellón *Pavilion*
P.2

Nº Stand
D - 350

GASTROPATÉS: un viaje exquisito por los sabores gourmet del Gran Penedès.

Descubrimos el patrimonio gastronómico del Gran Penedès poniendo en valor sus recetas y productos locales. El Paté de La Llacuna (Anoia) con receta centenaria recuperada, equilibrado e intenso gracias al brandy. El sorprendente y premiado Paté rústico de Gall del Penedès IGP, cocinado a la catalana; y el inesperado dulce Paté Malvasia de Sitges, que evoca al tradicional postre de músico catalán.

Tendencias

- Placer:** Variedad (nuevos sabores, nuevas sensaciones, etc.)
- Conveniencia:** Facilidad de uso
- Salud y confianza:** Garantía / Sello de calidad (D.O...)
- Sostenibilidad:** Cadena de Valor Sostenible (referido al producto en sí, y a su proceso de producción)

Tipo de innovación

Disruptiva

Trends

- Pleasure:** Variety (new flavours, new sensations, etc.)
- Convenience:** Ease of use
- Health and Confidence:** Guarantee / Quality seal (D.O...)
- Sustainability:** Sustainable Value Chain (referring to the product itself and the production process)

Type of innovation

Disruptive

Empresa Company - Fundació Privada Mas Albornà
Cristina Barbacil - Directora de Comunicación y Proyectos
Plaza Verema, 1
08720 Alt Penedès - Barcelona, España
www.masalborna.org

We discover the gastronomic heritage of Penedès, highlighting its recipes and local products. The Pâté from La Llacuna with a recovered century-old recipe, balanced and intense thanks to the brandy. The surprising and award-winning Gall del Penedès IGP rustic pâté, cooked in Catalan style; and the unexpected and sweet Pâté Malvasia from Sitges, which evokes one traditional Catalan dessert.

Características Features

- Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
90 gr
- Vida útil estimada *Estimated shelf life*
36 meses
- Temperatura de conservación *Preservation temperature*
15 °C
- Fabricante *Manufacturer*
Fundació Privada Mas Albornà (Mallart Artesans Xarcuters)
- Fabricado en *Made in*
España
- Fecha de lanzamiento *Launching date*
11 / 2023
- País de comercialización *Commercializing Country*
España
- Canales de venta *Commercial Channel*
Retail
- Precio aprox. *Approximate price*
15 €
- Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Fundación Alicia e IRTA
- Jefe de producto *Product Manager*
Josep Guixà



Sector *Sector*
Lands of Spain

Pabellón *Pavilion*
P.1

Nº Stand
C - 101

Nescafé Classic Refill

Nescafé Classic natural, todo aroma y sabor, café soluble, 100% café, envase doypack reciclable.

Nescafé classic natural, full and bold flavor, soluble coffee, 100% coffee, recyclable doypack packaging.

Tendencias

- Placer:** Tradicional (elaborada con métodos tradicionales)
- Conveniencia:** Facilidad de preparación
- Salud y confianza:** Producto ecológico
- Sostenibilidad:** Packaging Sostenible

Tipo de innovación

Disruptiva

Trends

- Pleasure:** Traditional (manufactured using traditional methods)
- Convenience:** Ease of preparation
- Health and Confidence:** Organic product
- Sustainability:** Sustainable packaging

Type of innovation

Disruptive

Características Features

Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
75 g

Vida útil estimada *Estimated shelf life*
540 días

Temperatura de conservación *Preservation temperature*
15 °C

Fabricante *Manufacturer*
Nestlé

Fabricado en *Made in*
España

Fecha de lanzamiento *Launching date*
05 / 2023

País de comercialización *Commercializing Country*
España

Canales de venta *Commercial Channel*
Retail

Precio aprox. *Approximate price*
2,90 €

Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Nestlé

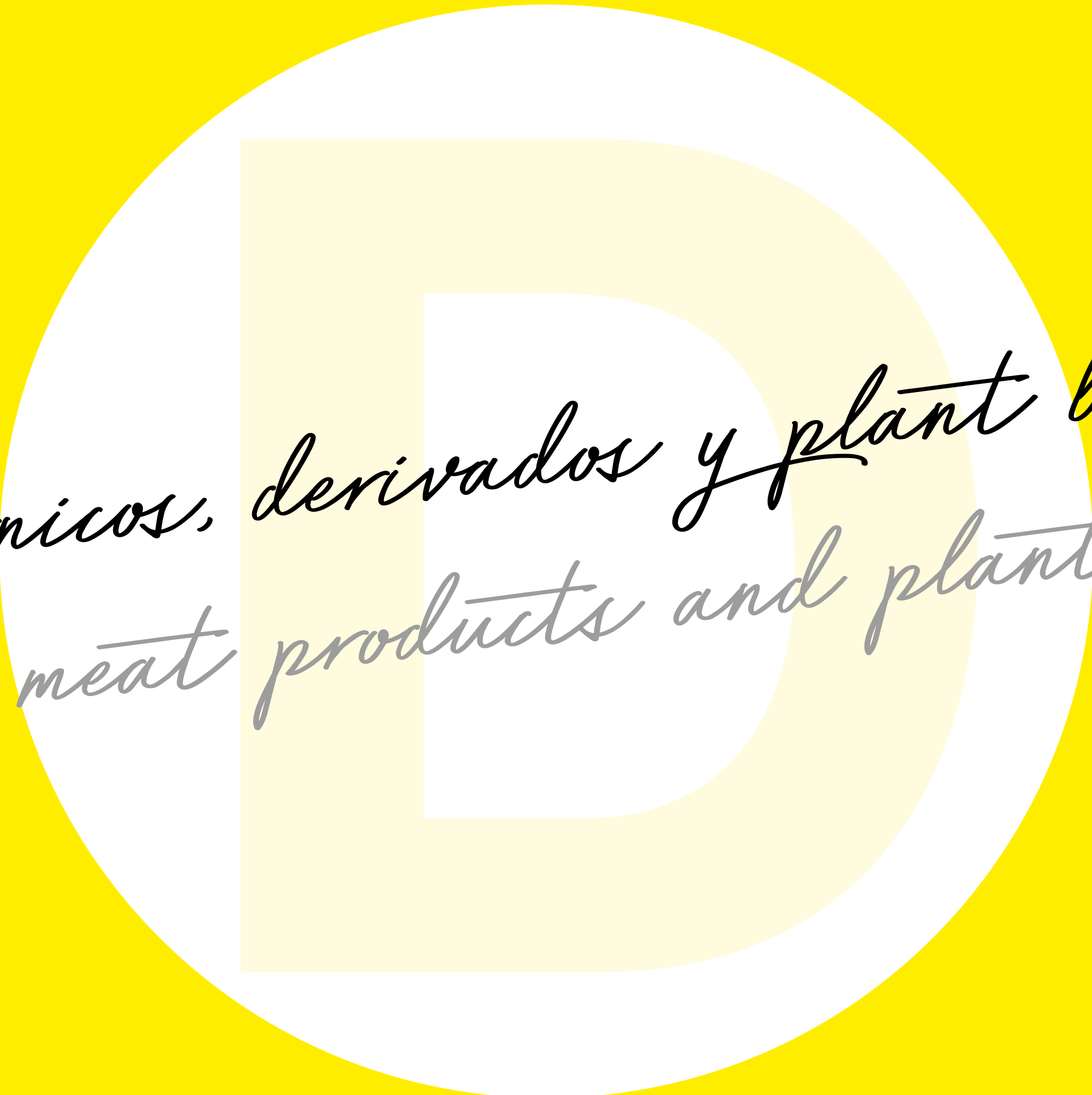
Jefe de producto *Product Manager*
Victoria Parra



Sector *Sector*
Grocery Foods

Pabellón *Pavilion*
P.2

Nº Stand
D - 500



Cárnicos, derivados y plant based
Meat, meat products and plant based

Snack de charcutería alto en proteína

Descubre la revolución de las tapas “On the go” alto en proteínas. Lo mejor de los productos cárnicos, frutas deshidratadas y frutos secos en un solo formato. Una combinación de ingredientes saludables al alcance de tu mano. Ideal para mantener la energía durante tus días más ocupados. Sumérgete en una experiencia única de sabor y nutrición. Haz de cada bocado una elección inteligente para tu bienestar.

Introducing the protein-packed revolution of “On the go” tapas! Our latest offering combines the best of savory meats, dehydrated fruits, and nuts in a convenient format. A healthy and satisfying snack perfect for keeping you fueled during your busiest days. Immerse yourself in a unique blend of flavor and nutrition. Make every bite a smart choice for your well-being!

Tendencias

Placer: Variedad (nuevos sabores, nuevas sensaciones, etc.)
Conveniencia: Facilidad de uso
Salud y confianza: Energía y bienestar
Sostenibilidad: Cadena de Valor Sostenible (referido al producto en sí, y a su proceso de producción)

Tipo de innovación

Disruptiva

Trends

Pleasure: Variety (new flavours, new sensations, etc.)
Convenience: Ease of use
Health and Confidence: Energy and wellness
Sustainability: Sustainable Value Chain (referring to the product itself and the production process)

Type of innovation

Disruptive

Empresa Company - Noel Alimentaria
Aida Masegur - Marketing
Calle pla de la Beguda, s/n
17857 Sant Joan Les Fonts - Girona, España
www.noel.es

Características Features

Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
90 gr
Vida útil estimada *Estimated shelf life*
45 días
Temperatura de conservación *Preservation temperature*
3 °C
Fabricante *Manufacturer*
Noel Alimentaria
Fabricado en *Made in*
España
Fecha de lanzamiento *Launching date*
03 / 2024
País de comercialización *Commercializing Country*
España
Canales de venta *Commercial Channel*
Retail
Precio aprox. *Approximate price*
3 €
Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
N/A

Sector *Sector*
Intercarn

Pabellón *Pavilion*
P.3

Nº Stand
C - 300



Bacon de Vacuno Angus

Este producto, procedente de la falda del Angus, es sometido a diversos procesos de maceración y tratamientos térmicos que nos permiten ofrecer un producto natural con aroma y sabor característico ahumado.

This product, from the flank of the Angus, is subjected to various maceration processes and heat treatments that allow us to offer a natural product with a characteristic smoked aroma and flavor.

Tendencias

- Placer:** Variedad (nuevos sabores, nuevas sensaciones, etc.)
- Conveniencia:** Facilidad de preparación
- Salud y confianza:** Producto natural
- Sostenibilidad:** Cadena de Valor Sostenible (referido al producto en sí, y a su proceso de producción)

Tipo de innovación

Disruptiva

Trends

- Pleasure:** Variety (new flavours, new sensations, etc.)
- Convenience:** Ease of preparation
- Health and Confidence:** Natural product
- Sustainability:** Sustainable Value Chain (referring to the product itself and the production process)

Type of innovation

Disruptive

Empresa Company - Grupo Miguel Vergara
Verónica Riesco
- Responsable de Marketing, Comunicación y Diseño Gráfico
Calle Esparragal, 18-20
47008 Valladolid - Valladolid, España
<https://www.miguelvergara.com/>

Características Features

- Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
5 kg
- Vida útil estimada *Estimated shelf life*
120 días
- Temperatura de conservación *Preservation temperature*
3 °C
- Fabricante *Manufacturer*
Miguel Vergara, SL.
- Fabricado en *Made in*
España
- Fecha de lanzamiento *Launching date*
12 / 2023
- País de comercialización *Commercializing Country*
España
- Canales de venta *Commercial Channel*
Horeca, Retail
- Precio aprox. *Approximate price*
9 €
- Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Miguel Vergara, S.L.
- Jefe de producto *Product Manager*
Miguel Vergara



Sector *Sector*
Intercarn

Pabellón *Pavilion*
P.3

Nº Stand
C - 424

Tabla de embutidos Duroc

Envase mixto de loncheados en formato tabla compuesto por jamón serrano gran reserva Duroc (90 g), chorizo extra sin aditivos (20 g) y lomo embuchado (35g).

Spanish Tapas Assortment 150 gr: Serrano Ham (Duroc) Gran Reserva + Chorizo (preservatives & colourings free) + Duroc Loin.

Tendencias

- Placer:** Tradicional (elaborada con métodos tradicionales)
- Conveniencia:** Facilidad de uso
- Salud y confianza:** Garantía / Sello de calidad (D.O...)
- Sostenibilidad:** Packaging Sostenible

Tipo de innovación

Ampliación de surtido

Trends

- Pleasure:** Traditional (manufactured using traditional methods)
- Convenience:** Ease of use
- Health and Confidence:** Guarantee / Quality seal (D.O...)
- Sustainability:** Sustainable packaging

Type of innovation

Assortment expansion

Características Features

Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
150 gr

Vida útil estimada *Estimated shelf life*
180 días

Temperatura de conservación *Preservation temperature*
7 °C

Fabricante *Manufacturer*
Torre de Núñez de Conturiz S.L.U

Fabricado en *Made in*
España

Fecha de lanzamiento *Launching date*
03 / 2024

País de comercialización *Commercializing Country*
España

Canales de venta *Commercial Channel*
Retail

Precio aprox. *Approximate price*
4 €

Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Torre de Núñez

Jefe de producto *Product Manager*
Isabel Rodríguez Barreiro

Empresa Company - Torre de Núñez de Conturiz SLU
Inés Suárez de Lago - Directora de marketing
Carretera Nacional VI Km497, 497
27160 Lugo - Lugo, España
www.torredenunez.com



Sector *Sector*
Intercarn

Pabellón *Pavilion*
P.3

Nº Stand
D - 461

Casademont Sin Nitritos

Combinamos tradición e innovación en nuestra nueva gama ‘Casademont Sin Nitritos añadidos’.
Elaborados con ingredientes seleccionados y sin nitritos añadidos de ningún tipo.
Para disfrutar del auténtico sabor del fuet Casademont de una forma más natural.
La gama se presenta en dos variedades: Fuet Extra de 150g y Mini fuets en cómodo formato Doypack de 50g.
Conservación: Lugar fresco y seco.

Tendencias

Placer: Calidad sensorial, Tradicional (elaborada con métodos tradicionales), Variedad (nuevos sabores, nuevas sensaciones, etc.)
Conveniencia: Consumo instantáneo
Salud y confianza: Ligereza y nutrición, Producto natural
Sostenibilidad: Cadena de Valor Sostenible (referido al producto en sí, y a su proceso de producción)

Tipo de innovación

Disruptiva

Trends

Pleasure: Sensory quality, traditional (manufactured using traditional methods), variety (new flavours, new sensations, etc.)
Convenience: Instant consumption
Health and Confidence: Weight loss and nutrition, natural product
Sustainability: Sustainable Value Chain (referring to the product itself and the production process)

Type of innovation

Disruptive

Empresa Company - Costa Food Group
Adalí Morales - Chief Marketing Officer
Carretera Nacional II, Km. 437
22520 Fraga - Huesca, España
<https://costafood.com/>

We seamlessly blend tradition and innovation in our new ‘Casademont NO NITRITES added’ range.
Meticulously crafted with carefully selected ingredients with no added nitrites of any kind.
Enjoy the authentic flavor in a more natural way.
The new ‘Casademont NO NITRITES added’ range includes: Fuet Extra (150g) and fuet sticks in a Doypack packaging (50g).
Instructions: Shelf-Stable/ Ambient.

Características Features

Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
150 gr
Vida útil estimada *Estimated shelf life*
45 días
Temperatura de conservación *Preservation temperature*
8 °C
Fabricante *Manufacturer*
Casademont 1956 MEAT, S.L.
Fabricado en *Made in*
España
Fecha de lanzamiento *Launching date*
03 / 2024
País de comercialización *Commercializing Country*
España
Canales de venta *Commercial Channel*
Retail
Precio aprox. *Approximate price*
3 €
Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Atwork
Jefe de producto *Product Manager*
-



Sector *Sector*
Intercarn

Pabellón *Pavilion*
P.3

Nº Stand
C - 451

Casademont Fuetis

Nuevas variedades en nuestra gama de snacks cárnicos: mini Salami, mini Salchichón y mini Fuet reducido en grasas. Elaborados con carnes seleccionadas, los más altos estándares de calidad y excelente sabor. Presentados en formato Doypack de 50g. ¡Para disfrutar en cualquier momento y en cualquier lugar! Conservación: Lugar fresco y seco.

Introducing new varieties in our meat snacks range: salami sticks, salchichón sticks, and reduced-fat fuet sticks in a 50g doypack. Crafted with selected meats, adhering to the highest quality standards, and boasting excellent taste. Enjoy them anytime, anywhere! Instructions: Shelf-Stable/ Ambient.

Tendencias

Placer: Variedad (nuevos sabores, nuevas sensaciones, etc.)
Conveniencia: Consumo instantáneo
Salud y confianza: Energía y bienestar
Sostenibilidad: Cadena de Valor Sostenible (referido al producto en sí, y a su proceso de producción)

Tipo de innovación

Ampliación de surtido

Trends

Pleasure: Variety (new flavours, new sensations, etc.)
Convenience: Instant consumption
Health and Confidence: Energy and wellness
Sustainability: Sustainable Value Chain (referring to the product itself and the production process)

Type of innovation

Assortment expansion

Características Features

Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
50 gr

Vida útil estimada *Estimated shelf life*
90 días

Temperatura de conservación *Preservation temperature*
18 °C

Fabricante *Manufacturer*
Casademont 1956 MEAT, S.L.

Fabricado en *Made in*
España

Fecha de lanzamiento *Launching date*
03 / 2024

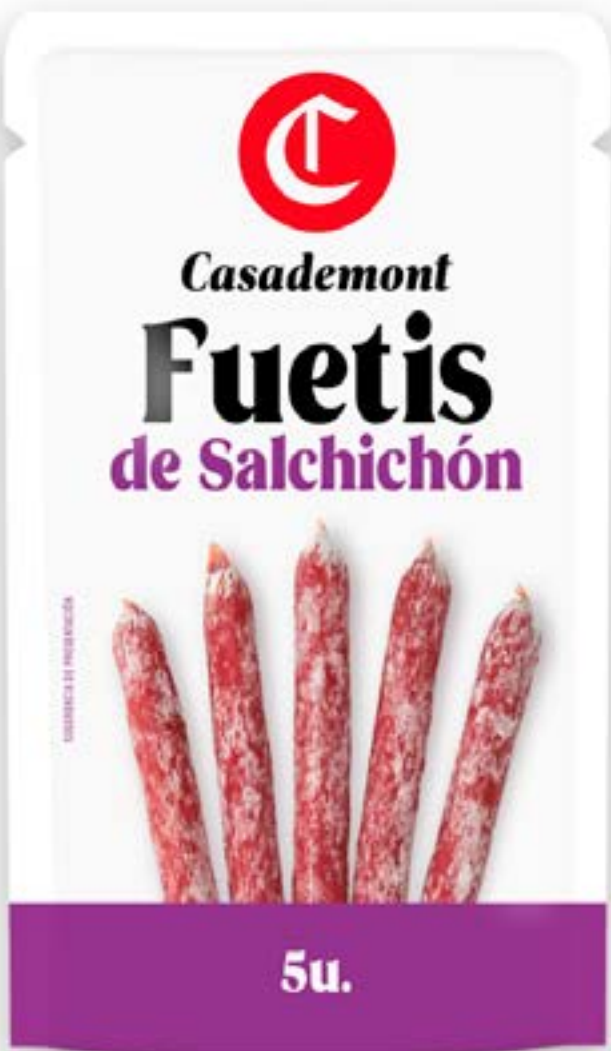
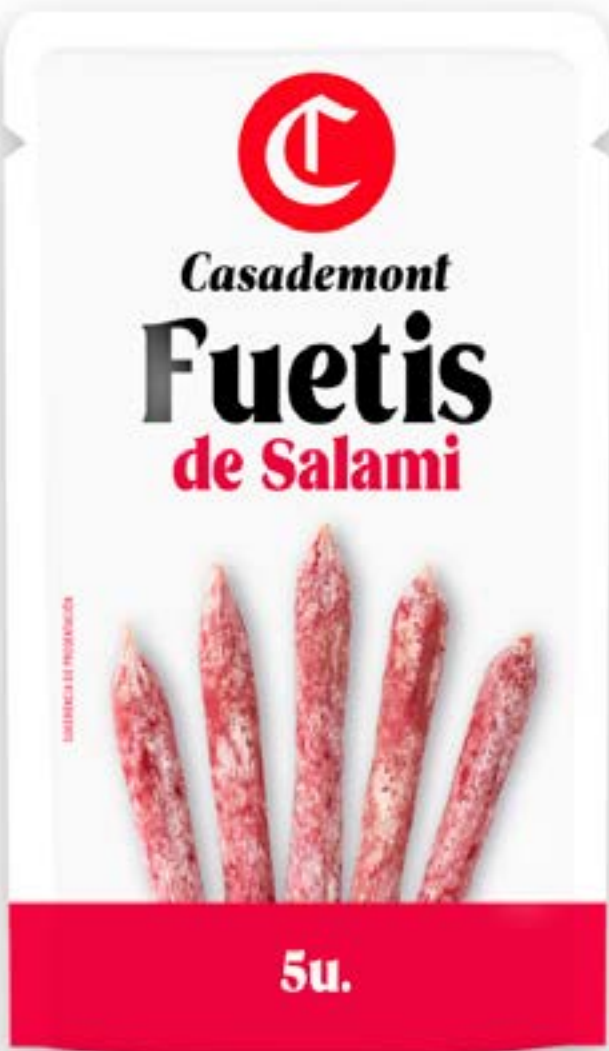
País de comercialización *Commercializing Country*
España

Canales de venta *Commercial Channel*
Retail, Impulso

Precio aprox. *Approximate price*
2 €

Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Atwork

Jefe de producto *Product Manager*
-



Sector *Sector*
Intercarn

Pabellón *Pavilion*
P.3

Nº Stand
C - 451

Caldo de jamón ibérico y cremas con jamón ibérico 100% natural

Presentamos nuestra nueva gama de caldo y cremas. Nuestro jamón ibérico ha inspirado estas recetas creadas para disfrutar de productos 100% naturales elaborados de manera artesanal con el sabor característico de nuestras mejores piezas ibéricas. Productos sin conservantes, ni colorantes, ni alérgenos. Bajo en sal y en grasa, rico en nutrientes. ¡Un buen jamón hace buen caldo y buenas cremas!

Tendencias

- Placer:** Tradicional (elaborada con métodos tradicionales)
- Conveniencia:** Consumo instantáneo
- Salud y confianza:** Producto natural
- Sostenibilidad:** Cadena de Valor Sostenible (referido al producto en sí, y a su proceso de producción)

Tipo de innovación

Disruptiva

Trends

- Pleasure:** Traditional (manufactured using traditional methods)
- Convenience:** Instant consumption
- Health and Confidence:** Natural product
- Sustainability:** Sustainable Value Chain (referring to the product itself and the production process)

Type of innovation

Disruptive

Empresa Company - Nico Jamones
Elisabet Mendoza Rodríguez - Responsable Compras
Calle Edison, 1
13005 Ciudad Real - Ciudad Real, España
www.nicojamones.com

We present our new range of broth and creams. Our iberian ham has inspired these recipes created to enjoy 100% natural hand-crafted products with the characteristic flavour of our best iberian hams. Free of preservatives, colouring, and allergens. Low in fat and salt; rich in nutrients. A good ham makes a good broth and good creams!

