

THE ALIMENTARIA HUB

Trends & Innovation

Alimentaria 2026

— 50 years —
feeding the future

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

INNOVAL 2026

*El punto de encuentro de las
Tendencias y la Innovación*
*The meeting point
for Trends & Innovation*



Fira Barcelona

Alimentaria  Exhibitions

23 - 26 Marzo 2026

Fira de Barcelona

Recinto Gran Vía

Maison Perrier Chic

Maison Perrier Chic ofrece cócteles sin alcohol para quienes buscan reducir el consumo sin perder sofisticación. A base de agua con gas, zumo de frutas y extractos botánicos, aporta un sabor único y pocas calorías. Inspirado en cócteles icónicos, incluye Lemonjito y Citrus Fizz, y este año suma Piña Beach y Daiqui' red. Perfectos para brunch, tardeo o celebraciones, con elegancia y 0 % alcohol.

Tendencias

Placer: Sofisticación

Conveniencia: Consumo instantáneo

Salud y confianza: Ligereza y nutrición

Sostenibilidad: Packaging Sostenible

Tipo de innovación

Disruptiva

Maison Perrier Chic offers a range of mocktails for those seeking sophistication without compromise. Made with sparkling water, fruit juice and botanical extracts, it delivers unique flavor and low calories. Inspired by iconic cocktails, it includes Lemonjito and Citrus Fizz. Adding Piña Beach and Daiqui' red in 2026. Perfect for brunch, gatherings, or celebrations with elegance and 0 % alcohol.

Trends

Pleasure: Sophistication

Convenience: Instant consumption

Health and Confidence: Weight loss and nutrition

Sustainability: Sustainable packaging

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*

4 °C

Fabricante *Manufacturer*

Nestlé Waters & Premium Beverages

Fabricado en *Made in*

Francia

Fecha de lanzamiento *Launching date*

05 / 2025

País de comercialización *Commercializing Country*

España

Canales de venta *Commercial Channel*

Retail

Precio aprox. *Approximate price*

1 €

Agencia de desarrollo *Product Development Agency*

Nestlé Waters & Premium Beverages Global

Jefe de producto *Product Manager*

Laura Pineda

Gama Ligero by Torre de Núñez

La Gama Ligero de Torre de Núñez ofrece productos más saludables sin renunciar al sabor.

Con un 30 % menos de grasa, alto contenido en proteínas y sin gluten ni lactosa.

El chorizo curado es 100 % natural, sin aditivos, conservantes ni colorantes.

El criollo, sin glutamato añadido.

Calidad, tradición y compromiso con una alimentación equilibrada.

Torre de Núñez's Ligero range offers healthier products without compromising on flavor.

With 30 % less fat, high protein content, and free from gluten and lactose.

The cured chorizo is 100 % natural, with no additives, preservatives or colorants.

The criollo contains no added glutamate.

Quality, tradition and a commitment to balanced eating.

Tendencias

Placer: Tradicional (elaborada con métodos tradicionales)

Conveniencia: Facilidad de uso

Salud y confianza: Ligereza y nutrición

Sostenibilidad: Packaging Sostenible

Trends

Pleasure: Traditional (manufactured using traditional methods)

Convenience: Ease of use

Health and Confidence: Weight loss and nutrition

Sustainability: Sustainable packaging

Tipo de innovación

Disruptiva

Type of innovation

Disruptive



Características Features

Formato y peso de producto *Weight & Packaging*

300 gr

Vida útil estimada *Estimated shelf life*

90 días

Temperatura de conservación *Preservation temperature*

3 °C

Fabricante *Manufacturer*

Torre de Núñez

Fabricado en *Made in*

España

Fecha de lanzamiento *Launching date*

03 / 2026

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*

Torre de Núñez

Gama Pizza y Snacks

Pizza Snacks acerca la experiencia de tomar tu pizza preferida en un formato diferente y divertido, con un núcleo de quesos sabrosos y recetas inspiradas en la pizzería.

Pensado para compartir y para un consumo informal, combina sabores reconocibles con un toque más gastronómico y se prepara fácilmente en horno o airfryer, logrando un resultado crujiente y apetitoso sin necesidad de fritura.

