



# Natra presenta en la feria ISM 2017 sus últimas innovaciones

- La feria ISM es el encuentro internacional más relevante del sector confitería
- La multinacional española sigue las tendencias del mercado en la innovación de sus productos: *convenience* para la categoría countlines, *sostenibilidad* para los spreads y *Premium* para las especialidades belgas.

Madrid, 9 de febrero de 2017 - Natra, multinacional dedicada a la elaboración de productos de chocolate y derivados del cacao, ha estado presente en la feria ISM del 29 de enero al 1 de febrero en Colonia (Alemania). La ISM es la mayor feria internacional de productos de confitería y esta 74. edición ha congregado a 1648 expositores procedentes de 68 países.

*“Para nosotros esta feria representa el punto de partida de un nuevo año donde tomamos el pulso al sector”* comenta Valentín Hernández-Palacián, director de comunicación de Natra *“Como cada año, hemos llevado a esta cita varias innovaciones de nuestros productos adaptadas a las nuevas tendencias del mercado y la respuesta ha sido muy positiva, estamos muy satisfechos”*.

## **Productos orgánicos**

Uno de los valores de Natra es la sostenibilidad y esto se aplica también al desarrollo de nuevos productos. Los consumidores estamos cada vez más interesados en conocer el origen y la calidad de los ingredientes, estamos mejor informados y socialmente somos más responsables.

Para dar respuesta a esta tendencia de alimentación, Natra presenta una línea de cremas untables orgánicas con tres sabores: avellana, chocolate con leche y chocolate negro.

## **Convenience**

Natra pone en el centro de todas sus innovaciones las demandas de los consumidores, quienes cada vez más buscan un producto final listo para el consumo, con envases cómodos y portables.

Es por ello que Natra ha presentado en la feria sus tradicionales barritas en un nuevo packaging: cajas de 10 unidades de barritas envueltas individualmente. Un producto fácil de transportar e ideal para compartir. En 2017 podremos encontrar las Caramel Smooth, Hurry'up y Peanut Tasty en este formato.



## **Premium**

Las especialidades belgas de Natra se distinguen por su categoría Premium. Desde la planta de Malle se sigue innovando en cuanto a formatos con packaging diferentes, pero también con nuevos sabores: trufas con sabor a coco, con incrustaciones de galleta, con caramelo y un largo etcétera.

Pero sin duda, el producto que más ha acaparado la atención de los visitantes del stand de Natra han sido las esferas con acabado nacarado. Un producto presentado en una caja triangular con 15 piezas de trufas surtidas con este acabado aterciopelado. *“Un gusto para la vista y para el paladar”* apuntaba uno de los visitantes de la feria.

## **Producto industrial**

La planta de producto Industrial de Natra situada en Valencia también ha presentado innovaciones en muchas de las familias de producto en las que está especializada. Los visitantes del stand han podido conocer las Pastas de cacao de Origen, seleccionadas por sus perfiles organolépticos esmeradamente definidos, las cuales dotan al chocolate unas notas de sabor y aromas en línea de las tendencias emergentes en muchos productos afines. De esta forma, con el producto industrial de Natra se da respuesta a nuevos nichos de consumidores más exigentes y con expectativas de productos nuevos y diferenciados.

## **Sobre Natra**

Natra es una multinacional de origen español dedicada a la elaboración de productos de chocolate y derivados del cacao. La compañía cuenta con más de 1100 empleados en todo el mundo y 6 centros de producción especializados en España, Bélgica, Francia y Canadá.

Natra cuenta por una parte con plantas de producto de consumo (barritas de chocolate, bombones y trufas belgas, tabletas de chocolate y cremas untables) y plantas de producto industrial (suministra productos derivados del cacao, principalmente polvo y manteca de cacao y cobertura de chocolate para la industria de alimentación internacional).

### **Contacto para más información:**

ATREVIA - Ainara Beato

Tel: 944 132 068 – 678 441 773

[abeato@atrevia.com](mailto:abeato@atrevia.com)