



- Novedades
 - Alimentos
 - Aceites, salsas y aliños
 - Alimentación ecológica
 - Alimentación libre de alérgenos
 - Aperitivos
 - Cárnicos
 - Congelados
 - Conservas
 - Dulces
 - Frutas y hortalizas
 - Lácteos
 - Panadería
 - Pescados
 - Platos preparados y precocinados
 - Bebidas
 - Refrescos
 - Espirituosos
 - Vinos
 - Cafés y tes
 - Non food
- Equipamiento
- Distribución
 - Supermercados
 - Mayoristas
 - Descuento
 - Comercio tradicional
 - eCommerce
- Fabricantes
- Exportación
- A fondo
 - Reportajes
 - Tendencias de consumo
 - Casos de éxito
 - Entrevistas
- Opinión
 - Comercio electrónico
 - Franquicias
 - Gestión de personas
 - Internacionalización
 - Neuromarketing
 - Revolución digital
 - Tendencias alimentarias
- Agenda
 - Ferías y eventos
 - Formación
- Ofertas y demandas
 - Empleo
 - Anuncios por palabras
- Descargas
- Videos

Ir a... ▼



Cinco innovaciones y un destino: Alimentaria 2014

Gazpacho crujiente, jamón ecológico, perlas de arenque, turrón con el toque de vanguardia de Albert Adrià o fideos Ramen listos para consumir son algunas de las innovaciones que se podrán ver, oler y saborear en Alimentaria 2014.

Y seguimos conociendo novedades que se van a presentar en **Alimentaria 2014**. A menos de una semana de que de comienzo la feria de alimentación y bebidas más importante del país, los fabricantes de alimentación apuran sus últimas horas en los preparativos para este evento, donde se presentarán algunas de las más importantes innovaciones de producto de los últimos meses.

A continuación de ofrecemos algunas de las novedades que podrá ver del 31 de marzo al 3 de abril en el Recinto Gran Vía de Barcelona:

- Los primeros snacks de gazpacho y smoothie crujientes



Casual Fruit presenta dos novedades: gazpacho y smoothies crujientes, unos snacks saludables a base de frutas y verduras liofilizadas y maíz creado tras años de investigación por parte de los emprendedores Roselyne Chane y David Ferreres.

La variedad de Gazpacho consigue, gracias a la liofilización, ofrecer de una forma original y divertida un producto como tan tradicional como el gazpacho. La marca Casual Fruit, perteneciente a la empresa **Snack Saludable**, ha trabajado sobre este producto durante dos años hasta conseguir la textura y el sabor tradicional de este plato, al que ha extraído el agua a través de un proceso tecnológico que respeta todos sus nutrientes y composición. No contiene colorantes ni conservantes, aceite o azúcares añadidos. Además, es libre de gluten y lactosa. El efecto crujiente se logra añadiendo extractos de maíz en sustitución al pan de la receta clásica.

La segunda propuesta de Casual Fruits es Multivits, una combinación de frutas y verduras que da como resultado un “smoothie snack” a base de manzana, piña, limón, naranja y zanahoria. En este caso también se aplica el proceso de texturización y liofilización para obtener un resultado crujiente.

Se comercializan en bolsas de 15 gramos, cada una de las cuales contiene el equivalente a media ración de las 5 frutas y verduras recomendadas.

Ubicación en Alimentaria 2014: Pabellón 1 Stand B43

[Puede conocer más novedades en la Guía de novedades Alimentaria 2014>>](#)

- Nuevo jamón cocido ecológico y raviolis frescos



La compañía Erre de Vic, 1952 presentará en Alimentaria 2014 dos novedades de su gama de productos, en el espacio reservado a las innovaciones y lanzamientos de nuevos productos, Innoval.

La primera de ellas, el jamón cocido ecológico sin nitratos ni nitratos añadidos, es una versión especialmente pensada para los consumidores de productos ecológicos más exigentes. Este jamón conserva la textura y el gusto del jamón tradicional pero sin gelificantes, proteínas o fosfatos añadidos. Está elaborado con carnes ecológicas y cuenta con el sello ecológico del Consejo Catalán de Producción Agraria Ecológica (CCPAE).

La segunda novedad de la compañía son los raviolis frescos Pastassana, la marca de pastas frescas de Erre de Vic, 1952. Estos raviolis están disponibles en tres variedades (carne, espinacas y ricotta, y setas) y son de fácil digestión y aptos para celíacos.