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

Disruptiva

Pizza Snacks brings the experience of enjoying your favourite pizza in a different and fun format, with a core of tasty cheeses and recipes inspired by traditional pizzerias.

Designed for sharing and informal occasions, it combines familiar flavours with a more gourmet touch and is easily prepared in the oven or air fryer, delivering a crispy and appealing result without the need for frying.

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

Disruptive



Características Features

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

Vida útil estimada *Estimated shelf life*
18 meses

Temperatura de conservación *Preservation temperature*
-18 °C

Fabricante *Manufacturer*
Fripozo SA

Fabricado en *Made in*
España

Fecha de lanzamiento *Launching date*
09 / 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*
Joaquín González

Bebidas Vegetales Yosoy

¡Nuestra familia barista sigue creciendo! Yosoy Matcha Avena, el primer matcha ready to serve del mercado.

Yosoy Avena Barista 0%, tu favorita, ahora sin nada de azúcar.

¿Te ha conquistado la tendencia del pistacho? Yosoy Pistacho Avena es tu bebida.

Yosoy Chai Avena, un delicioso chai latte, listo para beber y con etiqueta limpia.

Todas sin aditivos, sin azúcares añadidos y sin gluten.

Our barista family keeps growing! Yosoy Matcha Oat, the first ready-to-serve matcha on the market.

Yosoy Oat Barista 0 %, your favorite, now with absolutely no sugar.

Have you fallen for the pistachio trend? Yosoy Pistachio Oat is your drink.

Yosoy Chai Oat, a delicious chai latte, ready to drink and with a clean label.

All of them with no additives, no added sugars, and gluten-free.

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)

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)

Tipo de innovación

Disruptiva

Type of innovation

Disruptive

Características Features

Formato y peso de producto *Weight & Packaging*

1 l

Vida útil estimada *Estimated shelf life*

9 meses

Temperatura de conservación *Preservation temperature*

15 °C

Fabricante *Manufacturer*

Liquats Vegetals SA

Fabricado en *Made in*

España

Fecha de lanzamiento *Launching date*

02 / 2026

País de comercialización *Commercializing Country*

España

Canales de venta *Commercial Channel*

Retail

Precio aprox. *Approximate price*

2 €

Agencia de desarrollo *Product Development Agency*

Departamento de I+D

Jefe de producto *Product Manager*

Departamento de I+D



Platos Refrigerados Carretilla: Berenjena gratinada rellena de Carne, Calabacín gratinado relleno de Carne y Lasaña de Boletus

Gratinados Refrigerados Carretilla: calidad superior, ingredientes naturales, sin conservantes y sabor casero.

Versiones premium de recetas reconocidas y una innovadora propuesta vegetal: Calabacín relleno de carne.

Elaborados con bechamel cremosa a base de mantequilla, gratinados al horno.

En envases de madera 100% biodegradables, reciclables, para horno y microondas, con tecnología cool-to-touch.

Carretilla Chilled Grilled Dishes: superior quality, natural ingredients, no preservatives and a homemade taste.

Premium versions of well-known recipes, and an innovative vegetable recipe: meat-stuffed Grilled Courgette.

Made with a creamy butter-based béchamel and oven-grilled.

Presented in 100 % biodegradable, recyclable wooden trays, suitable for oven and microwave, with cool-to-touch technology.

Tendencias

Placer: Calidad sensorial

Conveniencia: Facilidad de uso

Salud y confianza: Garantía / Sello de calidad (D.O ...)

Sostenibilidad: Packaging Sostenible

Trends

Pleasure: Sensory quality

Convenience: Ease of use

Health and Confidence: Guarantee / Quality seal (D.O...)

Sustainability: Sustainable packaging

Tipo de innovación

Disruptiva

Type of innovation

Disruptive

Características Features

Formato y peso de producto *Weight & Packaging*

350 gr

Vida útil estimada *Estimated shelf life*

24 días

Temperatura de conservación *Preservation temperature*

0- 5 °C

Fabricante *Manufacturer*

Industrias Alimentarias de Navarra SAU (Marca Carretilla)

Fabricado en *Made in*

España

Fecha de lanzamiento *Launching date*

05 / 2025

País de comercialización *Commercializing Country*

España

Canales de venta *Commercial Channel*

Retail

Precio aprox. *Approximate price*

3,95 €

Agencia de desarrollo *Product Development Agency*

Industrias Alimentarias de Navarra SAU (Marca Carretilla)

Jefe de producto *Product Manager*

Laura Agorreta



Ouegg

Ouegg son los primeros chips de huevo en el mundo hechos con solo 1 ingrediente: clara de huevo.

