

Dulcería, confitería, snacks y panadería
Sweets, confectionary, snacks and bakery products

El Almendro

Snacks ligeros y crujientes, con un 30% de almendra y tres sabores: caramelo, chocolate con leche y chocolate blanco con frambuesa. Ideal para compartir con los amigos, comer entre horas, estudiando, trabajando o llevar de viaje.

Tendencia

- **Placer:** Calidad sensorial / Cosmopolitismo y exotismo / Variedad (nuevos sabores, nuevas sensaciones, etc.).
- **Practicidad:** Consumo instantáneo.
- **Salud:** Ligereza y nutrición / Producto natural.

Tipo de Innovación

Innovación radical (nuevo producto desconocido por el mercado objetivo y que utiliza una nueva tecnología).

Light, crunchy snacks containing 30% almonds in three flavours: caramel, milk chocolate, and white chocolate with raspberry. Ideal for sharing with friends, snacking between meals, while studying, at work or on the go.

Trend

- **Pleasure:** Quality / Cosmopolitanism and Exoticism / Variety (new flavours, new sensations, etc.).
- **Practicality:** Immediate consumption.
- **Health:** Keep in shape, nutrition / Natural Product.

Market Innovation

Radical Innovation (New product unknown in the market that makes use of a new technology).

Ficha técnica del producto / Product technical sheet

Producto / Product Cubits
Formato y peso de producto / Weight & Packaging 100 g
Vida útil estimada / Estimated shelf life 8 meses
Temperatura de conservación / Preservation temperature Lugar fresco y seco
Fabricante / Manufacturer Delaviuda Alimentación, S.A.U.
Fabricado en / Made in Sonseca (Toledo)
Fecha de lanzamiento / Launching date abr-18
País de comercialización / Commercializing Country ESP
Canales de venta / Commercial Channel Retail
Público objetivo / Target Todos los públicos
Precio aprox. / Approximate price 2,95 €
Campañas de promoción / Promotional Campaign Lanzamiento 2018
Agencia de desarrollo / Product Development Agency Morillas (packaging)
Jefe de producto / Product Manager Melissa Onodera



Datos de empresa / Company data

Delaviuda Alimentación, S.A.U.
Melissa Onodera · Brand Manager El Almendro

Calle Santa María 4
45100 Sonseca, Toledo, España
+34 925 380 400
+34 913 025 311

monodera@delaviuda.com
www.elalmendro.com

Sector: **Multiple Foods-Snacks, Biscuits & Confectionery**

Pabellón / Pavilion: **P.2**
Nº Stand: **D-486**

[A]
B
C
D
E
F
G
H
I

Danone

Es un yogur cremoso natural que se inspira en la tradición de un tiempo en que las cosas se hacían sin prisa, de forma sencilla y cuidadosa.

Tendencia

- **Placer:** Tradicional (elaborada con métodos tradicionales).
- **Practicidad:** Consumo instantáneo.
- **Salud:** Ligereza y nutrición / Producto natural.

Tipo de Innovación

Innovación radical (nuevo producto desconocido por el mercado objetivo y que utiliza una nueva tecnología).

Trend

- **Pleasure:** Traditional (created via traditional methods).
- **Practicality:** Immediate consumption.
- **Health:** Keep in shape, nutrition / Natural Product.

Market Innovation

Radical Innovation (New product unknown in the market that makes use of a new technology).

Ficha técnica del producto / Product technical sheet

Producto / Product Yogur 1919
Formato y peso de producto / Weight & Packaging 120 g x4 o 120 g x2
Vida útil estimada / Estimated shelf life 35 días
Temperatura de conservación / Preservation temperature 2-6° C
Fabricante / Manufacturer Danone
Fabricado en / Made in España
Fecha de lanzamiento / Launching date 9/2017, 2/2018
País de comercialización / Commercializing Country ESP
Canales de venta / Commercial Channel Retail, Horeca, Impulso
Público objetivo / Target Todos
Precio aprox. / Approximate price 1,69 € (pack de 4), 1 € (pack de 2)
Campañas de promoción / Promotional Campaign Reivindiquemos lo bueno
Jefe de producto / Product Manager Javier Mir