Características Features

- Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
500-700 ml
- Vida útil estimada *Estimated shelf life*
24 meses
- Temperatura de conservación *Preservation temperature*
20 °C
- Fabricante *Manufacturer*
Nico Jamones, S.L
- Fabricado en *Made in*
España
- Fecha de lanzamiento *Launching date*
12 / 2022
- País de comercialización *Commercializing Country*
España
- Canales de venta *Commercial Channel*
Retail
- Precio aprox. *Approximate price*
6 €
- Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Nico Jamones, S.L
- Jefe de producto *Product Manager*
Francisco Pérez



Sector *Sector*
Intercarn

Pabellón *Pavilion*
P.3

Nº Stand
C - 660

Upgraded Meat

Upgraded Meat es una innovación que combina carne magra, grasa vegetal y nuevos ingredientes como el Omega 3, la vitamina D y otros micronutrientes: Disfruta del placer la carne, incorporando nuevos beneficios para tu salud y bienestar.

Upgraded Meat is an innovation that combines lean meat, vegetable fat and new ingredients such as Omega 3, vitamin D and other micronutrients: Enjoy the pleasure of meat, incorporating new benefits for your health and well-being.



Tendencias

- Placer:** Calidad sensorial
- Conveniencia:** Facilidad de preparación
- Salud y confianza:** Ligereza y nutrición
- Sostenibilidad:** Cadena de Valor Sostenible (referido al producto en sí, y a su proceso de producción)

Tipo de innovación

Disruptiva

Trends

- Pleasure:** Sensory quality
- Convenience:** Ease of preparation
- Health and Confidence:** Weight loss and nutrition
- Sustainability:** Sustainable Value Chain (referring to the product itself and the production process)

Type of innovation

Disruptive

Empresa Company - Cocuus System Ibérica S.L.
Luis Ozcáriz Gil - Director de Marketing
Poligono Landaben, Calle L 24
31012 Pamplona - Navarra, España
www.cocuus.com

Características Features

- Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
300 gr
- Vida útil estimada *Estimated shelf life*
31 días
- Temperatura de conservación *Preservation temperature*
3 °C
- Fabricante *Manufacturer*
Cocuus System Ibérica S.L.
- Fabricado en *Made in*
España
- Fecha de lanzamiento *Launching date*
04 / 2024
- País de comercialización *Commercializing Country*
España
- Canales de venta *Commercial Channel*
Retail
- Precio aprox. *Approximate price*
4 €
- Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Cocuus System Ibérica S.L.
- Jefe de producto *Product Manager*
Patxi Larumbe

Sector *Sector*
Intercarn

Pabellón *Pavilion*
P.3

Nº Stand
B - 701

SPYANATAS

Gama Spyanatas (Spyanata de Fuet y Spyanata de Chorizo). Embutidos Curados de “Alta Charcutería” y de máxima calidad madurados lentamente, siguiendo los procesos de las elaboraciones de los embutidos tradicionales y que requieren más de dos meses de curación. Embutidos que se lonchean refrigerados para mantener todo su sabor, su textura y su aspecto, con una presentación como recién cortados.

Tendencias

Placer: Calidad sensorial
Conveniencia: Consumo instantáneo

Tipo de innovación

Disruptiva

Trends

Pleasure: Sensory quality
Convenience: Instant consumption

Type of innovation

Disruptive

Empresa Company - Argal Alimentación S.A.
Melania Pozo - Departamento marketing
Calle Ctra de Mollerussa, s/n
25242 Miralcamp - Lleida, España
www.argal.com

Spyanata range (Fuet Spyanata and Chorizo Spyanata). Cured sausages of “Premium Charcuterie” and maximum quality, slowly matured following the processes of traditional cured sausages making which requires over two month of curing. The cured sausages are sliced while refrigerated to preserve their full flavor, texture and appearance, with a freshly cut presentation.

Características Features

Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
80 gr

Vida útil estimada *Estimated shelf life*
100 días

Temperatura de conservación *Preservation temperature*
5 °C

Fabricante *Manufacturer*
Argal Alimentación SA

Fabricado en *Made in*
España

Fecha de lanzamiento *Launching date*
03 / 2024

País de comercialización *Commercializing Country*
España

Canales de venta *Commercial Channel*
Retail

Precio aprox. *Approximate price*
3 €

Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
DPACK

Jefe de producto *Product Manager*
Carlos Bote



Sector *Sector*
Intercarn

Pabellón *Pavilion*
P.3

Nº Stand
C - 551

Hamburguesa cerdo madurada

Hamburguesa de cerdo El de castañas madurada, elaborada 100% con paleta El de castañas madurada durante dos semanas, con un 95% de declaración cárnica. Una carne jugosa, con textura y matices en boca espectaculares y todo ello siguiendo la línea Clean Label: sin gluten, sin lactosa, sin conservantes y sin colorantes.

Pork burger The one with matured chestnuts, made 100% with shoulder The one with chestnuts matured for two weeks, with 95% meat declaration. A juicy meat, with spectacular texture and nuances in the mouth and all following the Clean Label line: gluten-free, lactose-free, preservative-free and colorant-free.

Tendencias

- Placer:** Variedad (nuevos sabores, nuevas sensaciones, etc.)
- Conveniencia:** Rapidez en preparación
- Salud y confianza:** Garantía / Sello de calidad (D.O...)
- Sostenibilidad:** Packaging Sostenible

Tipo de innovación

Disruptiva.

Trends

- Pleasure:** Variety (new flavours, new sensations, etc.)
- Convenience:** Speed in preparation
- Health and Confidence:** Guarantee / Quality seal (D.O...)
- Sustainability:** Sustainable packaging

Type of innovation

Disruptive

Empresa Company - Industrias Frigoríficas del Louro S.A.
(Grupo Coren)
Laura Gómez Cid - Marketing
Calle Gómez Franqueira, s/n
36400 Porriño - Pontevedra, España
www.coren.es

Características Features

- Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
180 gr
- Vida útil estimada *Estimated shelf life*
18 días
- Temperatura de conservación *Preservation temperature*
0 °C
- Fabricante *Manufacturer*
Grupo Coren
- Fabricado en *Made in*
España
- Fecha de lanzamiento *Launching date*
03 / 2024
- País de comercialización *Commercializing Country*
España
- Canales de venta *Commercial Channel*
Retail
- Precio aprox. *Approximate price*
2.49 €
- Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Idea creatividade
- Jefe de producto *Product Manager*
Oscar Rodríguez



Sector *Sector*
Intercarn

Pabellón *Pavilion*
P.3

Nº Stand
C - 650

Hamburguesa de Buey Gallego

La carne de la Indicación Geográfica Protegida Buey Gallego está reconocida como una de las mejores del mundo. Desde Coren, lanzamos la única hamburguesa de carne de auténtico Buey Gallego, para que la pureza de su apreciado sabor y sus elegantes matices sean los protagonistas de un bocado imposible de imitar.

The meat of the Protected Geographical Indication (PGI) Buey Gallego is recognized as one of the best in the world. Coren launches the only authentic Buey Gallego (Galician Ox) hamburger. The purity of this appreciated flavor and its elegant nuances are the protagonists of a bite that is impossible to imitate.

Tendencias

- Placer:** Variedad (nuevos sabores, nuevas sensaciones, etc.)
- Conveniencia:** Facilidad de preparación
- Salud y confianza:** Garantía / Sello de calidad (D.O...)
- Sostenibilidad:** Packaging Sostenible

Tipo de innovación

Ampliación de surtido.

Trends

- Pleasure:** Variety (new flavours, new sensations, etc.)
- Convenience:** Ease of preparation
- Health and Confidence:** Guarantee / Quality seal (D.O...)
- Sustainability:** Sustainable packaging

Type of innovation

Assortment expansion.

Empresa Company - Industrias Frigoríficas del Louro S.A.
(Grupo Coren)
Laura Gómez Cid - Marketing
Calle Gómez Franqueira, s/n
36400 Porriño - Pontevedra, España
www.coren.es

Características Features

- Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
300 gr
- Vida útil estimada *Estimated shelf life*
20 días
- Temperatura de conservación *Preservation temperature*
3 °C
- Fabricante *Manufacturer*
Coren Novafrigsa (Novafrigsa S.A.U.)
- Fabricado en *Made in*
España
- Fecha de lanzamiento *Launching date*
04 / 2024
- País de comercialización *Commercializing Country*
España
- Canales de venta *Commercial Channel*
Retail
- Precio aprox. *Approximate price*
8 €
- Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Costa comunicación visual
- Jefe de producto *Product Manager*
Beatriz Quijano



Sector *Sector*
Intercarn

Pabellón *Pavilion*
P.3

Nº Stand
C - 650

Charcutería alto en proteína

Consigue un extra de proteína con la nueva gama de charcutería Delipro de Noel.
Destaca por su alto porcentaje cárnico (97%) y contiene 29 gramos de proteína, bajo en grasas, reducido en sal y enriquecido con colágeno para ayudarte a mantener una dieta equilibrada, saludable y a potenciar tu desarrollo muscular.

Get an extra protein portion with the new Delipro charcuterie range by Noel.
It stands out for its high meat percentage (97%) and contains 29 grams of protein, low in fat, reduced in salt and enriched with collagen to help you to maintain a balanced, healthy diet and enhance your muscle development.

Tendencias

- Placer:** Variedad (nuevos sabores, nuevas sensaciones, etc.)
- Conveniencia:** Facilidad de uso
- Salud y confianza:** Ligereza y nutrición
- Sostenibilidad:** Cadena de Valor Sostenible (referido al producto en sí, y a su proceso de producción)

Tipo de innovación

Disruptiva

Trends

- Pleasure:** Variety (new flavours, new sensations, etc.)
- Convenience:** Ease of use
- Health and Confidence:** Weight loss and nutrition
- Sustainability:** Sustainable Value Chain (referring to the product itself and the production process)

Type of innovation

Disruptive

Empresa Company - Noel Alimentaria
Aida Masegur - Marketing
Calle pla de la Beguda, s/n
17857 Sant Joan Les Fonts - Girona, España
www.noel.es

Características Features

- Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
130 gr
- Vida útil estimada *Estimated shelf life*
45 días
- Temperatura de conservación *Preservation temperature*
4 °C
- Fabricante *Manufacturer*
Noel Alimentaria
- Fabricado en *Made in*
España
- Fecha de lanzamiento *Launching date*
03 / 2024
- País de comercialización *Commercializing Country*
España
- Canales de venta *Commercial Channel*
Retail
- Precio aprox. *Approximate price*
2 €
- Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
LaCia
- Jefe de producto *Product Manager*
Maria Sanchez



Sector *Sector*
Intercarn

Pabellón *Pavilion*
P.3

Nº Stand
C - 300

Gama descongelar y listo - The Vegetarian Butcher

La gama Descongelar y Listo de The Vegetarian Butcher te ofrece tiras estilo ternera y trozos estilo pollo, listos para comer en frío o caliente. Sin renunciar al sabor y textura de la carne animal, pero 100% vegano.

The Vegetarian Butcher Ready to Eat range offers you nobeef stripes and nochicken filets, ready to eat in cold or hot application. No need to sacrifice on the taste and texture of the animal meat, with 100% vegan products.

Tendencias

- Placer:** Calidad sensorial
- Conveniencia:** Rapidez en preparación
- Sostenibilidad:** Cadena de Valor Sostenible (referido al producto en sí, y a su proceso de producción)

Tipo de innovación

Disruptiva

Trends

- Pleasure:** Sensory quality
- Convenience:** Speed in preparation
- Sustainability:** Sustainable Value Chain (referring to the product itself and the production process)

Type of innovation

Disruptive

Características Features

- Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
1,8 kg y 2 kg
- Vida útil estimada *Estimated shelf life*
9 meses
- Temperatura de conservación *Preservation temperature*
-18°C
- Fabricante *Manufacturer*
Unilever España S.A.
- Fabricado en *Made in*
Países Bajos
- Fecha de lanzamiento *Launching date*
01 / 2023
- País de comercialización *Commercializing Country*
España
- Canales de venta *Commercial Channel*
Horeca
- Precio aprox. *Approximate price*
34 €
- Agencia de desarrollo *Product Development Agency*

Jefe de producto *Product Manager*



Empresa Company - Unilever Away From Home España
Ferran Moseguí - Marketing Leader
Calle Tecnología, 19
08840 Viladecans - Barcelona, España
www.unileverfoodsolutions.es

Sector *Sector*
The Horeca Hub

Pabellón *Pavilion*
P.6

Nº Stand
C - 201

Chuletero de Bellota Ibérico de extrema maduración

Corte proveniente del despiece del cerdo ibérico situado en la zona dorsal formado por las articulaciones intervertebrales y de la cabeza de la costilla junto con la articulación costo transversa. Estas últimas son articulaciones que unen las costillas del animal con cada una de sus vértebras respectivamente. Esta pieza contiene los músculos intercostales como el lomo y la grasa que lo cubre.

Tendencias

Placer: Variedad (nuevos sabores, nuevas sensaciones, etc.)
Conveniencia: Consumo instantáneo
Salud y confianza: Producto natural
Sostenibilidad: Cadena de Valor Sostenible (referido al producto en sí, y a su proceso de producción)

Tipo de innovación

Ampliación de surtido

Trends

Pleasure: Variety (new flavours, new sensations, etc.)
Convenience: Instant consumption
Health and Confidence: Natural product
Sustainability: Sustainable Value Chain (referring to the product itself and the production process)

Type of innovation

Assortment expansion

Empresa Company - Fisan
Eva Sanchez Hernandez - Directora de comunicación
Calle Filiberto Villalobos, 109
37770 Guijuelo - Salamanca, España
www.fisan.com

This meat cut from the acorn-fed Iberico pork has an oval shape, with visible interior muscle fibers and fat infiltrations. The cut itself is located at the beginning of the loin, next to the shoulder.

Características Features

Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
13 kg

Vida útil estimada *Estimated shelf life*
7 meses

Temperatura de conservación *Preservation temperature*
0 °C

Fabricante *Manufacturer*
Ibéricos Fisan

Fabricado en *Made in*
España

Fecha de lanzamiento *Launching date*
01 / 2024

País de comercialización *Commercializing Country*
España

Canales de venta *Commercial Channel*
Horeca

Precio aprox. *Approximate price*
150 €

Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACyL)

Jefe de producto *Product Manager*
Javier Sánchez



Sector *Sector*
Intercarn

Pabellón *Pavilion*
P.3

Nº Stand
D - 551

Gama Elpozo + Proteína

ElPozo BienStar vuelve a revolucionar la categoría de cárnicos saludables con tres loncheados y una Burger +PROTEÍNAS. Los loncheados con un 95% de carne, la burger con un 85%, y todos ellos bajos en grasa y sin azúcares, lactosa ni gluten, son una fuente de energía para aquellos que buscan satisfacer sus necesidades de proteína de una forma eficaz, o un aporte extra en su dieta diaria, sin necesidad de suplementos.

Tendencias

- Placer:** Calidad sensorial
- Conveniencia:** Facilidad de uso
- Salud y confianza:** Energía y bienestar
- Sostenibilidad:** Packaging Sostenible

Tipo de innovación

Disruptiva

Trends

- Pleasure:** Sensory quality
- Convenience:** Ease of use
- Health and Confidence:** Energy and wellness
- Sustainability:** Sustainable packaging

Type of innovation

Disruptive

ElPozo Bienstar once again revolutionizes the healthy meat category with three sliced meats and a Burger +PROTEIN. The sliced meats with 95% meat, the burger with 85%, and all of them low in fat and free of sugars, lactose, and gluten, are a source of energy for those looking to satisfy their protein needs effectively, or for an extra contribution in their daily diet, without the need for suppleme.

Características Features

- Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
130 gr
- Vida útil estimada *Estimated shelf life*
50 días
- Temperatura de conservación *Preservation temperature*
4 °C
- Fabricante *Manufacturer*
Elpozo Alimentación
- Fabricado en *Made in*
España
- Fecha de lanzamiento *Launching date*
09 / 2023
- País de comercialización *Commercializing Country*
España
- Canales de venta *Commercial Channel*
Retail
- Precio aprox. *Approximate price*
2 €
- Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Desarrollo interno
- Jefe de producto *Product Manager*
Beatriz García



Empresa Company - Elpozo Alimentación
Julia García - Técnico de Protocolo
Avenida Antonio Fuertes, 1 n/a
30840 Alhama de Murcia - Murcia, España
<https://www.elpozo.com/>

Sector *Sector*
Intercarn

Pabellón *Pavilion*
P.3

Nº Stand
C - 350

Gama Rolling & Salsa

King Upp, la marca más joven y descarada de ElPozo, nos trae nuevos productos con MUCHO ROLLO. Se trata de la nueva gama Rolling&Salsa, con sabores muy TOP, un relleno KING SIZE, increíblemente deliciosos y con salsas que te dejarán... En fin, no queremos enrollarnos más, así que Pruébalos y dínos, ¿Cuál es tu rollo?

King Upp, the youngest and boldest brand from ElPozo, brings us new products with A LOT OF FLAIR. It's about the new Rolling&Sauce range, with very TOP flavors, a KING SIZE filling, incredibly delicious, and with sauces that will leave you. Well, we don't want to go on and on, so try them and tell us, what's your style?

Tendencias

Placer: Calidad sensorial
Conveniencia: Rapidez en preparación

Tipo de innovación

Disruptiva

Trends

Pleasure: Sensory quality
Convenience: Speed in preparation

Type of innovation

Disruptive

Características Features

- Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
160 gr
- Vida útil estimada *Estimated shelf life*
30 días
- Temperatura de conservación *Preservation temperature*
4 °C
- Fabricante *Manufacturer*
Elpozo Alimentación
- Fabricado en *Made in*
España
- Fecha de lanzamiento *Launching date*
07 / 2023
- País de comercialización *Commercializing Country*
España
- Canales de venta *Commercial Channel*
Retail
- Precio aprox. *Approximate price*
2 €
- Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Desarrollo interno
- Jefe de producto *Product Manager*
Miguel Gironés



Empresa Company - Elpozo Alimentación
Julia García - Técnico de Protocolo
Avenida Antonio Fuertes, 1 n/a
30840 Alhama de Murcia - Murcia, España
<https://www.elpozo.com/>

Sector *Sector*
Intercarn

Pabellón *Pavilion*
P.3

Nº Stand
C - 350

Pujante+ (Plus)

Pujante+ (Plus) es el único pollo certificado como fuente de ácidos grasos Omega- 3, innovación basada en su alimentación 100% vegetal, complementada con vitaminas y minerales. El consumo de esta carne de pollo de crecimiento lento contribuye, junto a hábitos de vida saludables, a reducir el riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares y neurodegenerativas.

Pujante+ (Plus) is the only chicken certified as a source of Omega-3 fatty acids, an innovation based on its 100% vegetable feed, supplemented with vitamins and minerals. The consumption of this slow-growing chicken meat contributes, together with other healthy lifestyle habits, to reduce the risk of suffering from cardiovascular and neurodegenerative diseases.

Tendencias

Salud y confianza: Efectos terapéuticos y alegaciones para la salud

Tipo de innovación

Disruptiva

Trends

Health and Confidence: Therapeutic effects and health claims

Type of innovation

Disruptive

Características Features

Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
450 gr

Vida útil estimada *Estimated shelf life*
7 días

Temperatura de conservación *Preservation temperature*
4 °C

Fabricante *Manufacturer*
Hijos de Juan Pujante S.A.

Fabricado en *Made in*
España

Fecha de lanzamiento *Launching date*
10 / 2023

País de comercialización *Commercializing Country*
España

Canales de venta *Commercial Channel*
Impulso

Precio aprox. *Approximate price*
7 €

Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Hijos de Juan Pujante S.A.

Jefe de producto *Product Manager*
Manuel C. Pérez Aparicio

Empresa Company - Hijos de Juan Pujante S.A.
Manuel C. Pérez Aparicio - Director Comercial
Carretera de Zeneta, 15
30130 Beniel - Murcia, España
www.pujante.com



Sector *Sector*
Intercarn

Pabellón *Pavilion*
P.3

Nº Stand
E - 661

Orígenes Pujante

Orígenes Pujante, una de las gamas de elaborados 100% carne de pollo Pujante, está diseñada para trasladar a los paladares más viajeros a distintos rincones del mundo con sus sabores, redescubriendo lugares como Brooklyn, Argentina o la Provenza francesa. Una colección que ofrece tres sabrosas propuestas listas para cocinar: no necesitan ni aceite ni sal y se preparan en su propio jugo.

Tendencias

Placer: Variedad (nuevos sabores, nuevas sensaciones, etc.)
Conveniencia: Facilidad de preparación
Salud y confianza: Garantía / Sello de calidad (D.O...)

Tipo de innovación

Ampliación de surtido

Trends

Pleasure: Variety (new flavours, new sensations, etc.)
Convenience: Ease of preparation
Health and Confidence: Guarantee / Quality seal (D.O...)

Type of innovation

Assortment expansion

Empresa Company - Hijos de Juan Pujante S.A.
Manuel C. Pérez Aparicio - Director Comercial
Carretera de Zeneta, 15
30130 Beniel - Murcia, España
www.pujante.com

Orígenes Pujante, one of the Pujante range of 100% chicken meat products, is designed to take the most traveled palates to different destinations around the world through its flavors, rediscovering places such as Brooklyn, Argentina or French Provence. This collection offers three tasty ready-to-cook proposals: they do not need oil or salt and can be prepared in their own juices.

Características Features

Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
450 gr

Vida útil estimada *Estimated shelf life*
12 días

Temperatura de conservación *Preservation temperature*
4 °C

Fabricante *Manufacturer*
Hijos de Juan Pujante S.A.

Fabricado en *Made in*
España

Fecha de lanzamiento *Launching date*
04 / 2022

País de comercialización *Commercializing Country*
España

Canales de venta *Commercial Channel*
Impulso

Precio aprox. *Approximate price*
6 €

Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Hijos de Juan Pujante S.A.