Gracias a nuestra innovadora tecnología de deshidratación, conservamos todos sus nutrientes, logrando un snack alto en proteínas, nutritivo y con buen sabor.

Perfecto para entrenamientos, dietas proteicas y un estilo de vida activo. Caducidad: 1 año.

Ouegg is the world's first egg white chips made with just 1 ingredient: egg white.

Thanks to our innovative dehydration technology, we preserve all its nutrients, creating a protein-rich, nutritious, and delicious snack.

Perfect for workouts, protein diets and an active lifestyle. Shelf life: 1 year.

Tendencias

Placer: Cosmopolitismo y exotismo

Conveniencia: Facilidad de uso, Consumo instantáneo

Salud y confianza: Ligereza y nutrición

Sostenibilidad: Packaging Sostenible

Trends

Pleasure: Cosmopolitanism and exoticism

Convenience: Ease of use and Instant consumption

Health and Confidence: Weight loss and nutrition

Sustainability: Sustainable packaging

Tipo de innovación

Disruptiva

Type of innovation

Disruptive



Características Features

Formato y peso de producto *Weight & Packaging*

15 gr

Vida útil estimada *Estimated shelf life*

365 días

Temperatura de conservación *Preservation temperature*

20 °C

Fabricante *Manufacturer*

Patatas Fritas Torres, SL

Fabricado en *Made in*

España

Fecha de lanzamiento *Launching date*

03 / 2025

País de comercialización *Commercializing Country*

España

Canales de venta *Commercial Channel*

Horeca, Impulso

Precio aprox. *Approximate price*

3 €

Agencia de desarrollo *Product Development Agency*

Desarrollo propio

Jefe de producto *Product Manager*

N/A

Pintura de Gamba by Caviaroli

Pintura de Gamba by Caviaroli es una emulsión culinaria innovadora elaborada con gamba roja del Mediterráneo, que actúa como salsa, aderezo y elemento decorativo.

Su textura espesa y brillante permite aplicar pinceladas precisas en el plato, aportando un sabor marino intenso y elegante con solo pequeñas cantidades, fusionando técnica, estética y potencia gustativa.

Tendencias

Placer: Calidad sensorial

Conveniencia: 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

Disruptiva

Pintura de Gamba by Caviaroli is an innovative culinary emulsion made from Mediterranean red shrimp, designed to work as a sauce, dressing, and decorative element.

Its thick, glossy texture allows precise application, delivering an intense and elegant seafood flavor in small amounts, combining technique, aesthetics, and bold taste.

Trends

Pleasure: Sensory quality

Convenience: Speed in preparation

Health and Confidence: Natural product

Sustainability: Sustainable Value Chain (referring to the product itself and the production process)

Type of innovation

Disruptive



Category Award

Horeca Channel Award

Características Features

Formato y peso de producto *Weight & Packaging*

249 ml

Vida útil estimada *Estimated shelf life*

18 meses

Temperatura de conservación *Preservation temperature*

20 °C

Fabricante *Manufacturer*

Caviaroli

Fabricado en *Made in*

España

Fecha de lanzamiento *Launching date*

09 / 2025

País de comercialización *Commercializing Country*

España

Canales de venta *Commercial Channel*

Horeca

Precio aprox. *Approximate price*

20 €

Agencia de desarrollo *Product Development Agency*

Desarrollo propio

Jefe de producto *Product Manager*

Ramon Ramon Real

Germinado de Brócoli deshidratado

Revolución Nutricional: Brócoli 4.0.

Transformamos 40 años de know-how en germinados en un superalimento disruptivo.

Nuestra tecnología de deshidratación estabiliza el sulforafano, ofreciendo una concentración 50 veces superior al brócoli maduro.

Un hito en nutrición funcional: máximo potencial antioxidante, versatilidad total y residuo cero.

Ciencia aplicada a la salud en estado puro.

Nutritional Revolution: Broccoli 4.0.

We transform 40 years of sprouting know-how into a disruptive superfood.