Category Award
Innoval
2018

B10



Datos de empresa / Company data

Danone S.A. <i>Karine Debourdieu · Assistant Director General Sales</i> Buenos Aires 21 8029 Barcelona, Barcelona, España +34 932 912 181 +34 932 912 368 karine.debourdieu@danone.com www.danone.com	Sector: Multiple Foods-Grocery Products Pabellón / Pavilion: P.2 Nº Stand: D-458
--	---

Umaicha

Naturalmente sin calorías. UMAICHA es una bebida natural elaborada por infusión directa de hojas de té verde japonés, que no procede de extractos de té ni de concentrados de infusión. Es 100% natural y no contiene azúcar ni edulcorantes, y es 0 calorías. No es dulce pero si es suave y refrescante, se bebe sola o para acompañar las comidas. Sin conservantes ni colorantes, tampoco añadimos aromas.

Tendencia

- **Placer:** Calidad sensorial / Sofisticación / Tradicional (elaborada con métodos tradicionales) / Cosmopolitismo y exotismo / Variedad (nuevos sabores, nuevas sensaciones, etc.).
- **Practicidad:** Facilidad de uso / Consumo instantáneo.
- **Salud:** Ligereza y nutrición / Efectos terapéuticos y alegaciones para la salud / Energía y bienestar / Producto natural / Producto ecológico y sostenible / Garantía / Sello de calidad (D.O ...).

Tipo de Innovación

Innovación radical (nuevo producto desconocido por el mercado objetivo y que utiliza una nueva tecnología).

Naturally without calories. Umaicha is a natural drink obtained by direct infusion of green tea leaves from Japan, and does not use any tea extract or infusion concentrates. It is 100% natural and does not contain sugar nor sweeteners. Not sweet but soft and refreshing, it can be drunk alone or with meals. Contains no preservatives or colouring, nor added flavours.

Trend

- **Pleasure:** Quality / Sophistication / Traditional (created via traditional methods) / Cosmopolitanism and Exoticism / Variety (new flavours, new sensations, etc.).
- **Practicality:** Ease of use / Immediate consumption.
- **Health:** Keep in shape, nutrition / Healthy benefits / Energy and well being / Natural Product / Ecological Product / Warranty / Quality Label (D.O ...).

Market Innovation

Radical Innovation (New product unknown in the market that makes use of a new technology).

Ficha técnica del producto / Product technical sheet

Producto / Product Umaicha
Formato y peso de producto / Weight & Packaging 500 ml
Vida útil estimada / Estimated shelf life 12 meses
Temperatura de conservación / Preservation temperature Temperatura ambiente
Fabricante / Manufacturer Umai Drinks SL
Fabricado en / Made in Francia
Fecha de lanzamiento / Launching date dic-16
País de comercialización / Commercializing Country ESP, FRA
Canales de venta / Commercial Channel Horeca, Retail, Impulso
Público objetivo / Target Urbano, health conscious
Precio aprox. / Approximate price 2 €
Campañas de promoción / Promotional Campaign Drink tea not sugar
Agencia de desarrollo / Product Development Agency Haruna - Umai Drinks
Jefe de producto / Product Manager Alexandra Sala

Category Award
Innoval
2018

C01



Datos de empresa / Company data

Umai Drinks, S.L.
Alexandra · Brand Manager

C/ Balmes 87 entresuelo 2a
8008 Barcelona, Barcelona, España
+34 669 143 704

alexandra.sala@umaicha.com
www.umaicha.com

Sector: **Multiple Foods-Organic & Functional Foods**

Pabellón / Pavilion: **P.1**
Nº Stand: **E-552**

El Petonet

Es un licor de crema de arroz de alta calidad elaborado a base de destilado de arroz y materia grasa de origen vegetal. Es un licor sin gluten y además apto para intolerantes a la lactosa. Producto vegano. Se puede tomar solo frío, con hielo o mezclado con café o té.

Tendencia

- **Placer:** Calidad sensorial / Sofisticación / Carácter lúdico.
- **Practicidad:** Consumo instantáneo.
- **Salud:** Efectos terapéuticos y alegaciones para la salud.

Tipo de Innovación

Innovación incremental de mercado (novedad tanto para el mercado objetivo como para la empresa que lo elabora).