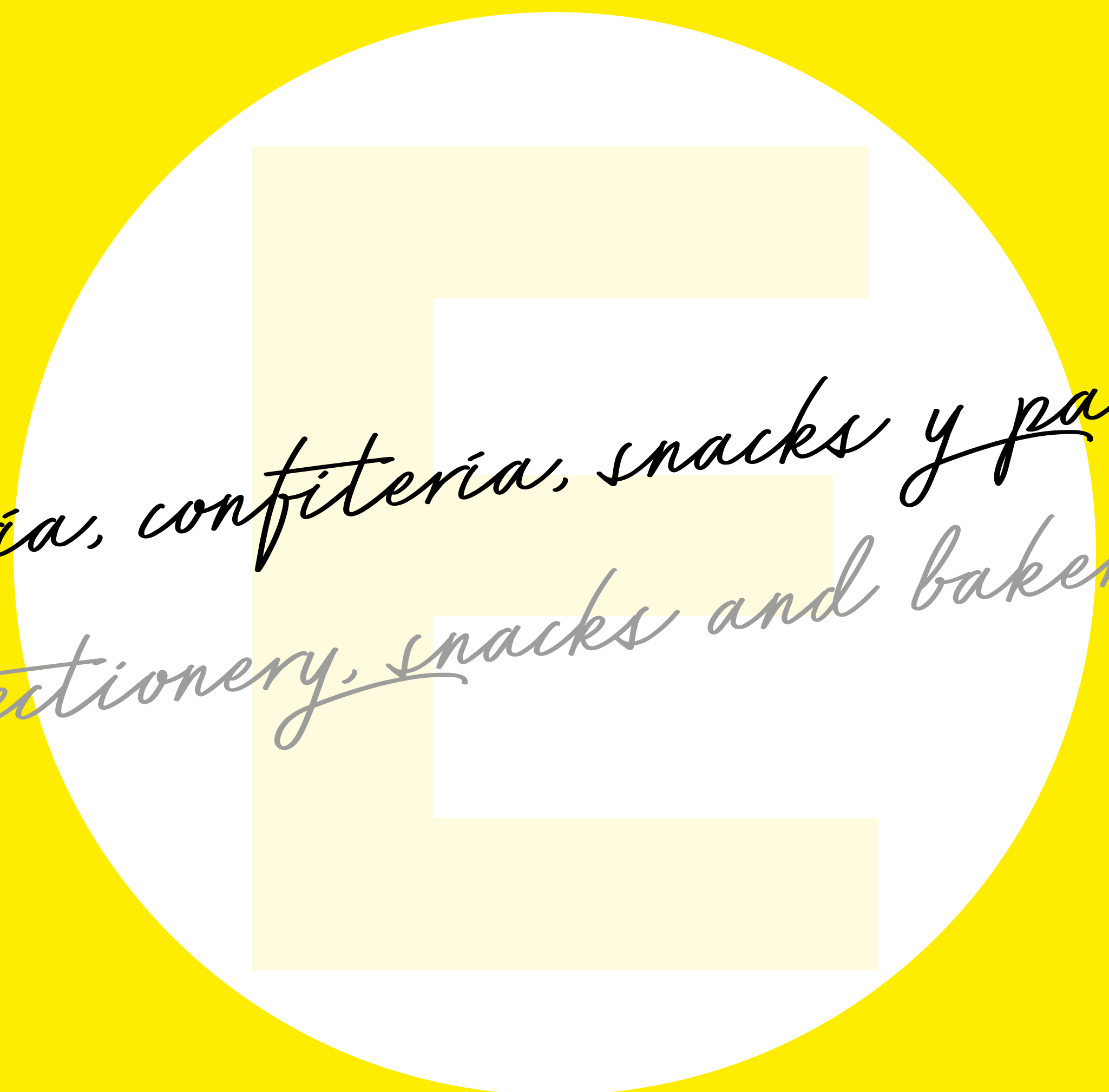
Jefe de producto *Product Manager*
Manuel C. Pérez Aparicio



Sector *Sector*
Intercarn

Pabellón *Pavilion*
P.3

Nº Stand
E - 661

A large, stylized letter 'E' logo is centered on the page. The 'E' is composed of a white outline and a solid yellow fill. It is set against a white circular background that is itself centered on a solid yellow background.

Dulceria, confiteria, snacks y panaderia
Sweet, confectionery, snacks and bakery products

Fruta en esferas

La variedad de frutas en esferas están elaboradas con la mejor fruta y siempre buscando el máximo sabor, calidad y textura para disfrutar de un bocado de fruta en cada esfera, puedes degustar el mango en esferas, la frambuesa en esferas y los cítricos en esferas, descubrirás la cantidad de recetas tanto dulces como saladas que podrías elaborar con este novedoso y exquisito ingrediente.

The variety of fruit spheres are made with the best fruit and always looking for the maximum flavour, quality and texture to enjoy a mouthful of fruit in each sphere, you can taste Mango in Spheres, Raspberry in Spheres and Citrus in Spheres, you will discover the amount of recipes both sweet and savoury that you could elaborate with this new and exquisite ingredient.

Tendencias

Placer: Calidad sensorial, Sofisticación, Cosmopolitismo y exotismo, Variedad (nuevos sabores, nuevas sensaciones, etc.), Carácter lúdico
Conveniencia: Facilidad de uso, Facilidad de preparación, Rapidez en preparación, Consumo instantáneo

Tipo de innovación

Ampliación de surtido

Trends

Pleasure: Sensory quality, sophistication, cosmopolitanism and exoticism, variety (new flavours, new sensations, etc.), playful character
Convenience: Ease of use, ease of preparation, speed in preparation, instant consumption

Type of innovation

Assortment expansion

Empresa Company - Eurocaviar S.A.
Ana Teresa Noguerol Meseguer - Directora de I+D
Calle Valencia, 1
30563 Ceutí - Murcia, España
www.eurocaviar.es

Características Features

Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
50 gr
Vida útil estimada *Estimated shelf life*
24 meses
Temperatura de conservación *Preservation temperature*
20 °C
Fabricante *Manufacturer*
Eurocaviar S.A.
Fabricado en *Made in*
España
Fecha de lanzamiento *Launching date*
02 / 2024
País de comercialización *Commercializing Country*
Alemania, Bélgica, Brasil, Canadá, Ecuador, España, Estados Unidos De América, Francia, Indonesia, Italia, Japón, Lituania, Marruecos, México, Noruega, Países Bajos, Panamá, Paraguay, Portugal, Reino Unido, Sudáfrica, Suiza, Uruguay
Canales de venta *Commercial Channel*
Horeca, Retail
Precio aprox. *Approximate price*
10 €
Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Eurocaviar S.A.

Jefe de producto *Product Manager*
Ana Teresa Noguerol Meseguer



Sector *Sector*
Grocery Foods

Pabellón *Pavilion*
P.2

Nº Stand
D - 350

SnackinForYou Chips de Jamón Serrano

Los chips de jamón Serrano Snack'inForYou son un sencillo, sabroso y también nutritivo snack. Estas finas lonchas lentamente horneadas hasta su punto óptimo de crujiente tienen alto contenido en proteínas (67%), son sin gluten ni lactosa porque están hechas con sólo ingredientes: Jamón Serrano Navidul y sal. Nada más, así de sencillo. Sin azúcar añadido ni aditivos. ¡Lo que ves es lo que comes!

Tendencias

Placer: Tradicional (elaborada con métodos tradicionales)
Conveniencia: Consumo instantáneo
Salud y confianza: Ligereza y nutrición
Sostenibilidad: Cadena de Valor Sostenible (referido al producto en sí, y a su proceso de producción)

Tipo de innovación

Disruptiva

Trends

Pleasure: Traditional (manufactured using traditional methods)
Convenience: Instant consumption
Health and Confidence: Weight loss and nutrition
Sustainability: Sustainable Value Chain (referring to the product itself and the production process)

Type of innovation

Disruptive

Empresa Company - Campofrío Food Group Holding, S.LU
Simon Fusté - European Snacking Consumer Champion at Sigma
Avenida de Europa , 24 3
28108 Alcobendas - Madrid, España
<https://www.sigma-alimentos.com/>

Snack'inForYou Serrano Ham Chips is a simple, delicious and also nourishing snack. These finely sliced and slowly oven baked crisps to its optimal crunchiness are high in protein (67%), gluten & lactose free and are made with only 2 ingredients: Navidul Spanish Serrano Ham and salt. Nothing else, that simple. No added sugar nor additives. What you see is what you get! Boldly delicious.

Características Features

Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
20 gr

Vida útil estimada *Estimated shelf life*
180 días

Temperatura de conservación *Preservation temperature*
18 °C

Fabricante *Manufacturer*
Snackin'For You

Fabricado en *Made in*
España

Fecha de lanzamiento *Launching date*
01 / 2023

País de comercialización *Commercializing Country*
España

Canales de venta *Commercial Channel*
Retail

Precio aprox. *Approximate price*
1,79 €

Agencia de desarrollo *Product Development Agency*

Jefe de producto *Product Manager*
Cristina Cambero Ladrón



Sector *Sector*
Snacks, Biscuits and Confectionery

Pabellón *Pavilion*
P.2

Nº Stand
C - 671

SnackinForYou Simple Pops Brócoli

Snack'inForYou Simple Pops Broccoli Sour Cream and Onion es un sencillo, sabroso y nutritivo snack. ¡La forma más deliciosa de comer vegetales! Sí, más del 80% de estos pops crujientes y finos son 4 vegetales (guisante, garbanzo, arroz y brócoli). El resto es aceite de girasol y el aderezo Sour and cream. ¡Así de sencillo! Lentamente horneado, fuente de proteína y fuente de fibra.

Tendencias

Placer: Variedad (nuevos sabores, nuevas sensaciones, etc.)
Conveniencia: Consumo instantáneo
Salud y confianza: Ligereza y nutrición
Sostenibilidad: Cadena de Valor Sostenible (referido al producto en sí, y a su proceso de producción)

Tipo de innovación

Disruptiva

Trends

Pleasure: Variety (new flavours, new sensations, etc.)
Convenience: Instant consumption
Health and Confidence: Weight loss and nutrition
Sustainability: Sustainable Value Chain (referring to the product itself and the production process)

Type of innovation

Disruptive

Empresa Company - Campofrío Food Group Holding, S.LU
Simon Fusté - European Snacking Consumer Champion at Sigma
Avenida de Europa, 24 3
28108 Alcobendas - Madrid, España
<https://www.sigma-alimentos.com/>

Snack'inForYou Simple Pops Broccoli Sour Cream and Onion is a simple, delicious and also nourishing snack. The tastiest way of eating vegetables! Unbelievably more than 80% of these crunchy thin-layered pops are made of only 4 vegetables (pea, chickpea, rice and broccoli). The rest is sun-flower oil and the Sour and cream seasoning. That simple! Slowly baked, source of protein and high in fiber.

Características Features

Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
40 gr

Vida útil estimada *Estimated shelf life*
270 días

Temperatura de conservación *Preservation temperature*
15 °C

Fabricante *Manufacturer*
Snackin'For You

Fabricado en *Made in*
España

Fecha de lanzamiento *Launching date*
01 / 2024

País de comercialización *Commercializing Country*
España

Canales de venta *Commercial Channel*
Retail

Precio aprox. *Approximate price*
1,59 €

Agencia de desarrollo *Product Development Agency*

Jefe de producto *Product Manager*
Cristina Cambero Ladrón



Sector *Sector*
Snacks, Biscuits and Confectionery

Pabellón *Pavilion*
P.2

Nº Stand
C - 671

Gama Cookies and Cream

Nocilla Cookies & Cream es una deliciosa crema blanca con crujientes trocitos de galleta de cacao, con la que Nocilla introduce un nuevo sabor, ya que se trata de la primera crema Cookies & Cream en nuestro país. Se presenta tanto en formato crema como en formato galletas, con unas cookies elaboradas con masa de cacao y rellenas de la crema Cookies & Cream.

Nocilla Cookies & Cream is a delicious white cream with crunchy pieces of cocoa cookie, with which Nocilla introduces a new flavor, as it is the first Cookies & Cream cream in our country. It is presented in both cream and cookies formats, with the cookies made with cocoa dough and filled with Cookies & Cream cream.

Tendencias

- Placer:** Variedad (nuevos sabores, nuevas sensaciones, etc.)
- Conveniencia:** Consumo instantáneo
- Salud y confianza:** Energía y bienestar
- Sostenibilidad:** Cadena de Valor Sostenible (referido al producto en sí, y a su proceso de producción)

Tipo de innovación

Ampliación de surtido

Trends

- Pleasure:** Variety (new flavours, new sensations, etc.)
- Convenience:** Instant consumption
- Health and Confidence:** Energy and wellness
- Sustainability:** Sustainable Value Chain (referring to the product itself and the production process)

Type of innovation

Assortment expansion

Empresa Company - Idilia Foods S.L.U
Anna Morejon - Coordinación Comunicación Externa
Calle Lepanto, 410
08025 Barcelona - Barcelona, España
www.idilia.es

Características Features

- Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
180 gr
- Vida útil estimada *Estimated shelf life*
12 meses
- Temperatura de conservación *Preservation temperature*
20 °C
- Fabricante *Manufacturer*
Idilia Foods
- Fabricado en *Made in*
España
- Fecha de lanzamiento *Launching date*
09 / 2022
- País de comercialización *Commercializing Country*
España
- Canales de venta *Commercial Channel*
Retail
- Precio aprox. *Approximate price*
3 €
- Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Idilia Foods
- Jefe de producto *Product Manager*
Cristina Borque



Sector *Sector*
Grocery Foods

Pabellón *Pavilion*
P.2

Nº Stand
B - 500

Colacao Galletas Bañadas

ColaCao Bañadas son unas galletas de masa crujiente bañadas con una irresistible cobertura de ColaCao - cuyo sabor recuerda a los icónicos grumitos que forma el ColaCao en polvo en la leche - y deliciosas pepitas de chocolate. Las nuevas galletas están especialmente enfocadas a disfrutar en familia en el momento de la merienda. Y se presentan en dos variedades: Original y Mini.

ColaCao Bañadas are cookies with crunchy dough and bathed with an irresistible ColaCao coating - whose flavor is reminiscent of the iconic “grumitos” that ColaCao forms in milk - and delicious chocolate chips. The new cookies are especially for the family to enjoy at snack time. And come in two varieties: Original and Mini.

Tendencias

- Placer:** Calidad sensorial
- Conveniencia:** Consumo instantáneo
- Salud y confianza:** Energía y bienestar
- Sostenibilidad:** Cadena de Valor Sostenible (referido al producto en sí, y a su proceso de producción)

Tipo de innovación

Disruptiva

Trends

- Pleasure:** Sensory quality
- Convenience:** Instant consumption
- Health and Confidence:** Energy and wellness
- Sustainability:** Guarantee / Quality seal (D.O...)

Type of innovation

Disruptive

Características Features

- Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
157 gr
- Vida útil estimada *Estimated shelf life*
12 meses
- Temperatura de conservación *Preservation temperature*
22 °C
- Fabricante *Manufacturer*
Idilia Foods
- Fabricado en *Made in*
España
- Fecha de lanzamiento *Launching date*
01 / 2024
- País de comercialización *Commercializing Country*
España
- Canales de venta *Commercial Channel*
Retail
- Precio aprox. *Approximate price*
3 €
- Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Idilia Foods
- Jefe de producto *Product Manager*
Ainara Bujaldon



Empresa Company - Idilia Foods S.L.U
Anna Morejon - Coordinación Comunicación Externa
Calle Lepanto, 410
08025 Barcelona - Barcelona, España
www.idilia.es

Sector *Sector*
Grocery Foods

Pabellón *Pavilion*
P.2

Nº Stand
B - 500

Gama untables y salsas KIT KAT y MILKYBAR

Nestle Untables y Salsas para Profesionales: versátiles y deliciosos, llevando el sabor icónico de Kitkat® y Milkybar® a diversas aplicaciones. Diseñados para inspirar la creatividad culinaria. Fáciles de usar y untar, permitiendo crear platos rápidos y sencillos. Disfruta del delicioso sabor del chocolate Kitkat® y el icónico chocolate blanco Milkybar, ahora en formato para untar o salsa.

Tendencias

Placer: Variedad (nuevos sabores, nuevas sensaciones, etc.)
Conveniencia: Facilidad de preparación

Tipo de innovación

Disruptiva

Trends

Pleasure: Variety (new flavours, new sensations, etc.)
Convenience: Ease of preparation

Type of innovation

Disruptive

Empresa Company - Nestlé España S.A.
Charo Romero - Relaciones Institucionales
Calle Clara Campoamor, 2
28001 Madrid - Madrid, España
www.nestle.es

Nestle Spreads and Sauces for Professionals: versatile and delicious, bringing the iconic taste of Kitkat® and Milkybar® to various applications. Designed to inspire culinary creativity. Easy to use and spread, allowing for quick and simple dishes. Enjoy the delicious flavor of Kitkat® chocolate and the iconic Milkybar white chocolate, now in spreadable or sauce format.

Características Features

Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
1 kg

Vida útil estimada *Estimated shelf life*
12 meses

Temperatura de conservación *Preservation temperature*
16 °C

Fabricante *Manufacturer*
Nestle Professional

Fabricado en *Made in*
Italia

Fecha de lanzamiento *Launching date*
06 / 2022

País de comercialización *Commercializing Country*
España

Canales de venta *Commercial Channel*
Horeca

Precio aprox. *Approximate price*
22 €

Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Nestle

Jefe de producto *Product Manager*
Eleonora Farello



Sector *Sector*
Grocery Foods

Pabellón *Pavilion*
P.2

Nº Stand
D - 500

Bizcocho y Magdalenas Sin Gluten y Sin Lactosa

Certificados por la Asociación de Celíacos de Catalunya, miembro de la AOECS.
Carrot cake sin gluten y sin lactosa, bizcocho cacao chips sin gluten y sin lactosa, magdalena sin gluten, sin azúcar y sin lactosa, vegan snacks de lenteja sin gluten y sin lactosa con 3 quinoas y lino.

We hold certification by the Celiac Association of Catalonia, a member of the AOECS.
Gluten-free and lactose-free carrot cake, gluten-free and lactose-free cocoa chip sponge cake, gluten-free, sugar-free and lactose-free fairy cake, gluten-free and lactose-free vegan snacks of lentils with 3 quinoas and flax.

Tendencias

Placer: Variedad (nuevos sabores, nuevas sensaciones, etc.)
Conveniencia: Consumo instantáneo
Salud y confianza: Garantía / Sello de calidad (D.O...)
Sostenibilidad: Cadena de Valor Sostenible (referido al producto en sí, y a su proceso de producción)

Tipo de innovación

Disruptiva

Trends

Pleasure: Variety (new flavours, new sensations, etc.)
Convenience: Instant consumption
Health and Confidence: Guarantee / Quality seal (D.O...)
Sustainability: Sustainable Value Chain (referring to the product itself and the production process)

Type of innovation

Disruptive

Empresa Company - La Granja Foods 1959 S.L
Jennifer Sanz - Directora Comercial
Calle Trepat, 1 Poligon Industrial Clot de Moja
08734 Olèrdola - Barcelona, España
<https://www.lagranjafoods.com/es/>

Características Features

Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
350 gr
Vida útil estimada *Estimated shelf life*
90 días
Temperatura de conservación *Preservation temperature*
15 °C
Fabricante *Manufacturer*
La Granja Foods 1959 S.L.
Fabricado en *Made in*
España
Fecha de lanzamiento *Launching date*
11 / 2023
País de comercialización *Commercializing Country*
España
Canales de venta *Commercial Channel*
Retail
Precio aprox. *Approximate price*
4 €
Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
La Granja Foods S.L.
Jefe de producto *Product Manager*
Jennifer Sanz



Sector *Sector*
Lands of Spain

Pabellón *Pavilion*
P.1

Nº Stand
C - 251

Happy Puffs Snacks

NESTLÉ Happy Puffs son snacks de maíz deliciosos para los peques. Nuestros snacks están fortificados con calcio, hierro, zinc y vitamina B1. No tienen azúcares añadidos, contienen los azúcares naturalmente presentes en los cereales y la fruta. Además, con un formato ideal para tener siempre a mano un snack de cereales ideal para tu peque.

Tendencias

Placer: Calidad sensorial
Conveniencia: Consumo instantáneo
Salud y confianza: Producto natural

Tipo de innovación

Disruptiva

Trends

Pleasure: Sensory quality
Convenience: Instant consumption
Health and Confidence: Natural product

Type of innovation

Disruptive

Empresa Company - Nestlé España S.A.
Charo Romero - Relaciones Institucionales
Calle Clara Campoamor, 2
28001 Madrid - Madrid, España
www.nestle.es

NESTLÉ Happy Puffs are delicious corn snacks for kids. Our snacks are fortified with calcium, iron, zinc and vitamin B1. They have no added sugars, they contain the sugars naturally present in cereals and fruit. In addition, with an ideal format to always have at hand a cereal snack ideal for your little one.

Características Features

Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
28 gr

Vida útil estimada *Estimated shelf life*
12 meses

Temperatura de conservación *Preservation temperature*
20 °C

Fabricante *Manufacturer*
Nestlé

Fabricado en *Made in*
Portugal

Fecha de lanzamiento *Launching date*
05 / 2023

País de comercialización *Commercializing Country*
España

Canales de venta *Commercial Channel*
Retail

Precio aprox. *Approximate price*
2 €

Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Ogilvy Portugal

Jefe de producto *Product Manager*
Ezequiel Bevilacqua



Sector *Sector*
Grocery Foods

Pabellón *Pavilion*
P.2

Nº Stand
D - 500

NaturCeliac

NaturCeliac, empresa 100% española, surge del esfuerzo de un equipo con amplia experiencia en el sector de la alimentación. Nuestra obsesión es ofrecerte una gama de productos sin gluten innovadores y de calidad, envasados en packs individuales para evitar el riesgo de contacto cruzado. El resultado: deliciosas recetas de bollería y panadería sin gluten con un sabor y una textura muy crujiente.

NaturCeliac, a 100% Spanish company, emerges from the dedication of a team with extensive experience in the food sector. Our commitment is to provide you with innovative and high-quality gluten-free products, packaged in individual packs to avoid the risk of cross-contact. The result: delicious gluten-free pastry and bakery recipes with a remarkably crispy flavor and texture.

Tendencias

- Placer:** Variedad (nuevos sabores, nuevas sensaciones, etc.)
- Conveniencia:** Facilidad de uso
- Salud y confianza:** Garantía / Sello de calidad (D.O...)
- Sostenibilidad:** Cadena de Valor Sostenible (referido al producto en sí, y a su proceso de producción)

Tipo de innovación

Disruptiva.

Trends

- Pleasure:** Variety (new flavours, new sensations, etc.)
- Convenience:** Ease of use
- Health and Confidence:** Guarantee / Quality seal (D.O...)
- Sustainability:** Sustainable Value Chain (referring to the product itself and the production process)

Type of innovation

Disruptive.

Empresa Company - NaturCeliac
Miguel Pineda - CEO
Avenida de la industria, 15 Polígono industrial La Viña - La Algaba
41989 Sevilla - Sevilla, España
<https://naturceliac.com/>

Características Features

- Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
140 gr
- Vida útil estimada *Estimated shelf life*
6 meses
- Temperatura de conservación *Preservation temperature*
20 °C
- Fabricante *Manufacturer*
NaturCeliac
- Fabricado en *Made in*
España
- Fecha de lanzamiento *Launching date*
09 / 2023
- País de comercialización *Commercializing Country*
España
- Canales de venta *Commercial Channel*
Retail
- Precio aprox. *Approximate price*
4€
- Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Flor de Lis
- Jefe de producto *Product Manager*
Miguel Pineda



Sector *Sector*
Coffee, Bakery and Pastry

Pabellón *Pavilion*
P.7

Nº Stand
B - 351

Sandwich proteínas

Con nuestra innovadora propuesta, transformamos la noción convencional del pan. Nuestro sándwich proteico reemplaza la harina de trigo por fibras y proteínas de huevo y leche, creando un equilibrio nutricional excepcional, más del 20% de proteínas, un 18% de fibra, menos del 18% de hidratos de carbono y menos del 1% de azúcares. Además, hemos eliminado el proceso de fermentación característico del pan tradicional, optando por un sistema de aireación en dos fases que garantiza la textura perfecta para untar y la resistencia óptima a cualquier tipo de relleno.

