

PODÉIS DESCARGAR IMÁGENES EN EL SIGUIENTE LINK: <https://we.tl/t-D0L3Q2u3BL>

Noel presenta DeliPro, su nueva gama de charcutería superproteica, en Alimentaria

- El grupo de alimentación apuesta con fuerza por el desarrollo de productos de charcutería con un porcentaje cárnico cada vez más elevado, con nuevas referencias de jamón y pavo cocidos
- Verday, la marca vegana de Noel, también ve ampliado su catálogo con la incorporación de un salmón ahumado *plant-based* producido íntegramente en España
- Uno de los proyectos de diversificación destacados de la empresa, las cremas vegetales Nature Tap Tap, llega al salón con dos nuevos y sorprendentes lanzamientos que se suman a la gama que lleva la firma del mediático chef Alberto Chicote
- La innovación también se extiende a propuestas ya consolidadas, y líderes, como Delizias Pétalos, que se refuerza con chorizo, salchichón y salami de pavo; o a su división de frescos, con novedades en fileteados y marinados



Sant Joan les Fonts (Girona), 14 de marzo de 2024

Noel, uno de los grupos de alimentación de referencia tanto a nivel nacional como internacional, entra en el mercado de los alimentos superproteicos con la presentación en Alimentaria de **DeliPro**. Se trata de una nueva gama de charcutería loncheada compuesta por dos referencias, jamón y pavo cocidos, que se caracterizan por su alto porcentaje cárnico, un 97%, y los 29g de proteína que contiene cada envase de 130g.

“Las proteínas son uno de los principales nutrientes que obtenemos a través de la alimentación, por lo que una correcta incorporación de éstas en nuestra dieta resulta esencial”, afirma Maria Sánchez, directora corporativa de marketing de Noel. “Con DeliPro damos un paso adelante para facilitar y optimizar su ingesta en las comidas, a través de productos de charcutería de alta calidad que, comparándolos con sus homólogos convencionales, ofrecen un aporte extra de proteínas”, añade Sánchez.

Además de su elevado porcentaje proteico, la gama DeliPro es baja en grasa, reducida en sal, no contiene ni fosfatos, ni gluten.

Dentro de la apuesta que el grupo está haciendo por la proteína, en esta edición de Alimentaria presenta también un nuevo lanzamiento para el mercado internacional: los **Protein Snack Pack**. Se trata de una gama compuesta por productos que combinan diferentes ingredientes ricos en macronutrientes esenciales, que contribuyen a una dieta sana y equilibrada: proteínas, hidratos de carbono y grasas cardiosaludables. Lomo curado, higos secos y nueces; lomo curado, pasas y almendras; y jamón serrano, orejones y anacardos; son las tres referencias que componen la gama Protein Snack Pack, que se presenta en formatos de 90g, con un porcentaje de 20g de proteína por envase.

Salmón ahumado *plant-based* producido íntegramente en España

En los últimos años, Noel está avanzando en su estrategia de diversificación hacia otras categorías de alimentos más allá de la carne. Una de ellas es la de productos elaborados a base de proteína vegetal. Así, una de las principales innovaciones que presenta en esta edición de Alimentaria, es la incorporación al catálogo de su marca Verday, de una nueva referencia de **salmón ahumado *plant-based*** producida íntegramente en España. A parte del salmón ahumado, también se han desarrollado tres nuevas *burguers* veganas con recetas sorprendentes: estilo chorizo, estilo *shawarma* y estilo *teriyaki*. Estos lanzamientos, se suman al catálogo de Verday, la marca de productos análogos a la carne y al pescado que la compañía presentó en la anterior edición del salón, y que, actualmente, cuenta con catorce referencias que

también incluyen lonchas estilo jamón cocido, chorizo o salchichón; *burguers* y tiras estilo ternera o estilo pollo.

La ampliación de Verday reafirma una apuesta que comenzó en 2016, con el lanzamiento de la primera gama de charcutería vegana del mercado español. Con ella Noel obtuvo el premio Innoval en Tendencias de Salud y Confianza, en la Alimentaria de ese año.

Nature Tap Tap amplía sus referencias de la mano de Alberto Chicote

Comer sano y a base de productos naturales es un objetivo que persiguen cada vez más consumidores, pero a veces no disponen de todo el tiempo necesario para hacerlo. Con el fin de dar respuesta a esa necesidad, el pasado noviembre se lanzó la nueva gama Nature Tap Tap de cremas, gazpachos y caldos de la mano del mediático chef Alberto Chicote, otro de los proyectos de diversificación del grupo Noel. Una propuesta que, coincidiendo con Alimentaria, se amplía con dos nuevas referencias dirigidas tanto a los amantes de los sabores exóticos, como a los de la cocina más tradicional: **crema thai con *crispis* de arroz** y **crema de lentejas con dados de chorizo**. Ambas se suman al porfolio ya existente, compuesto por: crema de guisantes con dados de jamón, crema de calabacín con Parmigiano Reggiano D.O.P., crema de calabaza con pipas de calabaza y crema de verduras con picatostes; recetas sabrosas, equilibradas y caseras, sin colorantes ni conservantes, que se presentan en raciones individuales de 350ml. Alberto Chicote ha supervisado personalmente y de manera exhaustiva, cada uno de los pasos de su elaboración tales como la calidad y el origen de los ingredientes, el proceso de preparación y cocción y, por supuesto, su delicioso e inigualable sabor en el momento de consumirlos.