It is a high quality rice cream made from rice distillate and vegetable fat. It is a gluten-free liquor and also suitable for lactose intolerants. Vegan product. It can be taken only cold, with ice or mixed with coffee or tea.

Trend

- **Pleasure:** Quality / Sophistication / Playful character.
- **Practicality:** Immediate consumption.
- **Health:** Healthy benefits.

Market Innovation

Market Innovation (New product for the market as well as for the company producing it).

Ficha técnica del producto / Product technical sheet

Producto / Product Licor de Crema de Arroz El Petonet
Formato y peso de producto / Weight & Packaging Litro, 0,5 litro y miniatura 50 ml
Vida útil estimada / Estimated shelf life 2 años
Temperatura de conservación / Preservation temperature 5-35°C
Fabricante / Manufacturer Licors Jane
Fabricado en / Made in Licors Jane- El Vendrell (Tarragona)
Distribuidor - Importador / Distributor - Importer Licors Jane
Fecha de lanzamiento / Launching date sept-16
País de comercialización / Commercializing Country ESP
Canales de venta / Commercial Channel Horeca, Retail, Impulso
Público objetivo / Target Mayores de 18 años
Precio aprox. / Approximate price Litro 15 € / 0,5 Lit 11€ / 50 ml 4 €



Datos de empresa / Company data

Licors Jane, S.L.
Joan Josep Jane Bido · Gerente

Vidriers,28-34 Polígono La Cometa
43700 El Vendrell, Tarragona, España
+34 609 363 796
+34 977 662 312

jjj@licorsjane.com
www.elpetonet.cat

Sector: **Intervin**

Pabellón / Pavilion: **P.3**
Nº Stand: **C-378**

Helados y congelados
Ice cream and frozen foods

Erlenbacher

Placer³: un innovador trío de energía, escanda, vegano o sin gluten, bandeja horneada al horno como una alternativa completa para el consumidor nutricionalmente consciente. Con bayas frescas, nueces crujientes y gran cantidad de súper alimento, Rectángulos de Espelta y Manzana, Vegana Rectángulos de Plátano y Grosella, Sin Gluten Brownie de Frambuesa presentan su poder. Sin aditivos declarables.

Tendencia

- **Placer:** Calidad sensorial / Sofisticación / Cosmopolitismo y exotismo / Variedad (nuevos sabores, nuevas sensaciones, etc.) / Carácter lúdico.
- **Practicidad:** Facilidad de uso / Facilidad de preparación / Rapidez en preparación.
- **Salud:** Efectos terapéuticos y alegaciones para la salud.

Tipo de Innovación

Innovación de mejora significativa (producto nuevo con mejoras destacadas en su concepción, composición, calidad, tecnología, diseño, envase, etc.).

Indulgence³: an innovative power trio, spelled, vegan or gluten-free, frozen tray baked cake as a fully fledged alternative for the nutritionally conscious consumer. With fresh berries, crunchy nuts and lots of superfood, Apple-Spelt-Slices, Banana Currant Slices (vegan), Raspberry Brownie (gluten free) present their power. No declarable additives, no colorings, no artificial flavours, no preservatives.

Trend

- **Pleasure:** Quality / Sophistication / Cosmopolitanism and Exoticism / Variety (new flavours, new sensations, etc.) / Playful character.
- **Practicality:** Ease of use / Ease of preparation / Speed of preparation.
- **Health:** Healthy benefits.

Market Innovation

Innovation of great significance (New product boasting outstanding achievements in its conception, composition, quality, technology, design, packaging, etc.).

Ficha técnica del producto / Product technical sheet

Producto / Product
Indulgence³ (placer³) - concept (3 products)

Formato y peso de producto / Weight & Packaging
1.050 g. - 1.300 g / precut in 12 portions

Vida útil estimada / Estimated shelf life
18 Months

Temperatura de conservación / Preservation temperature
- 18°C

Fabricante / Manufacturer
Erlenbacher Backwaren Gmbh

Fabricado en / Made in
Germany

Fecha de lanzamiento / Launching date
mar-17

País de comercialización / Commercializing Country
ESP, POL, NLD, AUT, CHE

Canales de venta / Commercial Channel
Horeca

Público objetivo / Target
Commercial

Precio aprox. / Approximate price
portion: 1,15 €

Campañas de promoción / Promotional Campaign
Indulgence_

Agencia de desarrollo / Product Development Agency
Erlenbacher Backwaren GmbH

Jefe de producto / Product Manager
Michael Suter (KAM Spain)