Tendencias

- Placer:** Cosmopolitismo y exotismo
- Conveniencia:** Facilidad de uso
- Salud y confianza:** Ligereza y nutrición
- Sostenibilidad:** Cadena de Valor Sostenible (referido al producto en sí, y a su proceso de producción)

Tipo de innovación

Disruptiva

Trends

- Pleasure:** Cosmopolitanism and exoticism
- Convenience:** Ease of use
- Health and Confidence:** Weight loss and nutrition
- Sustainability:** Sustainable Value Chain (referring to the product itself and the production process)

Type of innovation

Disruptive

Empresa Company - Vicky Foods
Carmen - Marketing
Avenida Alicante, 134
46702 Gandia - Valencia, España
www.vickyfoods.es

With our innovative proposal, we redefine the conventional notion of bread. Our protein sandwich replaces wheat flour with fibers and egg and milk proteins, creating an exceptional nutritional balance: over 20% proteins, 18% fiber, less than 18% carbohydrates, and less than 1% sugars. Additionally, we have omitted the typical fermentation process of traditional bread, opting for a two-phase aeration system that ensures the perfect texture for spreading and optimal resistance to any type of filling.

Características Features

- Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
350 gr
- Vida útil estimada *Estimated shelf life*
30 días
- Temperatura de conservación *Preservation temperature*
25 °C
- Fabricante *Manufacturer*
Vicky Foods
- Fabricado en *Made in*
España
- Fecha de lanzamiento *Launching date*
03 / 2024
- País de comercialización *Commercializing Country*
España
- Canales de venta *Commercial Channel*
Retail
- Precio aprox. *Approximate price*
2 €
- Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Desarrollo interno
- Jefe de producto *Product Manager*
Ximo del Río



Sector *Sector*
Grocery Foods

Pabellón *Pavilion*
P.2

Nº Stand
D - 501

Cocteleo Xtreme

¡Desafía los límites de tu paladar con los sabores más extremos y #PonleFuegoito a tu lengua! Dos sabores muy picantes que harán explotar todos tus sentidos. Chili-lima fuego que combina el mejor mix de sensaciones gracias al fuego del chilli y el frescor de la lima, y Teriyaki ardiente, el sabor más hot, solo apto para aquellos paladares más atrevidos.

Tendencias

Placer: Variedad (nuevos sabores, nuevas sensaciones, etc.)
Conveniencia: Consumo instantáneo
Salud y confianza: Energía y bienestar

Tipo de innovación

Disruptiva

Trends

Pleasure: Variety (new flavours, new sensations, etc.)
Convenience: Instant consumption
Health and Confidence: Energy and wellness

Type of innovation

Disruptive

Empresa Company - Frit Ravich
Carla Casadevall - Trade Specialist
Poligono PG. Puigtió - CL Riudellots s/n,
17412 Maçanet de la Selva - Gerona, España
www.fritravich.com

Challenge the limits of your palate with the most extreme flavors and spread the fire on your tongue! Two very spicy flavors that will make all your senses explode. Fire Chili-lime that combines the best mix of sensations thanks to the fire of chilli and the freshness of lime, and Burning Teriyaki, the hottest flavor, only suitable for those most daring palates.

Características Features

Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
160 gr

Vida útil estimada *Estimated shelf life*
240 días

Temperatura de conservación *Preservation temperature*
15 °C

Fabricante *Manufacturer*
Frit Ravich, SL.

Fabricado en *Made in*
España

Fecha de lanzamiento *Launching date*
05 / 2023

País de comercialización *Commercializing Country*
España

Canales de venta *Commercial Channel*
Retail

Precio aprox. *Approximate price*
1 €

Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Chilli design

Jefe de producto *Product Manager*
Maribel Vidal



Sector *Sector*
**Snacks, Biscuits
and Confectionery**

Pabellón *Pavilion*
P.2

Nº Stand
C - 600

GUTsy Captain Gut Health & Protein Soft Bars

Las GUTsy Captain Bars son “un placer prohibido” en forma de barrita proteica. No sólo saben como las mejores barritas de chocolate, sino que también favorecen la salud intestinal, son ricas en Proteínas (30%) y Fibra, no tienen azúcares añadidos, no contienen gluten y están enriquecidas con una amplia gama de vitaminas y minerales. Un snack nutritivo y delicioso para cualquier momento del día.

Tendencias

Placer: Sofisticación
Conveniencia: Consumo instantáneo
Salud y confianza: Energía y bienestar

Tipo de innovación

Ampliación de surtido

Trends

Pleasure: Sophistication
Convenience: Instant consumption
Health and Confidence: Energy and wellness

Type of innovation

Assortment expansion

Empresa Company - GUTsy Captain
João Gomes - Brand Manager
Rua do Centro Empresarial, Lote 310, Ed. Empresarial 13, 1ºandar,
escritório 1.05, Beloura Office Park, 2710-693 Sintra, Portugal
www.gutsycaptain.com

The new GUTsy Captain Bars are a forbidden pleasure in the form of a Gut Health & Protein bar. Not only taste like the best chocolate bars, but also promote Gut Health, are rich in Protein (30%) and Fibre, have No Added Sugar (1,9g/50g bar), are Gluten-Free and are enriched with a wide range of Vitamins and Minerals. A nutritious and delicious snack for all occasions.

Características Features

Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
50 gr

Vida útil estimada *Estimated shelf life*
12 meses

Temperatura de conservación *Preservation temperature*
15 °C

Fabricante *Manufacturer*
Asteriscos e Reticencias, Lda

Fabricado en *Made in*
Eslovaquia

Fecha de lanzamiento *Launching date*
07 / 2023

País de comercialización *Commercializing Country*
Portugal

Canales de venta *Commercial Channel*
Retail

Precio aprox. *Approximate price*
2 €

Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Internal Design Development

Jefe de producto *Product Manager*
Inês Freitas



Sector *Sector*
**Snacks, Biscuits
and Confectionery**

Pabellón *Pavilion*
P.2

Nº Stand
B - 580

Pizza Realfooding

Pizzas hechas con base de masa madre, con aceite de oliva virgen extra, alto contenido en fibras y con harina integral de trigo. Tres sabores, una de jamón y queso, una de queso feta y calabaza y otra pollo y pimientos.

Pizzas made with sourdough base, extra virgin olive oil, high fibre content and whole wheat flour. Three flavours, one with ham and cheese, one with feta cheese and pumpkin and one with chicken and peppers.

Tendencias

- Placer:** Variedad (nuevos sabores, nuevas sensaciones, etc.)
- Conveniencia:** Rapidez en preparación
- Salud y confianza:** Garantía / Sello de calidad (D.O...)
- Sostenibilidad:** Cadena de Valor Sostenible (referido al producto en sí, y a su proceso de producción)

Tipo de innovación

Ampliación de surtido

Trends

- Pleasure:** Variety (new flavours, new sensations, etc.)
- Convenience:** Speed in preparation
- Health and Confidence:** Guarantee / Quality seal (D.O...)
- Sustainability:** Sustainable Value Chain (referring to the product itself and the production process)

Type of innovation

Assortment expansion

Empresa Company - Europastry S.A.
Cristina Ravell - Trade Marketing Cobrandings
Plaza Parc Sant Cugat Nord, Plaça de Xavier Cugat, 2,
Edificio C, Planta 4, 2 Edificio C, Planta 4
08174 Barcelona - Sant Cugat del Vallès, España
www.europastry.com

Características Features

- Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
3 gr
- Vida útil estimada *Estimated shelf life*
21 días
- Temperatura de conservación *Preservation temperature*
4 °C
- Fabricante *Manufacturer*
Europastry
- Fabricado en *Made in*
España
- Fecha de lanzamiento *Launching date*
04 / 2022
- País de comercialización *Commercializing Country*
España
- Canales de venta *Commercial Channel*
Retail
- Precio aprox. *Approximate price*
5 €
- Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Europastry
- Jefe de producto *Product Manager*
Europastry



Sector *Sector*
**Coffee, Bakery
and Pastry**

Pabellón *Pavilion*
H4

Nº Stand
B - 101

Dubble Bubble sin azúcar

El chicle DUBBLE BUBBLE Sin Azúcar es la última incorporación a la gama de chicle hinchable. Este innovador producto ofrece la misma calidad excepcional de la marca, ahora sin azúcar, sin gluten y sin soja. Disponible en caja de 150 chicles o bolsa de 85 g, proporciona una opción conveniente y práctica para disfrutar de la intensidad de sabor característica en cualquier lugar.

Tendencias

Placer: Variedad (nuevos sabores, nuevas sensaciones, etc.)
Conveniencia: Consumo instantáneo
Salud y confianza: Garantía / Sello de calidad (D.O...)

Tipo de innovación

Disruptiva

Trends

Pleasure: Variety (new flavours, new sensations, etc.)
Convenience: Instant consumption
Health and Confidence: Guarantee / Quality seal (D.O...)

Type of innovation

Disruptive

Empresa Company - Fleer Española S.L.
Laura Jiménez - Directora Comercial
Avenida Hospital, s/n
08795 Olesa de Bonesvalls - Barcelona, España
www.fleer.es

DUBBLE BUBBLE sugarfree bubble gum is the latest addition to the bubble gum line. This innovative product offers the same exceptional brand quality, now sugar-free, gluten-free and soy-free. Available in a 150g box or 85g bag, it provides a convenient and practical way to enjoy the signature intense flavor on the go.

Características Features

Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
85 gr

Vida útil estimada *Estimated shelf life*
24 meses

Temperatura de conservación *Preservation temperature*
20 °C

Fabricante *Manufacturer*
Fleer Española

Fabricado en *Made in*
España

Fecha de lanzamiento *Launching date*
10 / 2023

País de comercialización *Commercializing Country*
España

Canales de venta *Commercial Channel*
Retail, Impulso

Precio aprox. *Approximate price*
1 €

Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Desarrollo propio

Jefe de producto *Product Manager*
Xavier Pla



Sector *Sector*
**Snacks, Biscuits
and Confectionery**

Pabellón *Pavilion*
P.2

Nº Stand
A - 606

Fluffy Stuff algodón de azúcar

FLUFFY STUFF, auténtico algodón de azúcar, ahora en bolsa hermética que asegura frescura prolongada. Disponible en tres formatos: bolsa de 71g, bolsa pequeña de 28g y la irresistible variedad Rainbow Sherbet en bolsa de 60g. ¡Disfruta de la dulzura en cada bocado!

FLUFFY STUFF, authentic cotton candy, now in an airtight bag for extended freshness. Available in three formats: 71g bag, 28g small bag and the irresistible Rainbow Sherbet variety in a 60g bag. Enjoy the sweetness in every bite!

Tendencias

Placer: Sofisticación, Variedad (nuevos sabores, nuevas sensaciones, etc.)
Conveniencia: Facilidad de uso
Salud y confianza: Garantía / Sello de calidad (D.O...)

Tipo de innovación

Disruptiva

Trends

Pleasure: Sophistication, variety (new flavours, new sensations, etc.)
Convenience: Ease of use
Health and Confidence: Guarantee / Quality seal (D.O...)

Type of innovation

Disruptive

Empresa Company - Fleer Española S.L.
Laura Jiménez - Directora Comercial
Avenida Hospital, s/n
08795 Olesa de Bonesvalls - Barcelona, España
www.fleer.es

Características Features

Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
70 gr
Vida útil estimada *Estimated shelf life*
18 meses
Temperatura de conservación *Preservation temperature*
20 °C
Fabricante *Manufacturer*
Fleer Española
Fabricado en *Made in*
España
Fecha de lanzamiento *Launching date*
02 / 2023
País de comercialización *Commercializing Country*
Australia, Dinamarca, Emiratos árabes Unidos, España, Francia, Italia, Noruega, Países Bajos, Qatar, Reino Unido, Suecia
Canales de venta *Commercial Channel*
Retail, Impulso
Precio aprox. *Approximate price*
2 €
Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Desarrollo propio
Jefe de producto *Product Manager*
Xavier Pla



Sector *Sector*
**Snacks, Biscuits
and Confectionery**

Pabellón *Pavilion*
P.2

Nº Stand
A - 606

Elephant Pretzel planos

Innovadores pretzels caracterizados por su forma redonda y plana y su sabor y crujido único.
Disponible en 4 deliciosos sabores: sal marina, sésamo blanco y negro, tomate y hierbas, miel mostaza y cebolla y 2 formatos diferentes.

Innovative pretzels with round, flat shape and unique flavor and crunch.
Available in 4 delicious flavors: sea salt, black and white sesame, tomato and herbs, honey mustard and onion and 2 different formats.

Tendencias

Placer: Variedad (nuevos sabores, nuevas sensaciones, etc.)
Conveniencia: Consumo instantáneo
Salud y confianza: Ligereza y nutrición

Tipo de innovación

Disruptiva

Trends

Pleasure: Variety (new flavours, new sensations, etc.)
Convenience: Instant consumption
Health and Confidence: Weight loss and nutrition

Type of innovation

Disruptive

Características Features

Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
80 gr

Vida útil estimada *Estimated shelf life*
365 días

Temperatura de conservación *Preservation temperature*
25 °C

Fabricante *Manufacturer*
Sc Alka Trading Co SRL.

Fabricado en *Made in*
España

Fecha de lanzamiento *Launching date*
01 / 2024

País de comercialización *Commercializing Country*
España

Canales de venta *Commercial Channel*
Retail, Impulso

Precio aprox. *Approximate price*
2 €

Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Alka

Jefe de producto *Product Manager*
Jaume Navarro

Empresa Company - Cotrading, S.L.
Marta Torn - Marketing
Calle Josep Umbert, 96
08402 Granollers - Barcelona, España
www.cotrading.es



Sector *Sector*
Grocery Foods

Pabellón *Pavilion*
P.2

Nº Stand
D - 551

Smoothie power

Nuestro batido de frutas enriquecido con vitaminas B1, B6, B12, E y cafeína, están elaborados con ingredientes procedentes de la producción ecológica. Su alto contenido en fibra y bajo en grasas, lo convierte en la bebida ideal para reponer fuerzas tras hacer ejercicio, o simplemente para tomar entre comidas y nos llenen de energía para afrontar el día.

Our fruit smoothie enriched with vitamins B1, B6, B12, E, and caffeine is made with ingredients from organic production. Its high fiber content and low fat make it the ideal drink to replenish energy after exercising or simply to have between meals, providing us with the energy to face the day.

Tendencias

Placer: Cosmopolitismo y exotismo
Conveniencia: Consumo instantáneo
Salud y confianza: Efectos terapéuticos y alegaciones para la salud
Sostenibilidad: Cadena de Valor Sostenible (referido al producto en sí, y a su proceso de producción)

Tipo de innovación

Disruptiva

Trends

Pleasure: Cosmopolitanism and exoticism
Convenience: Instant consumption
Health and Confidence: Therapeutic effects and health claims
Sustainability: Sustainable Value Chain (referring to the product itself and the production process)

Type of innovation

Disruptive

Empresa Company - Vicky Foods
Carmen - Marketing
Avenida Alicante, 134
46702 Gandia - Valencia, España
www.vickyfoods.es

Características Features

Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
150 gr

Vida útil estimada *Estimated shelf life*
365 días

Temperatura de conservación *Preservation temperature*
25 °C

Fabricante *Manufacturer*
Vicky Foods

Fabricado en *Made in*
España

Fecha de lanzamiento *Launching date*
03 / 2024

País de comercialización *Commercializing Country*
España

Canales de venta *Commercial Channel*
Retail

Precio aprox. *Approximate price*
2 €

Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Desarrollo interno

Jefe de producto *Product Manager*
Ximo del Río



Sector *Sector*
Grocery Foods

Pabellón *Pavilion*
P.2

Nº Stand
D - 501

Gama Proteínas

Lentejas, maíz, aceite de oliva virgen y sal marina.
Estos son los únicos cuatro ingredientes de nuestras tortitas con proteína Santiveri. Además de ser supercrujiente, este snack fino y ligero contiene un 25 g de proteína x 100g, son fuente de fibra y tiene pocas calorías. Son el tentempié perfecto si practicas deporte o para picar entre horas. No contienen gluten. Ideales para vegetarianos.

Lentils, corn, virgin olive oil and sea salt.
These are the only four ingredients in our Santiveri protein cakes. In addition to being super crunchy, this thin and light snack contains 25 g of protein per 100 g, are a source of fiber and have few calories. They are the perfect snack if you play sports or for snacking. They do not contain gluten and are ideal for vegetarian.

Tendencias

Placer: Calidad sensorial, Variedad (nuevos sabores, nuevas sensaciones, etc.)
Conveniencia: Facilidad de uso
Salud y confianza: Ligereza y nutrición, Producto natural

Tipo de innovación

Disruptiva

Trends

Pleasure: Sensory quality, variedad (nuevos sabores, nuevas sensaciones, etc.)
Convenience: Ease of use
Health and Confidence: Weight loss and nutrition, natural product

Type of innovation

Disruptive

Características Features

Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
119 gr

Vida útil estimada *Estimated shelf life*
12 meses

Temperatura de conservación *Preservation temperature*
25 °C

Fabricante *Manufacturer*
Santiveri

Fabricado en *Made in*
España

Fecha de lanzamiento *Launching date*
04 / 2023

País de comercialización *Commercializing Country*
España

Canales de venta *Commercial Channel*
Horeca, Retail, Impulso

Precio aprox. *Approximate price*
1,59 €

Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Santiveri

Jefe de producto *Product Manager*
Marta Mauri



Sector *Sector*
Grocery Foods

Paellón *Pavilion*
P.2

Nº Stand
A - 480

Tequeños

Palito de queso fresco envueltos en masa crujiente.

Fresh cheese stick wrapped in crispy dough.

Tendencias

- Placer:** Variedad (nuevos sabores, nuevas sensaciones, etc.)
- Conveniencia:** Facilidad de preparación
- Salud y confianza:** Garantía / Sello de calidad (D.O...)
- Sostenibilidad:** Packaging Sostenible

Tipo de innovación

Ampliación de surtido

Trends

- Pleasure:** Variety (new flavours, new sensations, etc.)
- Convenience:** Easy of preparation
- Health and Confidence:** Guarantee / Quality seal (D.O...)
- Sustainability:** Sustainable packaging

Type of innovation

Assortment expansion

Características Features

- Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
480 gr
- Vida útil estimada *Estimated shelf life*
18 meses
- Temperatura de conservación *Preservation temperature*
-18 °C
- Fabricante *Manufacturer*
Alimentos Polar España
- Fabricado en *Made in*
España
- Fecha de lanzamiento *Launching date*
07 / 2022
- País de comercialización *Commercializing Country*
España
- Canales de venta *Commercial Channel*
Retail
- Precio aprox. *Approximate price*
5 €
- Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Alimentos Polar España
- Jefe de producto *Product Manager*
Toni Manzolillo



Sector *Sector*
Hostelco Restaurama

Pabellón *Pavilion*
P.6

Nº Stand
C - 400

Gama Dinos

La gama Nestlé extrafino Dinos es una deliciosa colección que celebra el encanto de la infancia con su combinación de chocolate con leche de calidad y trozos de galleta Dinosaurus. Cada producto, desde las tabletas hasta los bombones y el turrón, está elaborado con leche fresca de la cornisa Cantábrica, garantizando un sabor único y una cremosidad excepcional.

The Nestlé extrafino Dinos range is a delicious collection that celebrates the charm of childhood with its combination of quality milk chocolate and pieces of Dinosaurus biscuits. Each product, from the bars to the bonbons and nougat, is made with fresh milk from the Cantabrian coast, guaranteeing a unique flavor and exceptional creaminess.

Tendencias

- Placer:** Variedad (nuevos sabores, nuevas sensaciones, etc.)
- Conveniencia:** Consumo instantáneo
- Salud y confianza:** Energía y bienestar

Tipo de innovación

Disruptiva

Trends

- Pleasure:** Variety (new flavours, new sensations, etc.)
- Convenience:** Instant consumption
- Health and Confidence:** Energy and wellness

Type of innovation

Disruptive

Características Features

Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
84 ml

Vida útil estimada *Estimated shelf life*
11 días

Temperatura de conservación *Preservation temperature*
12 °C

Fabricante *Manufacturer*
Nestlé España

Fabricado en *Made in*
España

Fecha de lanzamiento *Launching date*
09 / 2023

País de comercialización *Commercializing Country*
España

Canales de venta *Commercial Channel*
Retail

Precio aprox. *Approximate price*
1 €

Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Eva Minguellas

Jefe de producto *Product Manager*
Mercedes Osuna



Nestlé Extrafino
CON RELLENO CREMOSO DE GALLETA
DINOSAURUS
84 g



Nestlé Extrafino
TURRÓN RELLENO CREMOSO & GALLETA
231 g



Nestlé Extrafino
BOMBONES DINOSAURUS
192 g

Empresa Company - Nestlé España S.A.
Charo Romero - Relaciones Institucionales
Calle Clara Campoamor, 2
28001 Madrid - Madrid, España
www.nestle.es

Sector *Sector*
Grocery Foods

Pabellón *Pavilion*
P.2

Nº Stand
D - 500

Gama Jungly

Cada elemento de la gama Jungly es una invitación a descubrir y disfrutar de combinaciones únicas de chocolate y galletas, perfectas para cualquier momento del año, pero con un toque especial que las hace sobresalir durante la temporada navideña. Con opciones para cada preferencia, desde el intenso chocolate negro hasta el delicado turrón blanco, un festín de sabores y texturas.

Tendencias

- Placer:** Variedad (nuevos sabores, nuevas sensaciones, etc.)
- Conveniencia:** Consumo instantáneo
- Salud y confianza:** Energía y bienestar

Tipo de innovación

Disruptiva

Trends

- Pleasure:** Variety (new flavours, new sensations, etc.)
- Convenience:** Instant consumption
- Health and Confidence:** Energy and wellness

Type of innovation

Disruptive

Each item from the Jungly range is an invitation to discover and enjoy unique combinations of chocolate and cookies, perfect for any time of the year, but with a special touch that makes them stand out during the Christmas season. With options for every preference, from intense dark chocolate to delicate white nougat, a feast of flavors and textures.

Características Features

Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
125 ml

Vida útil estimada *Estimated shelf life*
12 días

Temperatura de conservación *Preservation temperature*
12 °C

Fabricante *Manufacturer*
Nestlé España

Fabricado en *Made in*
España

Fecha de lanzamiento *Launching date*
09 / 2023

País de comercialización *Commercializing Country*
España

Canales de venta *Commercial Channel*
Retail

Precio aprox. *Approximate price*
2 €

Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Eva Minguellas

Jefe de producto *Product Manager*
Mercedes Osuna



Sector *Sector*
Grocery Foods

Pabellón *Pavilion*
P.2

Nº Stand
D - 500

Gama Nestlé Extrafino

La gama de chocolate Nestlé Extrafino ofrece una amplia variedad de opciones deliciosas para todas las edades y es perfecta para compartir en momentos especiales con amigos y familiares.

The Nestlé Extrafino chocolate range offers a wide variety of delicious options for all ages and is perfect for sharing in special moments with friends and family.