Our dehydration technology stabilizes sulforaphane, offering a concentration 50 times higher than mature broccoli.

A milestone in functional nutrition: maximum antioxidant potential, total versatility, and zero waste.

Science applied to health in its purest form.

Tendencias

Placer: Sofisticación

Conveniencia: Facilidad de uso, Rapidez en preparación, Consumo instantáneo

Salud y confianza: Ligereza y nutrición, Efectos terapéuticos y alegaciones para la salud, Energía y bienestar, Producto natural

Sostenibilidad: Cadena de Valor Sostenible (referido al producto en sí, y a su proceso de producción), Producto sostenible

Trends

Pleasure: Sophistication

Convenience: Ease of use, Speed in preparation and Instant consumption

Health and Confidence: Weight loss and nutrition, Therapeutic effects and health claims, Energy and wellness and Natural product

Sustainability: Sustainable Value Chain (referring to the product itself and the production process) and Sustainable Product

Tipo de innovación

Disruptiva

Type of innovation

Disruptive



Category Award

Trends Award

Salud y confianza
Health and confidence

Características Features

Formato y peso de producto *Weight & Packaging*

5 kg

Vida útil estimada *Estimated shelf life*

24 meses

Temperatura de conservación *Preservation temperature*

10-30 °C

Fabricante *Manufacturer*

Germinados y Microbrotes Tugas

Fabricado en *Made in*

España

Fecha de lanzamiento *Launching date*

03 / 2026

País de comercialización *Commercializing Country*

Alemania, España, Francia, Italia, Portugal, Reino Unido

Canales de venta *Commercial Channel*

Horeca, Retail

Precio aprox. *Approximate price*

75 €

Agencia de desarrollo *Product Development Agency*

Agencia de branding, comunicación y marketing digital:

www.kauai.es

Jefe de producto *Product Manager*

Micky Ribera

Bagazitos

Snack horneado que utiliza el bagazo cervecero, subproducto principal de la producción cervecera, como fuente de fibra y proteína para el desarrollo de un snack saludable. Bagazitos es alto en fibra y con 10 g de proteína por cada 100 g, tiene una textura crujiente, menos grasa y un sabor tostado natural. Innovación circular que convierte un subproducto en un bocado saludable.

A baked snack that uses brewer's spent grain, a key byproduct of beer production, as a source of fiber and protein to create a healthy snack. Bagazitos is high in fiber and contains 10 g of protein per 100 g, with a crunchy texture, lower fat content, and a naturally toasted flavor. A circular innovation that transforms a byproduct into a healthy snack.

Tendencias

Placer: Calidad sensorial
Conveniencia: Facilidad de uso
Salud y confianza: Ligereza y nutrición
Sostenibilidad: Producto sostenible

Trends

Pleasure: Sensory quality
Convenience: Ease of use
Health and Confidence: Weight loss and nutrition
Sustainability: Sustainable Product

Tipo de innovación

Disruptiva

Type of innovation

Disruptive

Características Features

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

Vida útil estimada *Estimated shelf life*
6 meses

Temperatura de conservación *Preservation temperature*
20 °C

Fabricante *Manufacturer*
Impact Foods

Fabricado en *Made in*
España

Fecha de lanzamiento *Launching date*
11 / 2025

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*
ImpactFoods

Jefe de producto *Product Manager*
ImpactFoods e Hijos de Rivera



Category Award

Trends Award

Sostenibilidad Sustainability

Impulse Channel Award

Lingote de Mar

Lingote de Mar se trata de una reinterpretación moderna y refinada de la huela de pescado tradicional presentada de forma elegante y pensada para sorprender en la alta gastronomía.

Lingote de Mar se compone de una huela de mújol envuelta en alga nori y confitada en aceite de oliva y de un cremoso de huela de mújol con un 98 % de pureza, que potencia al máximo el sabor marino.

Tendencias

Placer: Calidad sensorial

Conveniencia: Facilidad de preparación

Salud y confianza: Producto natural

Sostenibilidad:

Tipo de innovación

Disruptiva

Lingote de Mar is a modern and refined reinterpretation of traditional fish roe, presented in an elegant way and designed to surprise in haute cuisine.