Datos de empresa / Company data

Erlenbacher Backwaren Gmbh
Babette Schmidt · Head Of Communications

Wasserweg 39
64521 Groß-Gerau, Hessen, Alemania
+49 6152 803-373

babette.schmidt@de.nestle.com
www.erlenbacher.es

Sector: Restaurama

Pabellón / Pavilion: P.7
Nº Stand: C-318

E10

A
B
C
D
[E]
F
G
H
I

Helados y congelados
Ice cream and frozen foods

La Cocina De Senén

Croquetas de regeneración para horno directamente desde congelado. Realizadas con un rebozado técnico impermeable que consigue una textura crujiente como si estuviesen recién fritas. Caseras, cremosas y crujientes. Ingredientes 100% naturales y Sin Gluten, tan sabrosas como saludables. Tres versiones diferentes: - Jamón Ibérico & Pan Crujiente - Queso Azul & Nueces - Bacalao & Cebolla Caramelizada.

Tendencia

- **Placer:** Calidad sensorial / Sofisticación / Tradicional (elaborada con métodos tradicionales).
- **Practicidad:** Facilidad de uso / Facilidad de preparación / Rapidez en preparación.
- **Salud:** Ligereza y nutrición / Producto natural.

Tipo de Innovación

Innovación de mejora significativa (producto nuevo con mejoras destacadas en su concepción, composición, calidad, tecnología, diseño, envase, etc.).

Oven-ready regeneration croquettes directly from frozen. Made with a technical waterproof batter that gets a crispy texture as if they were just fried. Crispy, creamy and homemade. 100% natural ingredients and Gluten Free, so tasty and healthy. Three different versions: - Iberian Ham & Crispy Bread - Blue Cheese & Walnuts - Cod & Caramelized Onions.

Trend

- **Pleasure:** Quality / Sophistication / Traditional (created via traditional methods).
- **Practicality:** Ease of use / Ease of preparation / Speed of preparation.
- **Health:** Keep in shape, nutrition / Natural Product.

Market Innovation

Innovation of great significance (New product boasting outstanding achievements in its conception, composition, quality, technology, design, packaging, etc.).

Ficha técnica del producto / Product technical sheet

Producto / Product
Crispy Creamy Oven Croquettes

Formato y peso de producto / Weight & Packaging
8 croquetas de 30 g cada una

Vida útil estimada / Estimated shelf life
2 años

Temperatura de conservación / Preservation temperature
Temperatura menor o igual a -18° C

Fabricante / Manufacturer
Taller de Pinchos y Tapas, S.L.U.

Fabricado en / Made in
Vitoria-Gasteiz (España)

Fecha de lanzamiento / Launching date
abr-18

País de comercialización / Commercializing Country
ESP, NLD, FRA, DEU, ITA, SGP, USA, ARE, PAN, CHE

Canales de venta / Commercial Channel
Horeca, Retail

Público objetivo / Target
Todo el mundo

Precio aprox. / Approximate price
4 €

Jefe de producto / Product Manager
Senén González Cordero



Datos de empresa / Company data

Taller de Pinchos y Tapas, S.L.U.
Pablo Barrena Urraca · Responsable De Innovación

C/ Alberca Vieja, 2
1001 Vitoria-Gasteiz, Álava, España
+34 945 261 750

pbarrena@lacocinadesenen.com
www.lacocinadesenen.com

Sector: **Restaurama**

Pabellón / Pavilion: **P.4**
Nº Stand: **F-629**

E15

A
B
C
D
[E]
F
G
H
I

Kitkat

Bombón helado de vainilla con cobertura de galleta sabor a KitKat.

Tendencia

- **Placer:** Calidad sensorial / Sofisticación / Variedad (nuevos sabores, nuevas sensaciones, etc.).
- **Practicidad:** Consumo instantáneo.

Tipo de Innovación

Innovación radical (nuevo producto desconocido por el mercado objetivo y que utiliza una nueva tecnología).