Tendencias

- Placer:** Variedad (nuevos sabores, nuevas sensaciones, etc.)
- Conveniencia:** Consumo instantáneo
- Salud y confianza:** Energía y bienestar

Tipo de innovación

Disruptiva

Trends

- Pleasure:** Variety (new flavours, new sensations, etc.)
- Convenience:** Instant consumption
- Health and Confidence:** Energy and wellness

Type of innovation

Disruptive

Características Features

- Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
100 gr
- Vida útil estimada *Estimated shelf life*
9 meses
- Temperatura de conservación *Preservation temperature*
12 °C
- Fabricante *Manufacturer*
Nestlé España
- Fabricado en *Made in*
Italia
- Fecha de lanzamiento *Launching date*
02 / 2024
- País de comercialización *Commercializing Country*
España
- Canales de venta *Commercial Channel*
Retail
- Precio aprox. *Approximate price*
1 €
- Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Eva Minguellas
- Jefe de producto *Product Manager*
Mercedes Osuna



Sector *Sector*
Grocery Foods

Pabellón *Pavilion*
P.2

Nº Stand
D - 500

Empresa Company - Nestlé España S.A.
Charo Romero - Relaciones Institucionales
Calle Clara Campoamor, 2
28001 Madrid - Madrid, España
www.nestle.es

Gama Nestlé Extrafino Tabletas Rellenas

Nestlé Extrafino, el inolvidable sabor de la infancia, presenta toda una gama de tabletas de chocolate Nestle rellenas, hechas con leche de la cornisa cantábrica y cuidadosamente elaboradas para brindar una experiencia de sabor excepcional. La variedad de tabletas de chocolate Nestle rellenas que se ofrecen, permiten a los consumidores elegir entre diferentes sabores y rellenos.

Nestlé Extrafino, the unforgettable taste of childhood, presents a whole range of filled Nestle chocolate tablets, made with milk from the Cantabrian coast and carefully crafted to provide an exceptional flavor experience. The variety of filled Nestle chocolate tablets offered allows consumers to choose from different flavors and filling.

Tendencias

Placer: Variedad (nuevos sabores, nuevas sensaciones, etc.)
Conveniencia: Consumo instantáneo
Salud y confianza: Energía y bienestar

Tipo de innovación

Disruptiva

Trends

Pleasure: Variety (new flavours, new sensations, etc.)
Convenience: Instant consumption
Health and Confidence: Energy and wellness

Type of innovation

Disruptive

Características Features

Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
83 gr

Vida útil estimada *Estimated shelf life*
9 días

Temperatura de conservación *Preservation temperature*
12 °C

Fabricante *Manufacturer*
Nestlé España

Fabricado en *Made in*
España

Fecha de lanzamiento *Launching date*
09 / 2023

País de comercialización *Commercializing Country*
España

Canales de venta *Commercial Channel*
Retail

Precio aprox. *Approximate price*
1 €

Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Eva Minguellas

Jefe de producto *Product Manager*
Mercedes Osuna



Sector *Sector*
Grocery Foods

Pabellón *Pavilion*
P.2

Nº Stand
D - 500



Birthday Cake Ice Dream

Disfruta de nuestros helados cremosos y suaves, sin lácteos y hechos 100% de plantas. Nuestros chefs utilizan granos de altramuz para crear helados innovadores y únicos en el mercado, con una textura rica y sin regusto. ¡Perfectos solos o en banana splits y batidos a base de plantas!

Indulge in our creamy, smooth, non-dairy ice creams, made from 100% plants. Our chefs use lupin beans to create innovative, first-to-market ice creams with a rich texture and no aftertaste. Perfect alone or in banana splits and plant-based milkshakes!

Tendencias

Placer: Variedad (nuevos sabores, nuevas sensaciones, etc.)
Conveniencia: Consumo instantáneo
Salud y confianza: Ligereza y nutrición
Sostenibilidad: Producto sostenible

Tipo de innovación

Disruptiva

Trends

Pleasure: Variety (new flavours, new sensations, etc.)
Convenience: Instant consumption
Health and Confidence: Weight loss and nutrition
Sustainability: Sustainable Product

Type of innovation

Disruptive

Características Features

Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
500 ml

Vida útil estimada *Estimated shelf life*
24 meses

Temperatura de conservación *Preservation temperature*
-18 °C

Fabricante *Manufacturer*
Grupo Alacant

Fabricado en *Made in*
España

Fecha de lanzamiento *Launching date*
04 / 2024

País de comercialización *Commercializing Country*
España

Canales de venta *Commercial Channel*
Retail

Precio aprox. *Approximate price*
6 €

Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Grupo Alacant

Jefe de producto *Product Manager*
Derek Sarno



Empresa Company - Current Foods Spain SL
Felippe Fontanelli - General Manager
Calle Ramon Turro, 169-a
08005 Barcelona - Barcelona, España
www.wickedkitchen.com

Sector *Sector*
Trends - Plant Based

Pabellón *Pavilion*
P.7

Nº Stand
B - 274

Tortilla de patata terminada congelada

Gracias a un sistema de ingeniería novedoso, los ingredientes que componen la tortilla se someten en conjunto a un tratamiento térmico suave, para eliminar cualquier presencia de riesgo alimentario, mientras se evita que el producto coagule por el calor. Manteniendo una estructura interna de la tortilla untuosa y melosa, simulando una textura y acabado final de una tortilla de recién hecha.

Tendencias

- Placer:** Calidad sensorial, Sofisticación, Tradicional (elaborada con métodos tradicionales)
- Conveniencia:** Facilidad de uso, Facilidad de preparación, Rapidez en preparación
- Salud y confianza:** Producto natural
- Sostenibilidad:** Cadena de Valor Sostenible (referido al producto en sí, y a su proceso de producción)

Tipo de innovación

Ampliación de surtido

Trends

- Pleasure:** Sensory quality, sophistication, traditional (manufactured using traditional methods)
- Convenience:** Ease of use, ease of preparation, speed in preparation
- Health and Confidence:** Natural product
- Sustainability:** Sustainable Value Chain (referring to the product itself and the production process)

Type of innovation

Assortment expansion

Empresa Company - La Cocina de Senen
Izaskun - Ventas
Calle Goikoberaza, 14
01015 Vitoria-Gasteiz - Alava, España
www.lacocinadesenen.com

Thanks to a novel engineering system, the ingredients that make up the Spanish Omelette are together subjected to a gentle heat treatment, to eliminate any presence of food hazards, while preventing the product from coagulating due to the heat. The internal structure of the Spanish Omelette remains unctuous and mellow, simulating the texture and final finish of a freshly made tortilla.

Características Features

- Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
600 gr
- Vida útil estimada *Estimated shelf life*
24 meses
- Temperatura de conservación *Preservation temperature*
-18 °C
- Fabricante *Manufacturer*
La Cocina de Senén
- Fabricado en *Made in*
España
- Fecha de lanzamiento *Launching date*
05 / 2024
- País de comercialización *Commercializing Country*
España
- Canales de venta *Commercial Channel*
Horeca, Retail
- Precio aprox. *Approximate price*
6 €
- Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
La Cocina de Senén
- Jefe de producto *Product Manager*
Senén González



Sector *Sector*
Lands of Spain

Pabellón *Pavilion*
P.1

Nº Stand
C - 551

Gama platos preparados +PROTEÍNAS

FRIPOZO +PROTEÍNAS: Primera gama de Platos Preparados altos en proteínas del mercado. Dirigido a consumidores con una alta demanda de proteínas diarias. Disponibles en dos sabores: Thai noodles (30g de proteínas), con gamba, pollo, verduras y un delicioso especiado asiático. Kebab Fusion (32g de proteínas), con carne de kebab de pollo, vacuno, arroz salvaje, champiñones y un irresistible especiado.

Tendencias

Placer: Calidad sensorial
Conveniencia: Rapidez en preparación
Salud y confianza: Energía y bienestar
Sostenibilidad: Packaging Sostenible

Tipo de innovación

Disruptiva

Trends

Pleasure: Sensory quality
Convenience: Speed in preparation
Health and Confidence: Energy and wellness
Sustainability: Sustainable packaging

Type of innovation

Disruptive

Empresa Company - Fripozo S.A.
Joaquín González - Product Manager
Avenida Juan Carlos I, 99
30565 Las Torres de Cotillas - Murcia, España
<https://fripozo.com/>

FRIPOZO +PROTEINAS: The market's first high-protein prepared meal range. Targeted at consumers with a high daily protein demand. Available in two flavors: Thai noodles (30g of protein) with shrimp, chicken, vegetables, and delightful Asian spices. Kebab Fusion (32g of protein) with chicken and beef kebab meat, wild rice, mushrooms, and an irresistible blend of spices.

Características Features

Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
320 gr

Vida útil estimada *Estimated shelf life*
18 meses

Temperatura de conservación *Preservation temperature*
-18 °C

Fabricante *Manufacturer*
Fripozo S.A.

Fabricado en *Made in*
España

Fecha de lanzamiento *Launching date*
09 / 2023

País de comercialización *Commercializing Country*
España

Canales de venta *Commercial Channel*
Retail

Precio aprox. *Approximate price*
3 €

Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Desarrollo interno

Jefe de producto *Product Manager*
Kino (Joaquín González)



Sector *Sector*
Intercarn

Pabellón *Pavilion*
P.3

Nº Stand
C - 350

Espárragos verdes enteros congelados

100 % Nacionales

Esparrago verde entero congelado, bolsas de 500 gr
100 % español de Huetor Tajar (Granada) Calibre 10/18
y 18 cm de largo.

Frozen whole green asparagus 500 gr, bags 100% spanish
from Huetor Tajar (Granada) 10/18 caliber and 18 cm long.

Tendencias

- Placer:** Calidad sensorial
- Conveniencia:** Facilidad de uso
- Salud y confianza:** Producto natural
- Sostenibilidad:** Cadena de Valor Sostenible (referido al producto en sí, y a su proceso de producción)

Tipo de innovación

Ampliación de surtido

Trends

- Pleasure:** Sensory quality
- Convenience:** Ease of use
- Health and Confidence:** Natural product
- Sustainability:** Sustainable Value Chain (referring to the product itself and the production process)

Type of innovation

Assortment expansion

Empresa Company - Centro sur sociedad coop andaluza
Jose Manuel Lopera - KAM
Avenida de la estación s/n 0
18360 Huetor Tajar - Granada, España
www.centro-sur.es

Características Features

- Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
500 gr
- Vida útil estimada *Estimated shelf life*
36 meses
- Temperatura de conservación *Preservation temperature*
-1 °C
- Fabricante *Manufacturer*
Centro Sur sociedad cooperativa andaluza
- Fabricado en *Made in*
España
- Fecha de lanzamiento *Launching date*
12 / 2023
- País de comercialización *Commercializing Country*
España
- Canales de venta *Commercial Channel*
Horeca
- Precio aprox. *Approximate price*
10 €
- Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Medios propios
- Jefe de producto *Product Manager*
José Manuel Lopera



Sector *Sector*
Lands of Spain

Pabellón *Pavilion*
P.1

Nº Stand
C - 250

Wicked Barry White Sticks

Helado de vainilla dulce con remolino de salsa de bayas y cobertura de sabor a chocolate blanco indulgente y trozos de bayas rojas.
Disfruta de nuestros helados cremosos y suaves, sin lácteos y hechos 100% de plantas.
Nuestros chefs utilizan granos de altramuiz para crear helados innovadores y únicos en el mercado, con una textura rica y sin regusto.

Tendencias

Placer: Variedad (nuevos sabores, nuevas sensaciones, etc.)
Conveniencia: Consumo instantáneo
Salud y confianza: Ligereza y nutrición
Sostenibilidad: Producto sostenible

Tipo de innovación

Disruptiva

Trends

Pleasure: Variety (new flavours, new sensations, etc.)
Convenience: Instant consumption
Health and Confidence: Weight loss and nutrition
Sustainability: Sustainable Product

Type of innovation

Disruptive

Empresa Company - Current Foods Spain SL
Felippe Fontanelli - General Manager
Calle Ramon Turro, 169-A
08005 Barcelona - Barcelona, España
www.wickedkitchen.com

Sweet vanilla ice cream with berry sauce swirl and indulgent white chocolate flavor coating and red berry pieces.
Indulge in our creamy, smooth, non-dairy ice creams, made from 100% plants.
Our chefs use lupin beans to create innovative, first-to-market ice creams with a rich texture and no aftertaste.

Características Features

Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
228 gr

Vida útil estimada *Estimated shelf life*
24 meses

Temperatura de conservación *Preservation temperature*
-18 °C

Fabricante *Manufacturer*
Grupo Alicant

Fabricado en *Made in*
España

Fecha de lanzamiento *Launching date*
04 / 2024

País de comercialización *Commercializing Country*
España

Canales de venta *Commercial Channel*
Retail

Precio aprox. *Approximate price*
5 €

Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Grupo Alacant

Jefe de producto *Product Manager*
Derek Sarno



Sector *Sector*
Trends - Plant Based

Pabellón *Pavilion*
P.7

Nº Stand
B - 274

Gama Crispy chicken rellenas

Deliciosa gama de hamburguesas de pollo rellenas con innovadores ingredientes que aportan un giro organoléptico a las Crispy Chicken clásicas. Desde la irresistible Crispy Chicken Americana con bacon y queso americano, hasta la picante Crispy Chicken Mexicana con queso fundido y jalapeños, esta gama supone una experiencia culinaria única lista para disfrutar en minutos en sartén o air fryer.

Tendencias

Placer: Calidad sensorial
Conveniencia: Facilidad de preparación
Sostenibilidad: Packaging Sostenible

Tipo de innovación

Ampliación de surtido

Trends

Pleasure: Sensory quality
Convenience: Ease of preparation
Sustainability: Sustainable packaging

Type of innovation

Assortment expansion

Empresa Company - Fripozo S.A.
Joaquín González
Avenida Juan Carlos I, 99
30565 Las Torres de Cotillas - Murcia, España
<https://fripozo.com/>

Delicious range of chicken burgers stuffed with innovative ingredients that provide an organoleptic twist to the classic Crispy Chicken.
From the irresistible Crispy Chicken Americana with bacon and American cheese, to the spicy Crispy Chicken Mexicana with melted cheese and jalapenos, this range is a unique culinary experience ready to enjoy in minutes in a frying pan or air fryer.

Características Features

Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
320 ml

Vida útil estimada *Estimated shelf life*
18 días

Temperatura de conservación *Preservation temperature*
-18 °C

Fabricante *Manufacturer*
Fripozo S.A.

Fabricado en *Made in*
España

Fecha de lanzamiento *Launching date*
02 / 2024

País de comercialización *Commercializing Country*
España

Canales de venta *Commercial Channel*
Retail

Precio aprox. *Approximate price*
3 €

Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Desarrollo interno

Jefe de producto *Product Manager*
Kino (Joaquín González)



Sector *Sector*
Intercarn

Pabellón *Pavilion*
P.3

Nº Stand
C - 350



Cremas de quesos Proasis

PROASIS se convierte en la opción saludable sin renunciar a la exquisita untuosidad de las mejores cremas de queso, ahora con tus verduras favoritas para darle sabor y color a tus comidas.
Potencia tu bienestar y fortalece tu sistema inmunológico con la fórmula exclusiva de PROASIS que combina proteínas y probióticos para darle a tu cuerpo la vitalidad y el equilibrio intestinal que necesita.

Tendencias

Placer: Calidad sensorial, Sofisticación, Variedad (nuevos sabores, nuevas sensaciones, etc.)
Conveniencia: Facilidad de uso, Facilidad de preparación, Rapidez en preparación, Consumo instantáneo
Salud y confianza: Ligereza y nutrición, Efectos terapéuticos y alegaciones para la salud, Energía y bienestar

Tipo de innovación

Disruptiva

Trends

Pleasure: Sensory quality, sophistication, variety (new flavours, new sensations, etc.)
Convenience: Easy of use, easy of preparation, speed in preparation, instant consumption
Health and Confidence: Weight loss and nutrition, therapeutic effects and health claims, energy and wellness

Type of innovation

Disruptive

Empresa Company - Proasis
Carla Balliu - Administración
Calle Riu Onyar 11, 11 2-1
17004 Girona - Gerona, España
www.proasis.com

PROASIS becomes the healthy option without giving up the exquisite creaminess of the best cheese creams, now with your favorite vegetables to give flavor and color to your meals. Boost your well-being and strengthen your immune system with the exclusive PROASIS formula that combines proteins and probiotics to give your body the vitality and intestinal balance it needs.

Características Features

Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
156 gr
Vida útil estimada *Estimated shelf life*
2 meses
Temperatura de conservación *Preservation temperature*
6 °C
Fabricante *Manufacturer*
Proasis
Fabricado en *Made in*
España
Fecha de lanzamiento *Launching date*
02 / 2024
País de comercialización *Commercializing Country*
España
Canales de venta *Commercial Channel*
Retail
Precio aprox. *Approximate price*
3 €
Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Neorg y ADN studio
Jefe de producto *Product Manager*
Fernando Calpe



Sector *Sector*
Grocery Foods

Pabellón *Pavilion*
P.2

Nº Stand
A - 520

Cremette 100% Ingredientes Naturales SIN LACTOSA 150g

Queso untable Cremette 100% Ingredientes Naturales SIN LACTOSA. La nueva variedad de Cremette con ingredientes 100% naturales, sin conservantes ni estabilizantes y SIN Lactosa, pero con el irresistible sabor y textura del resto de la familia Cremette.

Cremette 100% natural ingredients LACTOSE FREE Cream Cheese. The new Cremette product with 100% natural ingredients, without preservatives or stabilizers and lactose free, but with the irresistible and unique taste and texture of Cremette family.

Tendencias

- Placer:** Calidad sensorial
- Conveniencia:** Consumo instantáneo
- Salud y confianza:** Producto natural

Tipo de innovación

Ampliación de surtido

Trends

- Pleasure:** Sensory quality
- Convenience:** Instant consumption
- Health and Confidence:** Natural product

Type of innovation

Assortment expansion

Empresa Company - Hochland Española
Manuel Lorente - Director General
Carretera Ilobatona, 7
08840 Viladecans - Barcelona, España
www.hochland.es

Características Features

Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
150 gr

Vida útil estimada *Estimated shelf life*
120 días

Temperatura de conservación *Preservation temperature*
4 °C

Fabricante *Manufacturer*
Hochland Polonia

Fabricado en *Made in*
Polonia

Fecha de lanzamiento *Launching date*
11 / 2023

País de comercialización *Commercializing Country*
España

Canales de venta *Commercial Channel*
Retail

Precio aprox. *Approximate price*
2 €

Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Hochland Polonia

Jefe de producto *Product Manager*
Manuel Lorente



Sector *Sector*
Interlact

Pabellón *Pavilion*
P.3

Nº Stand
C - 200

NIDINA 2

Nestlé NIDINA 2 ahora con HMO es una leche de continuación en polvo, especialmente desarrollada para bebés a partir de 6 meses.
Al nacer el sistema inmunitario de tu bebé es aún inmaduro y experimenta su mayor desarrollo durante el primer año de vida. Su fórmula infantil única ahora contiene: HMO 2'FL (NOVEDAD); Bifidus lactis; Inmunonutrientes protectores (Vitaminas C y D) y DHA.

Tendencias

Placer: Sofisticación
Conveniencia: Facilidad de preparación
Salud y confianza: Garantía / Sello de calidad (D.O...)

Tipo de innovación

Disruptiva

Trends

Pleasure: Sophistication
Convenience: Easy of preparation
Health and Confidence: Guarantee / Quality seal (D.O...)

Type of innovation

Disruptive

Empresa Company - Nestlé España S.A.
Charo Romero - Relaciones Institucionales
Calle Clara Campoamor, 2
28001 Madrid - Madrid, España
www.nestle.es

Nestlé NIDINA 2 now with HMO is a powdered follow-up formula, specially developed for babies from 6 months. At birth, your baby's immune system is still immature and it is a moment where he experiences the most development during the first year of life.
Its unique infant formula contains: HMO 2'FL (NEW); Bifidus lactis; Protective immunonutrients (Vitamins C and D) and DHA.

Características Features

Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
797 gr
Vida útil estimada *Estimated shelf life*
24 meses
Temperatura de conservación *Preservation temperature*
25 °C
Fabricante *Manufacturer*
Nestlé
Fabricado en *Made in*
Francia
Fecha de lanzamiento *Launching date*
09 / 2023
País de comercialización *Commercializing Country*
España
Canales de venta *Commercial Channel*
Retail
Precio aprox. *Approximate price*
18 €
Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
B-Bruce
Jefe de producto *Product Manager*
Teresa Serrano



Sector *Sector*
Grocery Foods

Pabellón *Pavilion*
P.2

Nº Stand
D - 500

Capricho homenaje queso de pasta blanda de vaca

Capricho Homenaje de Granja Rinya, ¡mejor queso de España! (WCA 2024). Es un queso de pasta blanda elaborado con leche de vaca pasteurizada, de maduración rápida, en formato 150g y envuelto en papel; está inspirado en el queso suizo “Tomme Vaudoise” y es un producto único en España. Este queso gana carácter y cremosidad a lo largo de su vida útil, volviéndose casi casi untable al final de la misma.

Tendencias

- Placer:** Calidad sensorial
- Conveniencia:** Consumo instantáneo
- Salud y confianza:** Producto natural
- Sostenibilidad:** Packaging Sostenible

Tipo de innovación

Disruptiva

Trends

- Pleasure:** Sensory quality
- Convenience:** Instant consumption
- Health and Confidence:** Natural product
- Sustainability:** Sustainable packaging

Type of innovation

Disruptive

Empresa Company - Formatgeria Granja Rinya S.L
Guillaume Degryse - Key Account Manager
Calle Sèquia Reial del Xúquer, 35
46470 Albal - Valencia, España
www.granjarinya.com

Capricho Homenaje by Granja Rinya, Best Spanish Cheese! (WCA 2024) A soft cheese made from pasteurized cow’s milk, short ripening, 150g and wrapped in paper; it is inspired by “Tomme Vaudoise” Swiss cheese and it is a unique product in Spain. This cheese gains character and creaminess throughout its shelf life, becoming almost spreadable at the end of it.

Características Features

- Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
150 gr
- Vida útil estimada *Estimated shelf life*
21 días
- Temperatura de conservación *Preservation temperature*
6 °C
- Fabricante *Manufacturer*
Formatgeria Granja Rinya S.L
- Fabricado en *Made in*
España
- Fecha de lanzamiento *Launching date*
02 / 2023
- País de comercialización *Commercializing Country*
España
- Canales de venta *Commercial Channel*
Retail
- Precio aprox. *Approximate price*
3 €
- Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
N/A
- Jefe de producto *Product Manager*
Claude Ropraz



Sector *Sector*
Interlact

Pabellón *Pavilion*
P.3

Nº Stand
B - 76

Nueva gamma La Fageda

¡Nueva imagen y posicionamiento! Te invitamos a descubrir la esencia de nuestra “Extraordinaria diferencia”.
Somos un proyecto social sin ánimo de lucro que existe para mejorar la vida de personas de colectivos vulnerables. Desde 1993 cumplimos nuestra misión elaborando productos lácteos de primera calidad en el corazón del Parque Natural de la Zona Volcánica de La Garrotxa.