Ubicación en Alimentaria 2014: Pabellón 2, Stand D36, 3b (sección Catalunya)

[Puede conocer más novedades en la Guía de novedades Alimentaria 2014>>](#)

- Nueva gama huevos naturales y perlas Spherika Gourmet



La compañía española Pescaviar dará a conocer en la feria su nuevo producto Spherika Gourmet, una línea de pescado transformado y huevas naturales de alta calidad, sin aditivos artificiales y a un precio competitivo. Esta gama se presenta en tres variedades:

- Perlas de arenque. Son un sucedáneo de caviar que se obtiene a partir de filetes de arenque ahumado provenientes de la pesca sostenible (MSC) de las frías aguas del Mar del Norte. Cuentan con un sabor a arenque ahumado perfectamente reconocible, pudiéndose utilizar como algo más que un ingrediente decorativo en los platos. Se trata, además, de un producto que se comercializa a un precio muy competitivo si se compara con el elevado coste del caviar de esturión tanto salvaje como de piscifactoría.

- Huevas naturales. Elaboradas en la península danesa de Sj. Odden, se obtienen directamente del pescado y sólo se añade sal. Se presentan en cuatro gamas: Huevas de Salmón, Huevas de Trucha, Huevas de Lumpo y Capelán (rojo y negro), y Huevas de Lumpo (rojo y negro).

Ubicación en Alimentaria 2014: Pabellón 2, Stand F81, Expoconser

[Puede conocer más novedades en la Guía de novedades Alimentaria 2014>>](#)

- Los platos estrella de la cocina oriental en formato precocinado



La empresa Ta-Tung presenta tres nuevas líneas de producto: las sopas de fideos Ramen, los Dim Sums y los Sweet Ta-Tung. La sopa de fideos Ramen es uno de los platos estrella de los restaurantes asiáticos, y ahora Ta-Tung lo lanza al mercado como un producto no deshidratado y listo para consumir sin la necesidad de utilizar agua.

La segunda de las presentaciones de la marca con sede en l'Hospitalet de Llobregat (Barcelona) son los Dim Sums, tapas de verdura, carne y marisco, disponibles en una decena de variedades. Se podrán adquirir en formato individual y para grupos.

Por último, los sweet Ta-Tung son una línea de postres asiáticos, mochis japoneses y rollitos dulces, que sorprenden por su textura y extraordinario sabor.

Estas novedades se suman a la extensa oferta de la compañía española, referente en elaboración y distribución de precocinados, que ya obtuvo una mención especial en el salón Innoval de Alimentaria 2012.

Ubicación en Alimentaria 2014: Pabellón 1- Stand D138

[Puede conocer más novedades en la Guía de novedades Alimentaria 2014>>](#)

- Tradición y cocina de vanguardia en forma de turrón



La empresa dedicada a la elaboración de turróns Vicen's presenta su nueva línea de Turróns Natura, elaborada con la colaboración del chef Albert Adrià, hermano de Ferran Adrià. De esta colaboración nace un nuevo concepto de turrón combinando la tradición y la alta gastronomía que da como resultado cinco sabores y texturas muy originales: Pisada Lunar, Raíces, Barcelona, Piña Colada y Frambuesa.

Además, la compañía lanza el Turrón Soufflé de Almendras, un producto muy innovador elaborado a base de almendras, azúcar, miel, clara de huevo y chocolate bitter. Es la primera vez que se emplea la técnica del soufflé en un turrón. Esta combinación, da como resultado un turrón crujiente, para todos los públicos, con una textura muy singular.

Con estos lanzamientos tan innovadores, Torrons Vicens trata de ofrecer postres para degustar todo el año, no solo en la época de Navidad.

Ubicación en Alimentaria 2014: Pabellón 4- Stand D100

[Puede conocer más novedades en la Guía de novedades Alimentaria 2014>>](#)

También le puede interesar:

- [Novedades que marcarán tendencia en Alimentaria 2014](#)
- [Alimentaria 2014: cinco novedades en lácteos, pastas y...](#)
- [Soju Chum Chorum, la bebida espirituosa más consumida del...](#)
- [Las seis tentaciones más dulces vistas en el Salón de...](#)
- [Y la cafetera se hizo bolsa gracias a la innovación de...](#)



¿Quiere leer más artículos como este? Reciba gratis nuestro newsletter. ¡Suscríbase!

Nombre

Apellidos

Email

Esta web utiliza cookies para ofrecer un mejor servicio. Al continuar navegando, aceptas su uso.

[Novedades en Alimentación ecológica](#), [Alimentación libre de alérgenos](#), [Alimentos](#), [Bebidas](#), [Cárnicos](#), [Dulces](#), [Frutas y hortalizas](#), [Novedades](#), [Platos preparados y precocinados](#)



Sobre el autor: [ProfesionalRetail](#)

ProfesionalRetail es una publicación digital editada por Comunicación y Cía que se dirige a los profesionales del sector de la distribución y la industria alimentaria. En nuestro portal le facilitaremos información práctica e imprescindible para impulsar su negocio.



1 comentario "Cinco innovaciones y un destino: Alimentaria 2014"

[Trackback](#) | [Comments RSS Feed](#)

Inbound Links

1. [Cinco innovaciones y un destino: Alimentaria 20...](#) | 1 abril, 2014

Escribe un comentario

Nombre (obligatorio)

Email (obligatorio; no se publica)

Web

Imagen CAPTCHA