Vanilla ice cream stick with KitKat flavored coating.

Trend

- **Pleasure:** Quality / Sophistication / Variety (new flavours, new sensations, etc.).
- **Practicality:** Immediate consumption.

Market Innovation

Radical Innovation (New product unknown in the market that makes use of a new technology).

Ficha técnica del producto / Product technical sheet

Producto / Product Bombón KitKat
Formato y peso de producto / Weight & Packaging 4 x 90 ml
Vida útil estimada / Estimated shelf life 24 meses
Temperatura de conservación / Preservation temperature -18° C
Fabricante / Manufacturer Froneri
Fabricado en / Made in Francia
Fecha de lanzamiento / Launching date abr-18
País de comercialización / Commercializing Country ESP, PRT
Canales de venta / Commercial Channel Retail, Impulso
Público objetivo / Target All family
Precio aprox. / Approximate price Multipack: 4,02 € / Impulso: 1,70 €
Jefe de producto / Product Manager Diego Martínez



Datos de empresa / Company data

Froneri Iberia, S.L.
José Pajuelo · National Account Manager

Calle Menorca, 19, 8ª planta
46023 Valencia, Valencia, España
+34 961 369 500
+34 962 411 362

Jose.Pajuelo@es.nestle.com
www.helados.nestle.es

Sector: **Multiple Foods-Grocery Products**

Pabellón / Pavilion: **P.2**
Nº Stand: **A-156**

Martínez Somalo

Confeti Jamón :Producto deshidratado con alto valor proteico 100% jamón. Grano fino o polvo. Confeti Chorizo : Producto deshidratado 100% natural. Reducido en grasa. Sin aditivos, conservantes o colorantes. Grano fino o polvo. Ambos productos son perfectos para realzar el sabor y la presentación de los más diversos platos. Toque crujiente y especial. Aptos para celíacos. Sin gluten ni lactosa.

Tendencia

- **Placer:** Calidad sensorial / Sofisticación / Variedad (nuevos sabores, nuevas sensaciones, etc.).
- **Practicidad:** Facilidad de uso / Consumo instantáneo.
- **Salud:** Energía y bienestar / Producto natural.

Tipo de Innovación

Innovación radical (nuevo producto desconocido por el mercado objetivo y que utiliza una nueva tecnología).

Confetti Ham: Dehydrated product with high protein value 100% ham. Fine grain or powder. Confetti Chorizo: Dehydrated 100% natural product. Reduced in fat. No additives, preservatives or dyes. Fine grain or powder. Both products are perfect to enhance the flavor and presentation of the most diverse dishes. Crunchy and special touch. Suitable for coeliacs. Without gluten or lactose.

Trend

- **Pleasure:** Quality / Sophistication / Variety (new flavours, new sensations, etc.).
- **Practicality:** Ease of use / Immediate consumption.
- **Health:** Energy and well being / Natural Product.

Market Innovation

Radical Innovation (New product unknown in the market that makes use of a new technology).

Ficha técnica del producto / Product technical sheet

Producto / Product Confeti de Jamón / Chorizo
Formato y peso de producto / Weight & Packaging Según canal
Vida útil estimada / Estimated shelf life 6 meses
Temperatura de conservación / Preservation temperature Lugar fresco y seco
Fabricante / Manufacturer Hijo de José Martínez Somalo, S.L.
Fabricado en / Made in Hijo de José Martínez Somalo
Fecha de lanzamiento / Launching date abr-18
País de comercialización / Commercializing Country ESP, FRA, DEU, BEL
Canales de venta / Commercial Channel Horeca, Retail
Público objetivo / Target Medio / alto
Precio aprox. / Approximate price 5 €
Campañas de promoción / Promotional Campaign Embutidos y jamones del futuro
Agencia de desarrollo / Product Development Agency Propia
Jefe de producto / Product Manager Javier Pastor



Datos de empresa / Company data

Hijo de José Martínez Somalo, S.L.
Elena Martínez · Ceo

Plaza Mayor 1
26320 Baños de Río Tobía, La Rioja, España
+34 941 375 030
+34 941 375 031

elena@martinezsomalo.com
www.martinezsomalo.com

Sector: **Intercarn**

Pabellón / Pavilion: **P.5**
Nº Stand: **C-143**

Caviaroli Drops By Albert Adrià

Caviaroli Drops by Albert Adrià es un producto elaborado a partir de la mítica receta de elBulli de la oliva esférica. Una aceituna hecha con el jugo de varias aceitunas y con un toque de piparra basca. De ésta manera hemos conseguido capturar la intensidad de una gran oliva en un bocado sorprendente. Es importante vigilar ya que es frágil y con su interior líquido.