*New image and positioning! We invite you to discover the essence of our “Extraordinary difference”.
We are a non-profit organization that exists to improve the lives of people from vulnerable groups.
Since 1993 we have fulfilled our mission by making high quality dairy products in the heart of the Natural Park of the Volcanic Zone of La Garrotxa.*

Tipo de innovación

Ampliación de surtido

Type of innovation

Assortment expansion

Características Features

Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
125 gr

Vida útil estimada *Estimated shelf life*
40 días

Temperatura de conservación *Preservation temperature*
4 °C

Fabricante *Manufacturer*
La Fageda Fundació

Fabricado en *Made in*
España

Fecha de lanzamiento *Launching date*
11 / 2023

País de comercialización *Commercializing Country*
España

Canales de venta *Commercial Channel*
Horeca, Retail

Precio aprox. *Approximate price*
2 €

Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
La Fageda Fundació

Jefe de producto *Product Manager*
Francesc Galí



Empresa Company - La Fageda Fundació
Pol Espadamala Trabal - Responsable Marketing
Camino Mas els Casals, s/n
17811 Sant Pau - Girona, España
www.fageda.com

Sector *Sector*
Interlact

Pabellón *Pavilion*
P.3

Nº Stand
A - 200

Nata CANDIA

Auténticos productos lácteos franceses, especialmente diseñados por y para profesionales, que simplifican su vida e inspiran su creatividad.

Authentic French dairy products, especially designed by and for professionals, that simplify your life and inspire your creativity.

Tendencias

- Placer:** Calidad sensorial
- Conveniencia:** Facilidad de uso
- Salud y confianza:** Garantía / Sello de calidad (D.O...)
- Sostenibilidad:** Cadena de Valor Sostenible (referido al producto en sí, y a su proceso de producción)

Tipo de innovación

Ampliación de surtido

Trends

- Pleasure:** Sensory quality
- Convenience:** Easy of preparation
- Health and Confidence:** Guarantee / Quality seal (D.O...)
- Sustainability:** Sustainable Value Chain (referring to the product itself and the production process)

Type of innovation

Assortment expansion

Empresa Company - SODIAAL iberia
David - Marketing
Avenida Meridiana, 27 4a planta
08018 Barcelona - Barcelona, España
www.sodiaal.es

Características Features

- Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
1l
- Vida útil estimada *Estimated shelf life*
120 días
- Temperatura de conservación *Preservation temperature*
4 °C
- Fabricante *Manufacturer*
SODIAAL
- Fabricado en *Made in*
Francia
- Fecha de lanzamiento *Launching date*
05 / 2023
- País de comercialización *Commercializing Country*
España
- Canales de venta *Commercial Channel*
Food Service
- Precio aprox. *Approximate price*
4,57 €
- Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Nude
- Jefe de producto *Product Manager*
David Hernández



Sector *Sector*
Interlact

Pabellón *Pavilion*
P.3

Nº Stand
C - 125

Foodie

Sustituto de una comida equilibrada, de base láctea, con 26 vitaminas y minerales, alto contenido de proteínas, fuente de fibra, bajo en calorías, sin lactosa, sin azúcares añadidos y sin gluten, ¡que mantiene la saciedad hasta 4 horas! Disponible en 4 sabores: Chocolicious, Vainilla, Café Macchiato Style y Pistacho Style.

Milk-based ready-to-drink meal replacement. Contains 26 vitamins and minerals, is high-protein, a source of fibre, low calorie, lactose-free, gluten-free, with no added sugar, and maintains satiety for up to 4 hours. Available in 4 flavours: Chocolicious, Vanilla, Coffee Macchiato Style, and Pistachio Style.

Tendencias

Placer: Sofisticación
Conveniencia: Rapidez en preparación
Salud y confianza: Ligereza y nutrición

Tipo de innovación

Disruptiva

Trends

Pleasure: Sophistication
Convenience: Speed in preparation
Health and Confidence: Weight loss and nutrition

Type of innovation

Disruptive

Características Features

Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
400 ml

Vida útil estimada *Estimated shelf life*
180 días

Temperatura de conservación *Preservation temperature*
18 °C

Fabricante *Manufacturer*
Ehrmann

Fabricado en *Made in*
Alemania

Fecha de lanzamiento *Launching date*
07 / 2023

País de comercialización *Commercializing Country*
Portugal, España

Canales de venta *Commercial Channel*
Horeca

Precio aprox. *Approximate price*
4 €

Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Ehrmann

Jefe de producto *Product Manager*
António Dias

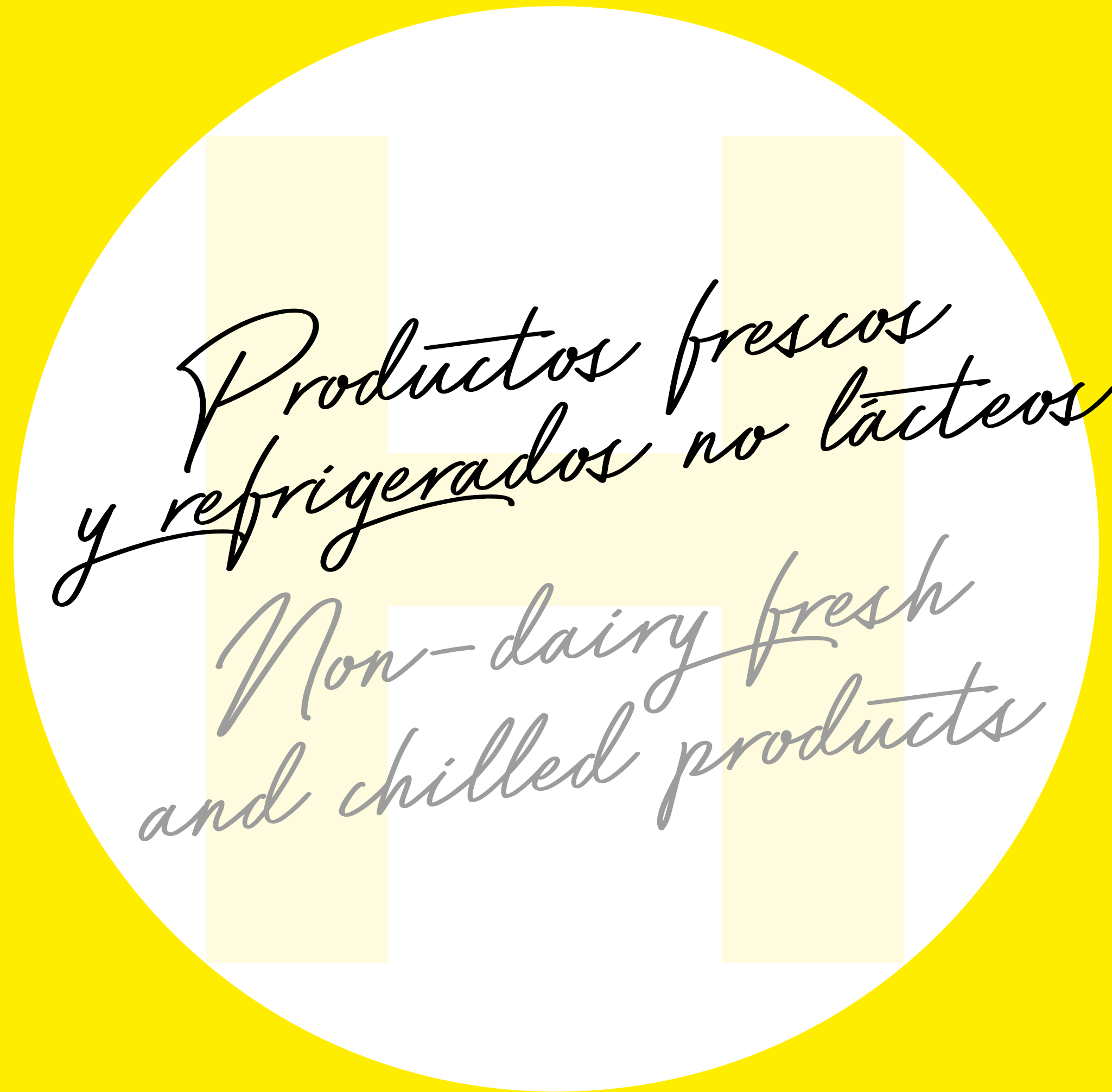


Empresa Company - Mixprice, Lda
António Dias - Gestor Comercial
Urbanización C.C. Ilha dos Amores, BL. 2, 1 Esq.
4920-270 Vila Nova de Cerveira - Viana do Castelo Portugal
www.mixprice.pt

Sector *Sector*
Organic Foods

Pabellón *Pavilion*
P.4

Nº Stand
B - 286



Coccó cremoso de huevo

Nuestros cremosos Coccó destacan por ser postres deliciosos “sin”: sin leche, sin gluten, sin conservantes artificiales. Y “con”: con proteínas, que son de gran valor biológico, gracias a sus aminoácidos esenciales, que son los responsables de alimentar y regular nuestros músculos, huesos, piel, estados de ánimos y energía. Por ello, Coccó nos aporta un equilibrio entre el PLACER y la NUTRICIÓN.

Tendencias

Placer: Variedad (nuevos sabores, nuevas sensaciones, etc.)
Conveniencia: Consumo instantáneo
Salud y confianza: Ligereza y nutrición
Sostenibilidad: Packaging Sostenible

Tipo de innovación

Disruptiva

Trends

Pleasure: Variety (new flavours, new sensations, etc.)
Convenience: Instant consumption
Health and Confidence: Weight loss and nutrition
Sustainability: Sustainable packaging

Type of innovation

Disruptive

Empresa Company - Agotzaina SL
Emma Duran - Producción
Carretera de Estella s/n, s/n
31839 Arbizu - Navarra, España
www.granjacocco.com

Our creamy Coccó desserts stand out for being “without”: without milk, without gluten, without artificial preservatives. And “with”: rich in proteins, their high-quality egg protein, essential for the nourishment and regulation of our muscles, bones, skin, mood, and energy levels. Thus, Coccó offers a balance between PLEASURE and NUTRITION.

Características Features

Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
100 gr
Vida útil estimada *Estimated shelf life*
120 días
Temperatura de conservación *Preservation temperature*
2 °C
Fabricante *Manufacturer*
Agotzaina SL
Fabricado en *Made in*
España
Fecha de lanzamiento *Launching date*
09 / 2023
País de comercialización *Commercializing Country*
España
Canales de venta *Commercial Channel*
Horeca, Retail, Impulso
Precio aprox. *Approximate price*
3 €
Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Agotzaina SL
Jefe de producto *Product Manager*
Emma Duran



Sector *Sector*
Grocery Foods

Pabellón *Pavilion*
P.2

Nº Stand
C - 550

Patés 100% vegetales

Paté 100% vegetal en formato de 100g, refrigerado.
Destacan su increíble sabor y textura, hecho con ingredientes naturales. Sin conservantes y sin colorantes, además cuenta con la certificación V- label que garantiza que es un producto vegano. Es un producto sin gluten, sin leche, sin huevo y sin lactosa.

100% Vegetable pate in 100g, refrigerated.
Made with natural ingredients, its incredible flavor and texture stand out. No preservatives or colouring agents. Also has the V- Label certification that guarantees that is a vegan product. Is gluten, milk, lactose and egg free- product.

Tendencias

- Placer:** Calidad sensorial
- Conveniencia:** Consumo instantáneo
- Salud y confianza:** Producto natural
- Sostenibilidad:** Cadena de Valor Sostenible (referido al producto en sí, y a su proceso de producción)

Tipo de innovación

Disruptiva

Trends

- Pleasure:** Sensory quality
- Convenience:** Instant consumption
- Health and Confidence:** Natural product
- Sustainability:** Sustainable Value Chain (referring to the product itself and the production process)

Type of innovation

Disruptive

Empresa Company - Delicass
Sonia Santos - Directora de Marketing
Via Barrio Legina, s/n
48195 Iarrabentzu - Bilbao, España
www.delicass.com

Características Features

- Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
100 gr
- Vida útil estimada *Estimated shelf life*
120 días
- Temperatura de conservación *Preservation temperature*
0-4 °C
- Fabricante *Manufacturer*
Delicass
- Fabricado en *Made in*
España
- Fecha de lanzamiento *Launching date*
03 / 2024
- País de comercialización *Commercializing Country*
España
- Canales de venta *Commercial Channel*
Retail
- Precio aprox. *Approximate price*
3 €
- Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Instalaciones propias
- Jefe de producto *Product Manager*
Sonia Santos Perelló



Sector *Sector*
Lands of Spain

Pabellón *Pavilion*
P.1

Nº Stand
C - 551

Platos preparados 100% Vegetales HI VEGS!

Gama de platos tradicionales listos para comer 100% vegetales Hi Veggies! Compuesta por 3 referencias: Cocido Madrileño, Fabada y Lentejas, ha sido la primera línea de productos Plant-Based en unirse a la tendencia de platos preparados en el sector retail, ofreciendo soluciones de calidad con el sabor de las recetas de siempre.

Hi Veggies! 100% Plant-Based ready-to-eat traditional dishes. Composed of 3 references: Cocido Madrileño, Fabada and Lentejas, it has been the first Plant-Based product line to join the ready-to-eat trend in the retail sector, offering quality solutions with the taste of traditional recipes.

Tendencias

- Placer:** Variedad (nuevos sabores, nuevas sensaciones, etc.)
- Conveniencia:** Rapidez en preparación
- Salud y confianza:** Energía y bienestar
- Sostenibilidad:** Packaging Sostenible

Tipo de innovación

Disruptiva

Trends

- Pleasure:** Variety (new flavours, new sensations, etc.)
- Convenience:** Speed in preparation
- Health and Confidence:** Energy and wellness
- Sustainability:** Sustainable packaging

Type of innovation

Disruptive

Características Features

- Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
300 gr
- Vida útil estimada *Estimated shelf life*
35 días
- Temperatura de conservación *Preservation temperature*
4 °C
- Fabricante *Manufacturer*
Maicerías Españolas S.A
- Fabricado en *Made in*
España
- Fecha de lanzamiento *Launching date*
08 / 2024
- País de comercialización *Commercializing Country*
España
- Canales de venta *Commercial Channel*
Retail
- Precio aprox. *Approximate price*
5 €
- Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Narrow House
- Jefe de producto *Product Manager*
Leticia Sanz

Empresa Company - Dacsa Group
Lucia Iborra Aznar - Product Manager
Carretera Barcelona, 5
46132 Almassera - Valencia, España
www.dacsa.com



Sector *Sector*
Trends - Free Form

Pabellón *Pavilion*
P.2

Nº Stand
A - 300

Empanadas ALOLOCO by Kav Ly

La nueva marca de platos precocinados “listos para consumir” tiene el original nombre de “ALOLOCO, se come mejor”. Una nueva marca, firmada por la Chef Kav Ly, inspirada en el hábito del consumo actual y sobre todo en el de las nuevas generaciones. Nuestras empanadas nacen para responder a la creciente demanda de productos “Finger food”. Una rápida, pero exquisita y saludable.

The new brand of pre-cooked dishes “ready to eat” has the original name “ALOLOCO, eat better”. A new brand, signed by the Chef Kav Ly, inspired by the habit of current consumption and especially for the new generations. Our “empanadas” are born to respond to the growing demand for “finger food” products. Fast food, but exquisite and healthy.

Tendencias

Placer: Cosmopolitismo y exotismo
Conveniencia: Facilidad de uso
Salud y confianza: Energía y bienestar
Sostenibilidad: Cadena de Valor Sostenible (referido al producto en sí, y a su proceso de producción)

Tipo de innovación

Disruptiva

Trends

Pleasure: Cosmopolitanism and exoticism
Convenience: Ease of use
Health and Confidence: Energy and wellness
Sustainability: Sustainable packaging

Type of innovation

Disruptive

Empresa Company - ALOLO SL
Vicente Saavedra Rodríguez - CEO
Calle Corominas, 37 Edificio
08902 L'Hospitalet de Llobregat- Barcelona, España
www.aloloco.com

Características Features

Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
160 gr

Vida útil estimada *Estimated shelf life*
28 días

Temperatura de conservación *Preservation temperature*
4 °C

Fabricante *Manufacturer*
ALOLOCO S.L.

Fabricado en *Made in*
España

Fecha de lanzamiento *Launching date*
01 / 2024

País de comercialización *Commercializing Country*
España

Canales de venta *Commercial Channel*
Retail

Precio aprox. *Approximate price*
4 €

Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Cienpies diseño y comunicación

Jefe de producto *Product Manager*
Vicente Saavedra



Sector *Sector*
Grocery Foods

Pabellón *Pavilion*
P.2

Nº Stand
D - 519

Roler Cocina Fácil

Recetas sanas y sabrosas, fáciles y rápidas de cocinar. Cocinados al vapor y presentados en envase microondable, fabricado a partir de cartón reciclado y con un 85% menos de plástico que el envase convencional. La gama se presenta en tres variedades: pollo teriyaki con arroz, pollo tikka masala con verduras y pincho moruno de cerdo con patatas.

Explore our array of delectable, healthy recipes – designed for effortless, speedy preparation. Steam-cooked and conveniently packaged in a microwave-safe container made from recycled cardboard, boasting an 85% less plastic than conventional alternatives. The range features three new recipes: teriyaki chicken with rice, tikka masala chicken with vegetables, and pork skewer with potatoes.

Tendencias

- Placer:** Variedad (nuevos sabores, nuevas sensaciones, etc.)
- Conveniencia:** Facilidad de preparación, Rapidez en preparación
- Salud y confianza:** Ligereza y nutrición, Producto natural
- Sostenibilidad:** Packaging Sostenible

Tipo de innovación

Ampliación de surtido

Trends

- Pleasure:** Variety (new flavours, new sensations, etc.)
- Convenience:** Easy of preparation, speed in preparation
- Health and Confidence:** Weight loss and nutrition, natural product
- Sustainability:** Sustainable packaging

Type of innovation

Assortment expansion

Características Features

- Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
300 gr
- Vida útil estimada *Estimated shelf life*
20 días
- Temperatura de conservación *Preservation temperature*
4 °C
- Fabricante *Manufacturer*
Roler España, S.L.U.
- Fabricado en *Made in*
España
- Fecha de lanzamiento *Launching date*
03 / 2024
- País de comercialización *Commercializing Country*
España
- Canales de venta *Commercial Channel*
Retail
- Precio aprox. *Approximate price*
4 €
- Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Atwork
- Jefe de producto *Product Manager*
-



Sector *Sector*
Intercarn

Pabellón *Pavilion*
P.3

Nº Stand
C - 451

Sopas Frescas Julia

Sopas Frescas Julia respresenta la innovación al servicio de la utilidad. Gracias a su tecnología patentada, Sopas Frescas Julia mantiene todo el sabor y propiedades naturales de los alimentos frescos de los que está compuesta. Compuesta 100% por ingredientes frescos, especias naturales y AOVE. No ha sido sometida a pasteurización ni HPP.

Julia Fresh Soups represents innovation at the service of utility. Thanks to its patented technology, Julia Fresh Soups maintains all the flavor and natural properties of the fresh foods of which it is composed. Composed 100% of fresh ingredients, natural spices and EVOO. It has not been subjected to pasteurization or HPP.

Tendencias

- Placer:** Calidad sensorial
- Conveniencia:** Rapidez en preparación
- Salud y confianza:** Producto natural
- Sostenibilidad:** Producto sostenible

Tipo de innovación

Disruptiva

Trends

- Pleasure:** Sensory quality
- Convenience:** Speed in preparation
- Health and Confidence:** Natural product
- Sustainability:** Sustainable Product

Type of innovation

Disruptive

Características Features

Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
500 ml

Vida útil estimada *Estimated shelf life*
14 días

Temperatura de conservación *Preservation temperature*
4 °C

Fabricante *Manufacturer*
xExprimir

Fabricado en *Made in*
España

Fecha de lanzamiento *Launching date*
09 / 2023

País de comercialización *Commercializing Country*
España

Canales de venta *Commercial Channel*
Retail

Precio aprox. *Approximate price*
3 €

Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Desarrollo interno

Jefe de producto *Product Manager*
Juan Manuel Cuevas



Sector *Sector*
Restaurama

Pabellón *Pavilion*
P.6

Nº Stand
B - 450

Bebida Soja Proteínas

Bebida de soja alta en proteínas.
100% vegetal, rica en vitaminas D, B2 y B12 y rica en calcio.
Soja sin OGM.

High protein soy drink.
100% vegetable, rich in vitamins D, B2 y B12 and rich in calcium.
Soy without OGM.

Tipo de innovación

Ampliación de surtido

Type of innovation

Assortment expansion

Características Features

Formato y peso de producto Weight & Packaging
750 ml

Vida útil estimada Estimated shelf life
10 días

Temperatura de conservación Preservation temperature
10 °C

Fabricante Manufacturer
Olga

Fabricado en Made in
Francia

Fecha de lanzamiento Launching date
09 / 2024

País de comercialización Commercializing Country
España

Canales de venta Commercial Channel
Retail

Precio aprox. Approximate price
4 €

Agencia de desarrollo Product Development Agency
Olga

Jefe de producto Product Manager
Lénaïse Le Lay

Empresa Company - Olga España
Sandra Romeral - Responsable Marketing y Comunicación
Calle Casas de Miravete , 24B 2ª Planta, oficina 2
28031 Madrid - Madrid, España
<https://www.sojasun.es/>



Sector Sector
Grocery Foods

Pabellón Pavilion
P.2

Nº Stand
A - 374

Bandeja 79% material reciclado post consumo. Primeros en el mercado

Revolugreen!, división de Grupo Palacios dedicada al desarrollo de recetas en base a proteínas alternativas, envasa sus productos en bandejas R’KAP®, la solución de envases con un 79% de plástico reciclado postconsumo de Knauf Industries. Recetas listas para comer 100% plant based, ahora en envases circulares.

Revolugreen!, a division of Grupo Palacios dedicated to the development of recipes based on alternative proteins, packages its products in R’KAP® trays, the packaging solution with 79% post-consumer recycled plastic from Knauf Industries. Ready-to-eat 100% plant based recipes, now in circular packaging.

Tendencias

- Placer:** Cosmopolitismo y exotismo
- Conveniencia:** Facilidad de uso
- Salud y confianza:** Producto natural
- Sostenibilidad:** Packaging Sostenible

Tipo de innovación

Disruptiva

Trends

- Pleasure:** Cosmopolitanism and exoticism
- Convenience:** Ease of use
- Health and Confidence:** Natural product
- Sustainability:** Sustainable packaging

Type of innovation

Disruptive

Empresa Company - Revolugreen!
Andrea Santiago - Marketing
Carretera Logroño, s/n
26120 Albelda de Iregua - La Rioja, España
www.revolugreen.es

Características Features

- Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
250 gr
- Vida útil estimada *Estimated shelf life*
90 días
- Temperatura de conservación *Preservation temperature*
4 °C
- Fabricante *Manufacturer*
Grupo Empresarial Palacios Alimentación
- Fabricado en *Made in*
España
- Fecha de lanzamiento *Launching date*
04 / 2024
- País de comercialización *Commercializing Country*
España
- Canales de venta *Commercial Channel*
Retail
- Precio aprox. *Approximate price*
4 €
- Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Revolugreen!
- Jefe de producto *Product Manager*
Helena Arenas



Sector *Sector*
Grocery Foods

Pabellón *Pavilion*
P.2

Nº Stand
E - 551

Productos Plant Based Verday

Descubre una forma más verde de ver el mundo con nuestra deliciosa gama vegetal Verday. Porque el verde es bienestar, conciencia, esperanza, sabor y optimismo. El verde es tantas cosas que incluso es todo aquello que no esperabas. Hay mucho donde elegir. Lonchas y hamburguesas 100% plant-based y 100% riquísimas.