Los nuevos lanzamientos de las gamas DeliPro, Verday y Nature Tap Tap Alberto Chicote, se presentarán en Innoval, el espacio de exposición para los productos que suponen una auténtica innovación en el sector.

Innovando desde la tradición cárnica

Los productos cárnicos siguen constituyendo el *core business* de Noel y, por este motivo, la compañía sigue innovando y presentando nuevas propuestas de productos de base más tradicional. En el segmento de charcutería destaca su gama **Delizias Pétalos**, una selección de loncheados con todo el sabor y el aroma del embutido recién cortado en lonchas muy finas, y colocadas a mano, que cuenta, actualmente, con trece referencias entre charcutería cocida, curada e ibéricos. Entre las novedades que se presentan en Alimentaria destacan los Pétalos de chorizo, salchichón y salami de pavo; y las bandejas multicomponentes que combinan los Pétalos con quesos y picos de pan crujientes.



Alimentaria será también un gran escaparate para demostrar el potencial de Noel en la categoría de carne fresca y congelada, y elaborados frescos. La compañía desembarca con novedades en **fileteados** y **marinados**, que reafirman la apuesta estratégica por esta división de negocio que ya evidenció a finales de 2021, con la puesta en marcha de su planta Noel Olot, una de las más avanzadas de Europa, dedicada al despiece, envasado y congelado de carne de porcino.

La sostenibilidad, uno de los pilares estratégicos del grupo

La estrategia de sostenibilidad de Noel pone el foco en la reducción del uso de plástico en el *packaging* que, por extensión, implica a los envases de los productos que se presentan en Alimentaria. Gracias a la apuesta por el uso de monomateriales 100% reciclables y a la sustitución, en algunas referencias, del plástico por el papel o el cartón, en 2023 la compañía ha conseguido reducir unas cien mil toneladas de este material.

El compromiso de Noel con la sostenibilidad, también se extiende a su participación en el salón y, un año más, ha conseguido la **Certificación de Evento Sostenible alineado con los ODS otorgado por Bureau Veritas**. Este certificado subraya el compromiso de Noel con un enfoque integral de sostenibilidad, destacando la adopción de prácticas responsables orientadas a reducir los impactos ambientales negativos y a promover beneficios significativos tanto para la comunidad anfitriona, como para todos los participantes en el evento. Pone en valor la implicación de Noel en la promoción de la sostenibilidad en todos los ámbitos en los que desarrolla su actividad. Además, el proyecto #UNITEDFORSUSTAINABILITY, también enmarcado en Alimentaria, ha distinguido al grupo como **Empresa con Iniciativa Sostenible**, por sus buenas prácticas efectuadas en este campo.

UBICACIÓN DEL STAND EN ALIMENTARIA

El stand de Noel está ubicado en Intercarn, el salón dedicado a la carne ubicado en el pabellón número 3, nivel 0, calle C, stand 300.

INTERVENCIONES DE NOEL EN ALIMENTARIA

DIA	HORA	LUGAR	TÍTULO	PARTICIPANTE
Lunes, 18 de marzo	15.30h	Conference Room	'El sector <i>plant-based</i> y la proteína alternativa: ¿cuál es el techo de	Jaume Planella, director corporativo de I+D+i de Noel



			cristal?' – mesa redonda	
Miércoles, 20 de marzo	17.15h	Sala Innoval by CaixaBank	'DeliPro, la nueva gama de charcutería superpoteica' - ponencia	Maria Sánchez, directora corporativa de marketing de Noel

Sobre Noel

Ubicado en Sant Joan les Fonts, La Garrotxa, Noel es un grupo de alimentación familiar, de cuarta generación, especializado en la producción y distribución de jamón cocido y curado, embutidos y carnes frescas, tanto para el mercado nacional como internacional. Cuenta con una plantilla de más de dos mil quinientas personas, quince centros de producción repartidos por todo el territorio español, actividad en sesenta y seis países y presente en la totalidad de la gran distribución, la compañía se centra en continuar aumentando su presencia tanto en el mercado nacional como en el mercado exterior, y en mantener su firme apuesta por la innovación, además de diversificar su actividad hacia otras categorías de producto como *plant based*, pizzas *premium*, jugos vegetales *cold pressed*, gazpachos y cremas vegetales. Independientemente de la categoría, el objetivo principal de Noel es el de ofrecer a sus consumidores productos que cumplan cuatro premisas fundamentales: salud, conveniencia, placer de consumo y sostenibilidad.

Para más información:

ROMAN

Estefanía Pino

e.pino@romanrm.com – 620.015.478

Franc Marín-Camp

f.marin-camp@romanrm.com – 602.256.716