Tendencia

- **Placer:** Calidad sensorial / Sofisticación / Cosmopolitismo y exotismo / Carácter lúdico.
- **Practicidad:** Consumo instantáneo.
- **Salud:** Ligereza y nutrición.

Tipo de Innovación

Innovación incremental de mercado (novedad tanto para el mercado objetivo como para la empresa que lo elabora).

Caviaroli Drops by Albert Adrià is a product made from the legendary recipe of elBulli of the spherical olive. An olive made with the juice of several olives and with a touch of basque piparra. In this way we have managed to capture the intensity of a great olive in a surprising bite. It is important to look out since it is fragile and has a liquid interior.

Trend

- **Pleasure:** Quality / Sophistication / Cosmopolitanism and Exoticism / Playful character.
- **Practicality:** Immediate consumption.
- **Health:** Keep in shape, nutrition.

Market Innovation

Market Innovation (New product for the market as well as for the company producing it).

Ficha técnica del producto / Product technical sheet

Producto / Product
Olivas Esféricas

Formato y peso de producto / Weight & Packaging
Bote de cristal envasado al vacío. escurrido: 90 g

Vida útil estimada / Estimated shelf life
12 meses sin abrir

Temperatura de conservación / Preservation temperature
Temperatura ambiente: 6-26° C

Fabricante / Manufacturer
Caviaroli, S.L.

Fabricado en / Made in
España

Fecha de lanzamiento / Launching date
nov-16

País de comercialización / Commercializing Country
ESP, USA, CHE, ITA, FRA

Canales de venta / Commercial Channel
Horeca, Retail

Público objetivo / Target
Chefs, catering y gourmand

Precio aprox. / Approximate price
12 € - 19 €

Campañas de promoción / Promotional Campaign
Navidad

Agencia de desarrollo / Product Development Agency
Caviaroli

Jefe de producto / Product Manager
Ramon Ramon

Category
Award
Innoval
2018



Datos de empresa / Company data

Caviaroli, S.L.
Santi Ramon · Director Comercial

Plaza Santa Eulàlia, 5
8292 Esparreguera, Barcelona, España
+34 679 460 559

santi.ramon@caviaroli.com
www.caviaroli.com

Sector: **Multiple
Foods-Fine Foods**

Pabellón / Pavilion: **P.3**
Nº Stand: **D-486**

G04

A

B

C

D

E

F

[G]

H

I

Productos frescos y refrigerados no lácteos
Non-dairy fresh and chilled products

Granja Campomayor

Huevo ya cocinado dentro de su propia cáscara y se regenera térmicamente de múltiples maneras: hervido, en horno de vapor o roner. Como somos productores, podemos seleccionar cuidadosamente el huevo de ese mismo gramaje y de la mejor etapa de puesta. Conseguimos una perfecta trazabilidad durante todo el proceso y las máximas garantías de calidad.

Tendencia

- **Placer:** Sofisticación.
- **Practicidad:** Facilidad de uso.
- **Salud:** Producto natural.

Tipo de Innovación

Innovación radical (nuevo producto desconocido por el mercado objetivo y que utiliza una nueva tecnología).

The low temperature egg is cooked by Granja Campomayor inside the shell itself and the user at home needs to heat the product: could be boiled, steam oven or roner. As we are producers, we can carefully select the egg of the same weight and the best laying stage. We achieve a perfect traceability through the process and the maximum quality guarantee.

Trend

- **Pleasure:** Sophistication.
- **Practicality:** Ease of use.
- **Health:** Natural Product.

Market Innovation

Radical Innovation (New product unknown in the market that makes use of a new technology).