Discover a greener way of seeing the world with our delicious Verday plant-based range. Green can mean well-being, awareness and nature. So, why not live a little greener? There's plenty to choose from. Slices and burgers 100% plant-based and 100% delicious.

Tendencias

- Placer:** Variedad (nuevos sabores, nuevas sensaciones, etc.)
- Conveniencia:** Facilidad de uso
- Salud y confianza:** Energía y bienestar
- Sostenibilidad:** Packaging Sostenible

Tipo de innovación

Ampliación de surtido

Trends

- Pleasure:** Variety (new flavours, new sensations, etc.)
- Convenience:** Ease of use
- Health and Confidence:** Energy and wellness
- Sustainability:** Sustainable packaging

Type of innovation

Assortment expansion

Empresa Company - Noel Alimentaria
Aida Masegur - Marketing
Calle pla de la Beguda, s/n
17857 Sant Joan Les Fonts - Girona, España
www.noel.es

Características Features

- Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
200 gr
- Vida útil estimada *Estimated shelf life*
23 días
- Temperatura de conservación *Preservation temperature*
3 °C
- Fabricante *Manufacturer*
Noel Alimentaria
- Fabricado en *Made in*
España
- Fecha de lanzamiento *Launching date*
11 / 2023
- País de comercialización *Commercializing Country*
España
- Canales de venta *Commercial Channel*
Retail
- Precio aprox. *Approximate price*
3 €
- Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Columna Branding
- Jefe de producto *Product Manager*
María Sánchez



Sector *Sector*
Intercarn

Pabellón *Pavilion*
P.3

Nº Stand
C - 300

Cremas de verduras alta en proteína

Nature TapTap, de la mano de Alberto Chicote, te ofrece una gama de saludables cremas, libres de aditivos, hechas con ingredientes frescos y altas en proteínas. Dos exquisitas recetas (crema de lentejas y crema thai) que se pueden disfrutar acompañadas de innovadores toppings que las hacen aún más apetecibles y sabrosas.

Nature TAP TAP, together with the renowned chef Alberto Chicote, offers you a range of healthy soups, without additives, made with fresh ingredients and high in proteins. Two exquisite recipes (Lentil soup and Thai soup) that can be enjoyed with innovative toppings that make them even more tasty.

Tendencias

- Placer:** Variedad (nuevos sabores, nuevas sensaciones, etc.)
- Conveniencia:** Consumo instantáneo
- Salud y confianza:** Producto natural
- Sostenibilidad:** Cadena de Valor Sostenible (referido al producto en sí, y a su proceso de producción)

Tipo de innovación

Ampliación de surtido

Trends

- Pleasure:** Variety (new flavours, new sensations, etc.)
- Convenience:** Instant consumption
- Health and Confidence:** Natural product
- Sustainability:** Sustainable Value Chain (referring to the product itself and the production process)

Type of innovation

Assortment expansion

Empresa Company - Noel Alimentaria
Aida Masegur - Marketing
Calle pla de la Beguda, s/n
17857 Sant Joan Les Fonts - Girona, España
www.noel.es

Características Features

- Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
350 ml
- Vida útil estimada *Estimated shelf life*
60 días
- Temperatura de conservación *Preservation temperature*
3 °C
- Fabricante *Manufacturer*
Tap Tap
- Fabricado en *Made in*
España
- Fecha de lanzamiento *Launching date*
10 / 2023
- País de comercialización *Commercializing Country*
España
- Canales de venta *Commercial Channel*
Retail
- Precio aprox. *Approximate price*
3 €
- Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
N/A
- Jefe de producto *Product Manager*
Tap Tap



Sector *Sector*
Intercarn

Pabellón *Pavilion*
P.3

Nº Stand
C - 300

Wovo

Wovo es una alternativa a los lácteos y a las opciones vegetales elaborada a base de clara de huevo. Esto hace que además de tener un alto contenido en proteínas de gran calidad y presentar los nueve aminoácidos esenciales, no contenga lactosa, gluten, grasa, hidratos de carbono ni azúcares añadidos. La gama de productos está compuesta por bebidas y cremosos fermentados con fruta.

Wovo is an alternative to dairy products and plant-based options made from egg white. This not only results in a high content of high-quality proteins and the presence of all nine essential amino acids but also ensures it is free from lactose, gluten, fat, carbohydrates, and added sugars. The product range includes beverages and creamy fermented options with fruit.

Tendencias

- Placer:** Calidad sensorial, Variedad (nuevos sabores, nuevas sensaciones, etc.)
- Conveniencia:** Consumo instantáneo
- Salud y confianza:** Ligereza y nutrición, Energía y bienestar

Tipo de innovación

Disruptiva

Trends

- Pleasure:** Sensory quality
- Convenience:** Instant consumption
- Health and Confidence:** Weight loss and nutrition, energy and wellness

Type of innovation

Disruptive

Empresa Company - Mundo Healthy
Lucía López - Técnico de Marketing
Via N547, pk27, Lg de Ximonde, s/n
27217 Palas de Rei - Lugo, España
www.mundohealthy.es

Características Features

- Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
1000 ml
- Vida útil estimada *Estimated shelf life*
270 días
- Temperatura de conservación *Preservation temperature*
20 °C
- Fabricante *Manufacturer*
Mundo Healthy
- Fabricado en *Made in*
España
- Fecha de lanzamiento *Launching date*
04 / 2023
- País de comercialización *Commercializing Country*
España
- Canales de venta *Commercial Channel*
Horeca, Retail, Impulso
- Precio aprox. *Approximate price*
3 €
- Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Campomayor
- Jefe de producto *Product Manager*
Lucía López Castro



Sector *Sector*
Grocery Foods

Pabellón *Pavilion*
P.2

Nº Stand
B - 270

Bocados vegetales con sabor a ternera

Los “Bocados vegetales con sabor a ternera” representan una alternativa alimentaria innovadora al transformar el bagazo de cerveza, un subproducto, en el ingrediente estrella de un análogo cárnico revolucionario. Gracias a la tecnología de extrusión a alta humedad, hemos logrado una innovación deliciosa y sostenible que redefine las expectativas culinarias.

Tendencias

Conveniencia: Facilidad de preparación
Sostenibilidad: Cadena de Valor Sostenible (referido al producto en sí, y a su proceso de producción)

Tipo de innovación

Disruptiva

Trends

Convenience: Easy of preparation
Sustainability: Sustainable Value Chain (referring to the product itself and the production process)

Type of innovation

Disruptive

The ‘Beef-flavoured vegetable chunks’ represent an innovative food alternative by transforming beer spent grains, a subproduct, into the star ingredient of a revolutionary meat analog. Through high-moisture extrusion technology, we have achieved a delicious and sustainable innovation that redefines culinary expectations.

Características Features

Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
180 gr

Vida útil estimada *Estimated shelf life*
30 días

Temperatura de conservación *Preservation temperature*
3 °C

Fabricante *Manufacturer*
Alimentos Sanygran. S.L

Fabricado en *Made in*
España

Fecha de lanzamiento *Launching date*
03 / 2024

País de comercialización *Commercializing Country*
España

Canales de venta *Commercial Channel*
Retail

Precio aprox. *Approximate price*
4 €

Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Alimentos Sanygran

Jefe de producto *Product Manager*
María Cuairán Calvo



Empresa Company - Alimentos Sanygran.S.L
María Cuairán Calvo - Marketing & Business Development Director
Calle Vial B (Polígono Municipal), 27
31500 Tudela - Navarra, España
www.sanygran.com

Sector *Sector*
Grocery Foods

Pabellón *Pavilion*
P.2

Nº Stand
A - 580

Voie Gras

Voie Gras es una alternativa 100% vegetal al foie gras, hecho a base de grasa vegetal y harina de soja. Con todo el sabor, textura y apariencia del foie gras, esta receta vegana te permitirá disfrutar de todos los platos navideños respetando el bienestar animal.

Voie Gras is a 100% plant-based alternative to foie gras, made from vegetable fat and soy flour. With all the flavor, texture, and appearance of foie gras, this vegan recipe will allow you to enjoy all the holiday dishes while respecting the animal welfare.

Tendencias

Conveniencia: Consumo instantáneo
Sostenibilidad: Producto sostenible

Tipo de innovación

Disruptiva

Trends

Convenience: Instant consumption
Sustainability: Sustainable Product

Type of innovation

Disruptive

Características Features

Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
180 gr

Vida útil estimada *Estimated shelf life*
44 días

Temperatura de conservación *Preservation temperature*
4 °C

Fabricante *Manufacturer*
Nestlé

Fabricado en *Made in*
Alemania

Fecha de lanzamiento *Launching date*
11 / 2022

País de comercialización *Commercializing Country*
España

Canales de venta *Commercial Channel*
Retail

Precio aprox. *Approximate price*
10 €

Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Nestlé

Jefe de producto *Product Manager*
Nestlé



Empresa Company - Nestlé España S.A.
Charo Romero - Relaciones Institucionales
Calle Clara Campoamor, 2
28001 Madrid - Madrid, España
www.nestle.es

Sector *Sector*
Grocery Foods

Pabellón *Pavilion*
P.2

Nº Stand
D - 500

Marine-style Crispy Filet

El Marine-style Crispy Filet es una alternativa 100% vegetal al pescado blanco rebozado. Esta receta vegana es rica en proteínas (12g por porción) y baja en grasas saturadas. Además, está elaborada a base de proteínas de guisante y de trigo, es crujiente y tiene todo el sabor, textura y aroma del pescado blanco.

Tendencias

Sostenibilidad: Producto sostenible

Tipo de innovación

Ampliación de surtido

Trends

Sustainability: Sustainable Product

Type of innovation

Assortment expansion

Empresa Company - Nestlé España S.A.
Charo Romero - Relaciones Institucionales
Calle Clara Campoamor, 2
28001 Madrid - Madrid, España
www.nestle.es

The Marine-style Crispy Filet is a 100% plant-based alternative to breaded white fish. This vegan recipe is high in protein (12g per serving) and low in saturated fats. Additionally, it is made from pea protein and wheat, it is crispy, and has all the flavor, texture, and aroma of white fish.

Características Features

Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
180 gr

Vida útil estimada *Estimated shelf life*
36 días

Temperatura de conservación *Preservation temperature*
4 °C

Fabricante *Manufacturer*
Nestlé

Fabricado en *Made in*
República Checa

Fecha de lanzamiento *Launching date*
10 / 2023

País de comercialización *Commercializing Country*
España

Canales de venta *Commercial Channel*
Retail

Precio aprox. *Approximate price*
5 €

Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Nestlé

Jefe de producto *Product Manager*
Nestlé



Sector *Sector*
Grocery Foods

Pabellón *Pavilion*
P.2

Nº Stand
D - 500

+ Protein Natural

Producto con 100% vegetal, fabricado en Francia sin OGM.
Sabor Natural, sin aditivos artificiales, sin azúcar y alto en proteínas.

Product with 100% vegetable, manufactured in France without GMO.
Natural flavor, without artificial additives, without sugar and high in proteins.

Tendencias

- Placer:** Variedad (nuevos sabores, sensaciones, etc.), carácter lúdico
- Conveniencia:** Facilidad de uso, consumo instantáneo
- Salud y confianza:** Ligereza y nutrición, energía y bienestar
- Sostenibilidad:** Cadena de Valor Sostenible (referido al producto en sí, y a su proceso de producción)

Tipo de innovación

Disruptiva

Trends

- Pleasure:** Variety (new flavours, new sensations, etc.), playful character
- Convenience:** Ease of use, Instant consumption
- Health and Confidence:** Weight loss and nutrition, energy and wellness
- Sustainability:** Sustainable Value Chain (referring to the product itself and the production process)

Type of innovation

Disruptive

Empresa Company - Olga España
Sandra Romeral - Responsable Marketing y Comunicación
Calle Casas de Miravete, 24B 2ª Planta, oficina 2
28031 Madrid - Madrid, España
<https://www.sojasun.es/>

Características Features

- Formato y peso de producto *Weight & Packaging*
400 gr
- Vida útil estimada *Estimated shelf life*
21 días
- Temperatura de conservación *Preservation temperature*
4 °C
- Fabricante *Manufacturer*
Olga
- Fabricado en *Made in*
Francia
- Fecha de lanzamiento *Launching date*
04 / 2024
- País de comercialización *Commercializing Country*
España
- Canales de venta *Commercial Channel*
Retail
- Precio aprox. *Approximate price*
3 €
- Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Olga
- Jefe de producto *Product Manager*
Lénaïse Le Lay



Sector *Sector*
Grocery Foods

Pabellón *Pavilion*
P.2

Nº Stand
A - 374

Partnering Companies

The Alimentaria Hub, como punto de encuentro de las Tendencias y la Innovación, es posible gracias a la colaboración de nuestros Partners. Con estas líneas queremos agradecerles su dedicación y esfuerzo, así como la confianza depositada en el proyecto. La investigación y el desarrollo de nuevos productos son el reflejo de la voluntad por ofrecer soluciones innovadoras a los retos que se presentan. Y nuestros Partners, cada uno en su ámbito y sector, representan esa voluntad por responder a las necesidades de sus clientes y mejorar la calidad de vida de las personas. En The Alimentaria Hub caminamos juntos para comprender y conocer todo lo que está sucediendo en el presente y adelantarnos a lo que nos depara el futuro.

The Alimentaria HUB, meeting point for Trends and Innovation, is brought to you by our partners. We would like to thank them for their dedication and hard work, and for the trust they have placed in the project. The research and development of new products reflect the will to provide innovative solutions to the challenges facing us. Each in their own field and sector, our partners embody this will to respond to customers' needs and improve quality of life. In The Alimentaria HUB we walk side by side in order to understand and learn everything that is happening in the present and anticipate what the future holds.

Global Partner



Premium Partner



Gold Partner



Silver Partner





CaixaBank es el grupo financiero líder en España. Alcanza un volumen de activos de 607.167 millones de euros, lo que le convierte en el banco de mayor tamaño del mercado doméstico, con una posición relevante a nivel europeo. Además, CaixaBank tiene una fuerte presencia en Portugal, donde controla el 100% de BPI.

El grupo, presidido por José Ignacio Goirigolzarri y dirigido por Gonzalo Gortázar, tiene aproximadamente 20,1 millones de clientes y la mayor red de oficinas y cajeros en España y Portugal, así como el liderazgo en banca digital.

La esencia de CaixaBank es un modelo de banca universal socialmente responsable, basado en la cercanía y la especialización en productos y servicios adaptados para cada segmento. Su misión es contribuir al bienestar financiero de sus clientes y apoyar el progreso de las comunidades donde desarrolla su actividad.

CaixaBank mantiene un firme compromiso con la inclusión financiera y tiene presencia mediante oficina física en más de 2.200 municipios. Esta capilaridad de la red permite a la entidad llegar a prácticamente todos los rincones del territorio y ser la única entidad financiera en 483 municipios con los que tiene, además, el compromiso de no abandonar el servicio. Además, cuenta con más de 11.000 cajeros automáticos en España.

En paralelo a su red de oficinas y cajeros, CaixaBank dispone de oficinas móviles, con las que da servicio presencial a un total de 783 poblaciones rurales. Con el inicio del año 2024, CaixaBank ha ampliado un 23% el servicio financiero que presta con sus ofimóviles respecto a principios de 2023, cuando el servicio llegaba 636 poblaciones.

CaixaBank is the leading financial group in Spain. With an asset volume that nears 607,167 million euros, it is the largest bank in the domestic market and significantly positioned at the European level. In addition, CaixaBank has a firm presence in Portugal, where it has full control of BPI.

The group, chaired by José Ignacio Goirigolzarri and run by Gonzalo Gortázar, has approximately 20.1 million customers and the largest branch network in Spain and Portugal and stands at the forefront of digital banking.

The essence of CaixaBank is a model of socially responsible universal banking based on proximity and specialisation, with products and services suited to each segment. Its mission is to contribute to the financial well-being of its customers and support the progress of the communities in which it conducts its business.

CaixaBank holds a firm commitment to financial inclusion and its physical branch network extends to 2,200 municipalities. This capillarity allows the entity to reach nearly every corner of the territory and remains the only financial entity in 483 municipalities, where it also has a commitment to the continuance of service. What is more, it has over 11,000 ATMs throughout Spain.

In parallel to its branch and ATM network, CaixaBank has mobile branches that provide in-person services to a total of 783 rural communities. With the onset of 2024, CaixaBank has expanded the financial services provided by its mobile branches by 23% with respect to early 2023, when the service reached 636 towns and villages.

CaixaBank se ha consolidado como una entidad de referencia para las empresas con un modelo especializado que cuenta con una red formada por más de 220 centros y oficinas especializadas repartidas por todas las comunidades autónomas españolas en los que trabajan profesionales altamente cualificados, con sólida reputación en el asesoramiento empresarial.

En el ámbito internacional, CaixaBank apoya a sus clientes empresa con diversas soluciones operativas con acceso efectivo territorial a 127 mercados de distintos países que se suman a los gestores de alta especialización -expertos en financiación y servicios, comercio exterior y tesorería, financiación estructurada, turismo y negocio inmobiliario- que trabajan en las oficinas de España, ofreciendo el mejor asesoramiento para las operaciones de las empresas en el extranjero. La entidad da servicio tanto a las pymes y microempresas que están iniciando sus actividades exportadoras como a las grandes corporaciones y grupos empresariales que afrontan proyectos internacionales más complejos.

Entre sus líneas de negocio, la entidad financiera cuenta con AgroBank, el segmento dirigido al sector agroalimentario con el que lidera el negocio con el sector en España y tiene como clientes a uno de cada dos agricultores españoles. La propuesta de valor de AgroBank refleja el compromiso con el sector agroalimentario y el mundo rural desde el punto de vista financiero, social y de innovación. La apuesta de AgroBank se ha visto reforzada tras un 2023 en el que se financiaron cerca de 28.500 millones de euros, lo que supone un crecimiento del 3% con respecto al año anterior. Todo ello es posible gracias a que CaixaBank cuenta con la red de oficinas más extensa de España, lo que la sitúa como la entidad financiera con la mayor red de sucursales especializadas y presencia en pequeños municipios.

CaixaBank has consolidated its position as a benchmark institution for companies with a specialised model, with a network of over 220 specialised centres and branches covering all the autonomous communities in Spain and employing highly qualified professionals with a solid reputation for business consultancy.

Internationally speaking, CaixaBank supports its business clients with various operational solutions with effective territorial access to 127 markets in different countries, not to mention highly-specialised managers—experts in financing and services, foreign trade and liquidity, structured financing, tourism and property—at its Spain branches and offer excellent consulting for company operations abroad. The entity provides services to SMEs and micro-enterprises that are embarking on export activities and large corporations and business groups setting out on more complex international projects.

The financial entity's business lines include the AgroBank, the segment geared towards the agri-food industry, and counts one out of every two Spanish farmers as its customers. AgroBank's value proposition reflects its commitment to the agri-food industry and the rural community from a financial, social and innovation standpoint. The entity's support for AgroBank was bolstered in 2023, which saw financing operations total nearly 28.5 billion euros, representing 3% growth with respect to the previous year. All this is possible thanks to CaixaBank having the most extensive branch network in Spain, which situates it as the financial entity with the greatest network of specialised branches and presence in small municipalities.

La innovación como palanca competitiva

Decía Peter F. Drucker, el considerado padre del management, que allí donde hay una empresa de éxito alguien tomó alguna vez una decisión valiente” y efectivamente su frase encierra una gran verdad porque innovar exige siempre una importante dosis de valentía.

No obstante, ya sea en tiempos de calma o bien en momentos de máxima incertidumbre como los que ahora vivimos, hay que perder el miedo a lanzar productos y servicios nuevos porque si hay algo que se mantiene inalterable es el interés del consumidor por la innovación. Así, todos los estudios de mercado indican que incluso en entornos como el actual, en los que el precio gana peso como factor de decisión de compra, el consumidor quiere mucho más que productos a buen precio.

Según datos de un informe reciente de AECOC Shopperview, incluso en el actual contexto de inflación, el 42% de los compradores afirma que incluye con asiduidad productos nuevos en su cesta de la compra y también crece el porcentaje de consumidores que demanda una alimentación más saludable, respetuosa con el medio ambiente y que le aporte conveniencia.

Y es que, la apuesta por una alimentación saludable, la preocupación por el futuro del planeta, el desarrollo sostenible y la transformación digital, que ya se habían revelado como grandes ejes de cambio antes de la pandemia, siguen y seguirán marcando el futuro del sector.

Innovation as a competitive lever

Peter F. Drucker, described as the founder of modern management, said that “ Whenever you see a successful business, someone once made a courageous decisión” and indeed this phrase contains a great truth because innovating always requires a significant dose of courage.

However, whether in times of calm or in times of maximum uncertainty like the ones we are now living, we must lose fear of launching new products and services because, if there is something that remains unchanged, it is the consumer’s interest in innovation. Thus, all market studies show that even in the current environment we are living, in which price becomes more importante in the purchasing decision process, consumers look for more than products at a good price.

According to data from a recent report by AECOC Shopperview, even in the current context of inflation, 42% of buyers declare they regularly include new products in their shopping basket and the percentage of consumers who demand, a healthier diet which is respectful to the environment and that provides convenience, is also growing.

And the fact is that the commitment to healthy eating, concern for the future of the planet, sustainable development and digital transformation, which had already been revealed as major axes of change before the pandemic, continue and will continue to mark the future of the sector.

AECOC

En este contexto, el área de Innovación de AECOC trabaja para monitorizar y mostrar a las empresas nuevas tendencias para actuar como facilitador de la innovación para las compañías, abordando esos grandes retos sectoriales, como la digitalización y la sostenibilidad, desde un modelo de colaboración con todo el ecosistema innovador.

Desde su Proyecto de Innovación Abierta (PIA), AECOC se consolida como agente facilitador de la colaboración entre empresas y ecosistemas de innovación -como startups y aceleradoras- con iniciativas como su PIA Challenge sectorial, que plantea el diálogo entre ambas partes para encontrar soluciones innovadoras en el ámbito de la digitalización y las nuevas tecnologías para el sector del gran consumo y HORECA.

El creciente interés de las empresas por este tipo de proyectos confirma su deseo de reforzar su propuesta de valor al consumidor, contribuyendo desde la innovación a mejorar la experiencia de compra y consumo, la comunicación con el consumidor, la conveniencia, el disfrute, el placer... y tantos y tantos atributos que tienen en la innovación un gran aliado.

Todo ello, sin olvidar que, dado su poder de diferenciación en un mercado en el que la oferta crece día a día, la innovación es, ahora más que nunca, un valor irrenunciable al servicio de la competitividad de las empresas.