Lingote de Mar is made of mullet roe wrapped in nori seaweed and confit in olive oil, together with a creamy mullet roe preparation with 98 % purity, which enhances the marine flavor to its fullest.

Trends

Pleasure: Sensory quality

Convenience: Ease of preparation

Health and Confidence: Natural product

Sustainability:

Type of innovation

Disruptive



Características Features

Formato y peso de producto *Weight & Packaging*

180 gr

Vida útil estimada *Estimated shelf life*

12 meses

Temperatura de conservación *Preservation temperature*

5 °C

Fabricante *Manufacturer*

Eurocaviar, SA

Fabricado en *Made in*

España

Fecha de lanzamiento *Launching date*

04 / 2025

País de comercialización *Commercializing Country*

España

Canales de venta *Commercial Channel*

Retail

Precio aprox. *Approximate price*

25 €

Agencia de desarrollo *Product Development Agency*

Eurocaviar

Jefe de producto *Product Manager*

Tomás Écija

Churro Bites rellenos de Nocilla

Deliciosos mini churros crujientes rellenos de auténtica Nocilla, listos en pocos minutos en airfryer.

Un capricho innovador y versátil para disfrutar en cualquier momento del día: postre, merienda o ¡cuando te apetezca!, que permite al producto llegar a nuevos momentos de consumo. Gracias a su tamaño mini, son ideales para compartir.

Tendencias

Placer: Carácter lúdico

Conveniencia: Facilidad de preparación

Salud y confianza:

Sostenibilidad:

Tipo de innovación

Disruptiva

Delicious crispy mini churros filled with authentic Nocilla, ready in just a few minutes in the air fryer.

An innovative and versatile treat to enjoy at any time of day- dessert, snack, or whenever you feel like it-opening the door to new consumption moments.

Thanks to their mini size, they are perfect for sharing.

Trends

Pleasure: Playful character

Convenience: Ease of preparation

Health and Confidence:

Sustainability:

Type of innovation

Disruptive



Características Features

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

Vida útil estimada *Estimated shelf life*
18 meses

Temperatura de conservación *Preservation temperature*
-18 °C

Fabricante *Manufacturer*
Maheso

Fabricado en *Made in*
España

Fecha de lanzamiento *Launching date*
01 / 2025

País de comercialización *Commercializing Country*
España

Canales de venta *Commercial Channel*
Retail

Precio aprox. *Approximate price*
3 €

Agencia de desarrollo *Product Development Agency*
Maheso

Jefe de producto *Product Manager*
Marc Patau

Xoco xips

Xocoxips - Patatas bañadas en chocolate (80 g). Una delicada propuesta gourmet que juega con los contrastes. Finas patatas crujientes cuidadosamente seleccionadas, bañadas en un chocolate intenso y sedoso, dando lugar a una experiencia sorprendente donde lo dulce y lo salado se equilibran a la perfección. Cada bocado ofrece una textura irresistible y un sabor elegante, pensado para paladares curiosos.

Tendencias

Placer: Sofisticación

Conveniencia: Consumo instantáneo

Salud y confianza: Energía y bienestar

Sostenibilidad:

Tipo de innovación

Disruptiva

Xocoxips - Chocolate Covered potato chips (80 g) A refined gourmet creation that plays with contrast.

Carefully selected crispy potato chips, delicately coated in smooth, intense chocolate, creating a surprising experience where sweet and salty come together in perfect balance.

Each bite delivers an irresistible texture and an elegant flavor profile, designed for curious palates seeking somethin.

Trends

Pleasure: Sophistication

Convenience: Instant consumption

Health and Confidence: Energy and wellness

Sustainability:

Type of innovation

Disruptive



Características Features

Formato y peso de producto *Weight & Packaging*

80 gr

Vida útil estimada *Estimated shelf life*

150 días

Temperatura de conservación *Preservation temperature*

15 °C

Fabricante *Manufacturer*

Xoc Gluten Free

Fabricado en *Made in*

España

Fecha de lanzamiento *Launching date*

11 / 2024

País de comercialización *Commercializing Country*

España

Canales de venta *Commercial Channel*

Retail

Precio aprox. *Approximate price*

3 €

Agencia de desarrollo *Product Development Agency*

A.M.A. Torres, SL

Jefe de producto *Product Manager*

Manuel Torres