Ficha técnica del producto / Product technical sheet

Producto / Product
Huevo cocinado a baja temperatura
Formato y peso de producto / Weight & Packaging
Estuche de 6 o 30 huevos
Vida útil estimada / Estimated shelf life
22 días
Temperatura de conservación / Preservation temperature
0-4° C
Fabricante / Manufacturer
Granja Campomayor
Fabricado en / Made in
Lugo
Distribuidor - Importador / Distributor - Importer
Granja Campomayor
Fecha de lanzamiento / Launching date
ene-18
País de comercialización / Commercializing Country
ESP
Canales de venta / Commercial Channel
Horeca, Retail
Público objetivo / Target
Horeca / consumidor final
Precio aprox. / Approximate price
0,50 € / unidad

Category
Award
Innoval
2018

Retail
Award
Innoval
2018

Horeca
Award
Innoval
2018

Trends
Award
Practicidad
Practicality
Innoval
2018

Trends
Award
Salud y confianza
Health and
confidence
Innoval
2018



Datos de empresa / Company data

Granja Campomayor
Marta Lorenzo Vazquez · Responsable De Marketing

Nacional 547, Km 27. Lg. Ximonde, s/n. 27217
27217 Palas de Rei, Lugo, España
+34 616 871 867
+34 982 374 001

marketing@campomayor.com
www.campomayor.com

Sector: **Multiple
Foods-Grocery Products**

Pabellón / Pavilion: **P.2**
Nº Stand: **E-521**

H08

A

B

C

D

E

F

G

[H]

I

Isabel

Isabel Súper Natural es el atún al natural que mantiene el sabor del mejor Atún Claro sin alterarlo. Esto es gracias a su tecnología patentada con atmósfera modificada, que permite mantener el sabor del atún con solo una gota de agua. Isabel Súper Natural garantiza el sabor más natural del atún. Con solo una gota de agua, el auténtico sabor. ¡Pruébalo!

Tendencia

- **Placer:** Calidad sensorial / Tradicional (elaborada con métodos tradicionales) / Variedad (nuevos sabores, nuevas sensaciones, etc.).
- **Practicidad:** Facilidad de uso / Consumo instantáneo.
- **Salud:** Ligereza y nutrición / Producto natural / Garantía / Sello de calidad (D.O ...).

Tipo de Innovación

Innovación radical (nuevo producto desconocido por el mercado objetivo y que utiliza una nueva tecnología).

Isabel Súper Natural is the tuna in brine that keeps the taste of the best yellowfin without modifying it. This is thanks to the patented technology with modified atmosphere, which allows to maintain the real taste of tuna with only a drop of water. Isabel Súper Natural guarantees the most natural taste of tuna. With just a drop of water, the authentic taste. Taste it!

Trend

- **Pleasure:** Quality / Traditional (created via traditional methods) / Variety (new flavours, new sensations, etc.).
- **Practicality:** Ease of use / Immediate consumption.
- **Health:** Keep in shape, nutrition / Natural Product / Warranty / Quality Label (D.O ...).

Market Innovation

Radical Innovation (New product unknown in the market that makes use of a new technology).

Ficha técnica del producto / Product technical sheet

Producto / Product Isabel Súper Natural
Formato y peso de producto / Weight & Packaging Ro-85 p3+1 (224 g)
Vida útil estimada / Estimated shelf life 4 años
Temperatura de conservación / Preservation temperature Temperatura ambiente
Fabricante / Manufacturer Conservas Selectas de Galicia, S.L.
Fabricado en / Made in España
Fecha de lanzamiento / Launching date 2018
País de comercialización / Commercializing Country ESP
Canales de venta / Commercial Channel Retail
Público objetivo / Target Adulto
Precio aprox. / Approximate price 3,99 €
Campañas de promoción / Promotional Campaign Nuevo Isabel Súper Natural, el sabor más natural del atún.
Agencia de desarrollo / Product Development Agency Conservas Garavilla
Jefe de producto / Product Manager Nere Mendiola



Datos de empresa / Company data

Grupo Conservas Garavilla, S.L.	
Laida bidea, Edif. 407 2º Planta 48170 Zamudio, Vizcaya, España +34 946 179 000 +34 946 187 013	
web@isabel.net http://www.isabel.net/	Sector: Expoconser Pabellón / Pavilion: P.3 Nº Stand: D-493