In this context, AECOC's Innovation area works to monitor and show companies new trends to act as a facilitator of innovation for companies, addressing these great sectoral challenges, such as digitalization and sustainability, from a collaboration model with the entire innovative ecosystem.

Through its Open Innovation Project (PIA), AECOC has consolidated itself as a facilitating agent of collaboration between companies and innovation ecosystems - such as startups and accelerators - with initiatives as the sectorial PIA Challenge, which proposes dialogue between both parties to find innovative solutions, in the field of digitalization and new technologies for the FMCG and HORECA sector.

The growing interest of companies in this type of projects confirms their desire to strengthen their value proposition to the consumer, contributing through innovation to improving the purchasing and consumption experience, communication with the consumer, convenience, enjoyment, pleasure. ...and so many attributes that have a great ally in innovation.

All this, without forgetting that, given its power of differentiation in a market in which the offer grows day by day, innovation is, now more than ever, an undeniable value at the service of the competitiveness of companies.



CNTA es el primer centro tecnológico privado especializado en el sector agroalimentario en España. Con una vocación de mejorar la competitividad de las empresas del sector, CNTA focaliza su actividad en la investigación, el desarrollo y la transferencia de tecnología en ámbitos como fermentación, proteínas alternativas, texturización, conservación de alimentos y la calidad y seguridad alimentaria.

Además, apoya al emergente ecosistema foodtech mediante diferentes alianzas y programas de impulso tecnológico. Siempre con un propósito claro: transformar el futuro de la alimentación jugando un rol dinamizador en dicha transformación a través de la tecnología.

CNTA is the biggest private technology center specialized in the agri-food sector in Spain. With a vocation to improve the competitiveness of companies in the sector, CNTA focuses its activity on research, development and technology transfer in areas such as fermentation, alternative proteins, texturing, food preservation and food quality and safety.

In addition, it supports the emerging foodtech ecosystem through different alliances and technological promotion programs. Its activity is driven by a clear purpose: transforming the future of food by playing a driving role through technology.



ACCIONA es una empresa global con un modelo de negocio basado en la sostenibilidad que trata de dar respuesta a las principales necesidades de la sociedad proporcionando energía renovable, infraestructuras, agua y servicios.

El negocio de Servicios, con sus nueve actividades, aporta soluciones integrales de servicios para infraestructuras, ciudades y el sector industrial, en las que opera y mantiene activos

- **Facility services.**
- **Servicios Energéticos.**
- **Servicios urbanos y medio ambiente.**
- **Airport services.**
- **Operación y mantenimiento de energías renovables - EROM**
- **Forwarding.**
- **Rail services.**
- **Healthcare services.**
- **Servicios de movilidad para las ciudades.**

Tanto en el sector privado como en el público, Facility Services se ha convertido en el **proveedor de referencia del mercado** gracias a sus modelos de gestión basados en **la sostenibilidad, innovación, eficiencia y calidad**, con los que ACCIONA consigue optimizar la calidad, flexibilidad y costes, rentabilizando las sinergias que proporciona la gestión global e integrada de todas sus actividades.

ACCIONA is a global company with a business model based on sustainability that seeks to respond to society's main needs by providing renewable energy, infrastructure, water and services.

The Services business, with its nine activities, provides integrated service solutions for infrastructure, cities and the industrial sector, in which it operates and maintains assets.

- **Facility services.**
- **Energy services.**
- **Urban services and environment.**
- **Airport services.**
- **Operation and maintenance of renewable energies - EROM.**
- **Forwarding.**
- **Rail services.**
- **Healthcare services.**
- **Mobility services for cities.**

***In both the private and public sectors,** Facility Services has become the market's reference provider thanks to its management models based on **sustainability, innovation, efficiency and quality**, with which ACCIONA manages to optimize quality, flexibility and costs, making profitable the synergies provided by the global and integrated management of all its activities.*



Sus **principales actividades** comprenden facility management, limpieza, mantenimiento, servicios de apoyo a la producción y logísticos, servicios auxiliares, servicios energéticos y última milla.

Entre los **sectores en los que opera** encontramos el agroalimentario, automoción, transporte, farmacéutica, centros comerciales, retail, distribución, edificios y oficinas, hospitalaria, y hoteles y residencias.

Su dilatada experiencia le ha permitido hacerse con una gran cartera de **clientes**, que garantizan su know-how, entre los que se encuentran Campofrío, Bimbo, Pepsico, Gallina Blanca, Renfe, Antena 3, Ford, Repsol o Michelin.

*Its **main activities** include facility management, cleaning, maintenance, production support and logistics services, auxiliary services, energy services and last mile.*

*Among the **sectors in which it operates** we find the food and agriculture, automotive, transport, pharmaceutical, shopping centers, retail, distribution, buildings and offices, hospital, and hotels and residences.*

*Its extensive experience has enabled it to gain a large **customer base**, which guarantees its know-how, including Campofrío, Bimbo, Pepsico, Gallina Blanca, Renfe, Antena 3, Ford, Repsol and Bosch.*



La red agromatter se presenta en alimentaria

Agromatter, red integrada por los centros tecnológicos ANDALTEC, ITENE, CTNC, AITEX y CTAEX, referentes en agricultura, biotecnología y ciencia de materiales, packaging y textil, se presenta en la **Feria Alimentaria**. Ofrece a las empresas oportunidades para fortalecer su competitividad con proyectos innovadores de valorización de subproductos orgánicos hacia productos de alto valor añadido. En el stand se podrán ver varios ejemplos de desarrollos en estos campos.

Agromatter, a network made up of the technology centres ANDALTEC, ITENE, CTNC, AITEX and CTAEX, leaders in agriculture, biotechnology and materials science, packaging and textiles, is presented at the **Alimentaria Fair**. It offers companies opportunities to strengthen their competitiveness with innovative projects for the valorisation of organic by-products into high added value products. Several examples of developments in these fields will be on display at the stand.



AINIA es un centro tecnológico de referencia con más de 35 años de experiencia en I+D+i. Una experiencia que pone a disposición de las empresas para impulsar su competitividad, aportándoles las soluciones tecnológicas más innovadoras y sostenibles en agroalimentación, cosmética, farmacia, química y packaging.

Cuenta con unas instalaciones de vanguardia y más de 270 profesionales que trabajan cada año con 1.800 empresas en más de 260 proyectos de innovación.

Su oferta tecnológica gira en torno a 5 retos a los que tiene que hacer frente la industria agroalimentaria:

- Alimentación del futuro.
- Calidad y seguridad alimentaria.
- Salud y bienestar.
- Transformación digital.
- Transición verde.

AINIA is a reference technology centre with more than 35 years of experience in R&D&I. This experience is used to help companies to boost their competitiveness, providing them with the most innovative and sustainable technological solutions in agri-food, cosmetics, pharmacy, chemistry, and packaging.

It has cutting-edge facilities and more than 270 professionals who work every year with 1,800 companies on more than 260 innovation projects.

Its technological offer revolves around 5 challenges that the agri-food industry has to face:

- *Future food.*
- *Food quality and safety.*
- *Health & Wellness.*
- *Digital transformation.*
- *Green transition.*



Como *partner* de innovación, AINIA ofrece soluciones en todas las fases de producción, desde la investigación de mercado hasta la validación del consumidor:

- Observatorio de mercado.
- Diseño de productos más sostenibles y saludables.
- Desarrollo de nuevas fuentes de proteínas.
- Búsqueda de ingredientes innovadores.
- Predicción de riesgos relativos a la seguridad alimentaria.
- Digitalización de la cadena de valor.
- Biorrefinerías para el aprovechamiento y valorización de subproductos y residuos.
- Estudios de vida útil de los alimentos.
- Asesoramiento en derecho alimentario.
- Validación sensorial con consumidores de los productos.

Su compromiso con la innovación empresarial, el cuidado del entorno y la sociedad orienta sus propuestas a generar soluciones de innovación alineadas con los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

As an innovation partner, AINIA offers solutions during all production phases, from market research to consumer validation:

- *Market observatory.*
- *Sustainable and healthy products design.*
- *New protein sources development.*
- *Innovative ingredients research.*
- *Prediction of food safety risks.*
- *Value chain digitalization.*
- *Biorefineries using byproducts and companies' waste.*
- *Food shelf-life studies.*
- *Food law advice.*
- *Sensory validation with final consumers.*

AINIA's commitment to help business innovation and to care for the environment and society is aligned with the Sustainable Development Goals.



La compañía nace en 1933, cuando la familia Carreras compra su primer camión, un Beldford de segunda mano y de 3 toneladas.

Pronto la empresa comienza su proceso de expansión y desde su sede central ubicada en Zaragoza inicia la apertura de delegaciones en las principales capitales de provincia españolas, formando una tupida red nacional e internacional.

En 1989 y en respuesta directa a las demandas de los clientes que necesitan una solución logística integral, Carreras lanza una división especializada en la cadena de suministro -almacenaje, distribución, hasta cubrir la totalidad de la Península Ibérica y las Islas Canarias mediante 30 almacenes.

Posteriormente lanza con éxito una nueva unidad de negocio acorde con las nuevas tendencias del mercado: ExpressPallet, especializada en transporte urgente de mercancía paletizada – de 1 a 33 palés. Igualmente, Carreras apuesta por un área de negocio en auge que continúa incrementando el abanico de servicios que la compañía ofrece al mercado, la Logística Industrial/Dedicada. De esta forma, Carreras da servicio en la logística interna de sus clientes, a través de reducción de costes, mejora continua y aplicación de conceptos LEAN.

En los últimos años el grupo ha adquirido nuevas empresas: filial en Francia, Carreras Forwarders, y Metafase, empresa de gestión de punto de venta y externalización comercial.

Metafase está también especializada en el sector de alimentación y bebidas y ofrece a sus clientes -marcas líderes de diferentes categorías- soluciones eficientes en el punto de venta. Recientemente ha renovado sus sistemas tanto de captación como de visualización de datos, colocándose a la vanguardia del sector.

Carreras cumplió 90 años en 2023. 90 años de historia, de experiencia y de servicio. Un camino que no hubiera sido posible sin la confianza de sus clientes a los que manifiestan cada día su más profundo agradecimiento de la única forma que saben; dando el mejor servicio de la manera más eficiente posible y al coste más competitivo.

The company was founded in 1933 when the Carreras family purchased their first truck, a second-hand 3-ton Bedford.

Soon, the company began its expansion process, and from its headquarters in Zaragoza, it initiated the opening of branches in the main Spanish provincial capitals, forming a dense national and international network.

In 1989, in direct response to customer demands for comprehensive logistics solutions, Carreras launched a specialized division in the supply chain - warehousing, distribution, eventually covering the entire Iberian Peninsula and the Canary Islands with 30 warehouses.

Subsequently, it successfully launched a new business unit in line with market trends: ExpressPallet, specializing in urgent transportation of palletized goods – from 1 to 33 pallets. Similarly, Carreras invested in a growing business area, continuing to expand its range of services offered to the market, the Industrial/Dedicated Logistics. Thus, Carreras provides internal logistics services to its clients, through cost reduction, continuous improvement, and application of LEAN concepts.

In recent years, the group has acquired new companies: a subsidiary in France, Carreras Forwarders, and Metafase, a company specializing in point-of-sale management and commercial outsourcing.

Metafase is also specialized in the food and beverage sector and offers its clients - leading brands in different categories - efficient solutions at the point of sale. It has recently renewed its data capture and visualization systems, positioning itself at the forefront of the sector.

Carreras celebrated its 90th anniversary in 2023. 90 years of history, experience, and service. A journey that would not have been possible without the trust of its customers, to whom they express their deepest gratitude every day in the only way they know; by providing the best service in the most efficient manner possible and at the most competitive cost.



EURECAT Centro Tecnológico

Eurecat es un Centro Tecnológico privado que integra capacidades y experiencia en **alimentación y salud, biotecnología, sostenibilidad, tecnologías industriales y transformación digital**.

Eurecat colabora con la industria alimentaria en actividades y proyectos de I+D+i y ofrece servicios científico-tecnológicos avanzados para desarrollar nuevos ingredientes y alimentos de acuerdo a las preferencias y el bienestar de los consumidores y teniendo en cuenta factores clave de sostenibilidad y de producción alimentaria, con nuevos modelos y tecnologías avanzadas que permitan la mejora de los productos y procesos agroalimentarios reduciendo su impacto ambiental. Industria alimentaria 4.0, conectada, inteligente, flexible y sostenible, orientada a la creación de valor en productos alimentarios saludables, convenientes y seguros, para consumidores informados, digitales y conscientes de la relación entre nutrición y salud.

- Acompañamos a la empresa en el diseño y desarrollo de ingredientes, alimentos saludables y funcionales, *nutracéuticos o medical foods*.
- Validamos su eficacia y funcionalidad de salud / tecnológica.
- Mejoramos la eficiencia de la empresa alimentaria y biotecnológica en el proceso industrial de forma sostenible, digital e inteligente.

EURECAT Technology Centre

Eurecat is a private Technology Center that integrates skills and experience in **food and health, biotechnology, sustainability, industrial technologies and digitalization**.

Eurecat collaborates with the food industry in R&D&I projects and offers advanced techno-scientific services to develop new ingredients and foods according to the preferences and well-being of consumers and taking into account key factors of sustainability and food production, with new models and advanced technologies that allow the improvement of agri-food products and processes while reducing environmental impact. Smart, flexible and sustainable Food industry 4.0 aimed at creating value in healthy, convenient and safe food products for informed, digital and conscious consumers.

- *We design and develop ingredients, healthy products, functional and sustainable foods, nutraceuticals or medical foods.*
- *We validate its efficacy on health and the technological functionality.*
- *We contribute to the improvement of the efficiency of the food and biotechnology company in the industrial process in a sustainable, digital and smart way.*

Áreas de trabajo:

- Concepto y diseño de nuevos alimentos; reformulación; alternativas proteicas y *clean label*.
- Validación del efecto saludable; estudios sensoriales y organolépticos; estudios de vida útil.
- Economía circular y sostenibilidad, impacto ambiental, ciclo integral del agua, concentración y filtración, eficiencia energética.
- Industria alimentaria 4.0, inteligencia artificial, ciberseguridad, robótica y automatización, visión artificial, realidad virtual, modelización y simulación de procesos, soluciones en materiales y mitigación de procesos de corrosión, formación en alimentación 4.0.
- Tecnología de alimentos.
- Seguridad alimentaria; estudios de no toxicidad.
- Packaging, ecodiseño, nuevos materiales, reciclado, sensorización, potenciación virtual de experiencia de consumo.

Areas of expertise:

- *Concept and product design, reformulation, alternative proteins and clean label.*
- *Validation of the healthy effect, sensorial and organoleptic studies, shelf life studies.*
- *Circular Economy and Sustainability, Industrial Ecology and Environmental Impact, Integral Water Cycle, Energy Efficiency.*
- *Food industry 4.0, Applied Artificial Intelligence, Robotics and Automation, Cybersecurity, Artificial vision, Virtual reality, Process modeling and simulation, Materials solutions and mitigation of corrosion processes, Training in Food 4.0.*
- *Food technology.*
- *Food safety, toxicity studies.*
- *Packaging, eco-design, new materials, recycling, sensorisation, virtual enhancement of consumption experience.*



Innova Market Insights es líder mundial en inteligencia de mercado para el sector de alimentos y bebidas. Establecidos desde hace más de 30 años, trabajamos con empresas líderes de bienes de consumo envasados en todo el mundo, ayudándoles a comprender como evoluciona el mercado y que dirección toma.

Nuestro enfoque Insights 360° cubre todos los ángulos. Desde lo que impulsa a los consumidores y las categorías hasta las últimas tendencias en productos, ingredientes, sabores y envases. Con conocimiento que van desde lo más general a los más granular y de lo global a lo local. Nuestros clientes se asocian con nosotros para encontrar nuevas oportunidades de innovación, expandirse a nuevos mercados y convertir ideas en productos ganadores.

Innova Market Insights is a global leader in market intelligence for the food and beverage industry. Established for 30+ years, we work with leading consumer packaged goods companies around the world. Helping them to understand how fast-moving markets are evolving and what's next.

Our Insights 360° approach covers all the angles. From what's driving consumers and categories to the latest product, ingredient, flavor, and packaging trends. With insights that extend from macro to granular and global to local. Our customers partner with us to find new opportunities for innovation, expand into new markets and turn ideas into winning products.

En Mintel, sabemos qué quieren los consumidores y por qué. Como líderes en inteligencia de mercado, nuestros análisis de consumidores, mercados, nuevos productos y entornos competitivos nos brindan una perspectiva única sobre las economías globales y locales. Desde 1972, nuestras predicciones y recomendaciones especializadas han permitido a nuestros clientes tomar mejores decisiones más rápidamente. Especialistas en marketing, estrategias, innovadores e investigadores de mercado de todo el mundo usan Mintel para informarse de los rápidos cambios de comportamiento de los consumidores y de las sinergias de los mercados.

Mintel Food & Drink

Gracias a la combinación del seguimiento de tendencias, análisis de mercado, investigación sobre consumidores e innovación de productos, Mintel Food & Drink es una herramienta premium para la industria. No sólo analiza los constantes cambios en el mercado casi al mismo tiempo que se producen, sino que también ayuda a las marcas a unir todos los puntos dando indicaciones sobre cómo avanzar.

Con Mintel Food & Drink los expertos de la industria obtienen:

- **Perspectivas de futuro:** análisis de las últimas tendencias y de las marcas disruptivas que influyen en las 35 categorías de alimentos y bebidas que nuestros expertos monitorean.
- **Anticipación de cambios técnicos:** mejor entendimiento de lo que los posibles cambios técnicos en ciencia de la alimentación, nutrición y empaquetados significan para cada categoría.
- **Seguimiento de productos innovadores:** captura de todos los lanzamientos que tienen lugar en 86 países de todo el mundo.

Mintel también ofrece una variedad de servicios personalizados para su empresa, incluyendo uno de consultoría que ayuda a las marcas a identificar sus mejores oportunidades de progreso.

Para descubrir cómo podemos ayudar a que su negocio crezca y mantenerse a la vanguardia de la innovación, visite **mintel.com**

Mintel is the expert in what consumers want and why. As the world's leading market intelligence agency, our analysis of consumers, markets, new products and competitive landscapes provides a unique perspective on global and local economies. Since 1972, our predictive analytics and expert recommendations have enabled our clients to make better business decisions faster. Marketers, strategists, innovators and researchers from all over the world use Mintel to get insights on the ever-changing consumer's behaviour and market synergies.

Mintel Food & Drink

With its combination of trends tracking, market analysis, consumer research and product innovation, Mintel Food & Drink is a premium intelligence solution for the industry. Not only it analyses market changes as fast as they happen but it also helps brands to connect the dots telling them what to do next.

Mintel Food & Drink provides industry specialists with:

- **Forward-looking insights:** analysis of the latest trends and disruptors having an impact on the 35 food and drink categories we analyse.
- **Technical foresight:** understand the possibilities of technical developments in food science, nutrition and packaging mean for each category.
- **Product innovation tracking:** capture of all launches happening across 86 countries globally.

Mintel also offers a wide range of solutions, including a tailored consulting service that enables business to identify their best opportunities to progress.

*To find out more on how we can help your business grow and be at the centre of tomorrow's innovation, visit **mintel.com**.*

SAM es el principal proveedor internacional de estudios sensoriales y de consumo para el desempeño y el diseño de productos. Contamos con 19 instalaciones propias – sala de CATAS de última generación - en Francia, Alemania, Italia, España, Suiza, Reino Unido, China, Marruecos, Estados Unidos, y trabajamos en más de 65 países a través de nuestra red de socios autorizados.

Con SAM, entenderá el rendimiento del producto, identificando los puntos fuertes y débiles que impulsan sus productos en múltiples mercados de todo el mundo.

Ayudamos a los clientes a comprender las necesidades y expectativas de los consumidores en relación con un producto o un concepto, dando pautas claras para alcanzar el éxito. Mediante la observación de la vida cotidiana real de los consumidores, adquirimos conocimientos sobre sus hábitos de compra y uso de su producto.

SAM ayuda a los clientes a identificar y validar claims sensoriales fiables y válidos para respaldar alegaciones justas, éticas y transparentes para sus consumidores.

Utilizando las técnicas de investigación ágiles más avanzadas, SAM identifica oportunidades para aumentar su ventaja competitiva mejorando el rendimiento de sus productos y su estrategia de posicionamiento.

Definimos y validamos la coherencia de los elementos del marketing para el envase de sus productos en su entorno competitivo, revelando el camino hacia un rendimiento óptimo de la marca y el envase.

SAM pone de manifiesto los principales factores que impulsan el gusto de los consumidores, lo que permite a nuestros clientes aumentar las ventas y reducir los costes.

SAM estudia el precio ideal mediante enfoques de modelización a medida para maximizar la cuota de penetración del producto.

También ofrecemos auditorías sensoriales para guiarle en la implementación de prácticas sensoriales de vanguardia en sus procesos diarios y le apoyamos en la creación de paneles sensoriales profesionales de productos.

Desarrolle productos que hacen felices a sus consumidores creando experiencias memorables.

Para cualquier consulta **team.spain@samresearch.com**.

SAM is the leading international provider of sensory and consumer studies for product design and performance. We have 19 own facilities – state-of-the-art sensory room – in France, Germany, Italy, Spain, Switzerland, the United Kingdom, China, Morocco, the United States, and we work in more than 65 countries through our network of authorized partners.

With SAM, you'll understand product performance, identifying the strengths and weaknesses that drive your products across multiple markets around the world.

We help clients understand the needs and expectations of consumers in relation to a product or a concept, giving clear guidelines to achieve success. By observing consumers' real daily lives, we gain insights into their purchasing habits and uses of your product.

SAM helps clients identify and validate reliable and valid sensory claims to support fair, ethical, and transparent claims for their consumers.

Using the most advanced agile research techniques, SAM identifies opportunities to increase your competitive advantage by improving product performance and positioning strategy.

We define and validate the consistency of marketing elements for the packaging of your products in your competitive environment, revealing the path to optimize brand and packaging performance.

SAM highlights the main factors that drive consumer acceptability, enabling our clients to increase sales and reduce costs.

SAM studies the ideal price using tailor-made modelling approaches to maximize the product's penetration share.

We also offer sensory audits to guide you in implementing state-of-the-art sensory practices into your daily processes and support you in creating professional sensory panels.

Develop products that make your consumers happy by creating memorable experiences.

*For any inquiries **team.spain@samresearch.com**.*

Collaborators



Con el apoyo de / *With the support of*



**The
Alimentaria
Hub®**

Trends & Innovation

**The world's best food
industry think tank**

Innoval 2024

El punto de encuentro de las Tendencias y la Innovación
The meeting point for Trends Innovations

Alimentaria  **Exhibitions**

Avda. Reina M^a Cristina, s/n
08004 Barcelona
Tel. + 34 934 521 800
amatas@alimentaria.com
alimentaria.com

Idea y conceptualización

J. Antoni Valls

Director General de Alimentaria Exhibitions

Ana Matas Valdés

Project Manager

Diseño gráfico y expositivo

marferrer/studio