

NOVEDADES



## LOS SIMPSON EN FIGURAS DE PASTA

Pastas Romero lanza *Pasta de Los Simpsons*. Elaborada con trigo duro de la máxima calidad (100% trigo duro) que reproduce las figuras de los personajes de la familia Simpson, tras el acuerdo alcanzado con 20th Century Fox. Se ha trabajado especialmente en el diseño y en el tamaño de las figuras. Cómodo formato de 500 g. [www.pastasromero.com](http://www.pastasromero.com)

## Sasana, la gama para un consumo

Sasana Tastes ha presentado en exclusiva en Alimentaria su nueva gama para supermercados. Con tres variedades, la tradicional y la light. Sasana se diferencia de la competencia ante Kubdu Gourmet por usar una mezcla de especias diferente, y vinagre de manzana en lugar de mostaza, aportando un perfil organoléptico diferente, pero manteniendo los estándares de calidad de African Tastes y el certificado Halal. Versión más light con tan solo 75kcal por ración. [www.kudbu.com](http://www.kudbu.com)



## Virgen extra de diseño y alta calidad

Pepa y el Olivar Noir es un aceite premium de oliva virgen extra arbequina que destaca en toques amargos y afrutados. El color verde-dorado es un indicador de su alta calidad. Los nuevos formatos son indicados para compradores extranjeros (no necesitan facturar) o como detalle de empresa. La botella destaca en el lineal por su diseño vanguardista, atrevido y descarado, pensando en un público juvenil y gourmet. [www.bypepa.com](http://www.bypepa.com)

## GALLETAS CUIDADAS EN SU ENVASE Y ELABORACIÓN



Los estuches Risnak Artisan Crackers cuentan con un acabado a mano y elaborados únicamente con Aceite de Oliva Virgen Extra (15%), salvo las galletas de pasas que llevan aceite de girasol. La gama está compuesta de 4 referencias: Risnak Tradicional, galletas saladas de siempre hechas únicamente con harina de trigo, AOVE, levadura y sal marina; Risnak Pasas, un cracker sin azúcares añadidos (ni la galleta, ni las pasas utilizadas); Risnak Olivas, igual que la tradicional pero con un 15% de aceituna verde deshuesada; y Risnak Romero, un toque de "la provence". [www.farinsol.com](http://www.farinsol.com)

## Ibéricos de bellota de sabor delicado y poco salado

Los ibéricos de bellota de Nico Jamones resultan de una cuidadosa selección de la materia prima, con una clasificación manual por su peso para que el proceso sea lo más uniforme posible. Después de una primera fase de secado de 4 meses, se pasa al envejecimiento en bodegas naturales, donde el jamón termina su curación. Proceso totalmente artesanal y natural. Color rojo púrpura intenso con vetas de grasa blanca nacarada, brillante y untuosa. Sabor delicado y poco salado. [www.nicojamones.com](http://www.nicojamones.com)



## Todo sobre

¿Cómo difiere París para encontrar el apetito de los consumidores? Generará a 7.000 millones de euros representados. capital del plan. **un acceso a la información:** bebidas sin alcohol gourmet, lácteos. **¿Cuál es la tendencia para el sector de la alimentación - gestión de su negocio como SIAL Center...**

Más que Alimentación

INS



# RETAILACTUAL

nº19 - Junio 2016

## Punto de vista

La tienda física no ha muerto, pero tiene que reinventarse

## Consumo

Las marcas españolas ganan la confianza del consumidor

## Post feria

Selección de productos más novedosos vistos en el Salón de Gourmets y Alimentaria



## Conservas

Se abre la lata de ventas en pescado y vegetales

## Tecnología

Cómo rentabilizar un ecommerce externalizando el servicio de venta online

**CONSERVAMOS  
LA CALIDAD**