



Noel expande su oferta *plant-based* con el lanzamiento de la marca ‘Verday’ en Alimentaria

- El grupo de alimentación sigue apostando con fuerza por el desarrollo de productos elaborados con proteínas vegetales, lanzando la primera gama de embutidos veganos curados del mercado, que replican la textura y el sabor del fuet, el chorizo y el salchichón; así como nuevas referencias que emulan el jamón cocido, el *bacon* o los *nuggets* de pollo.
- El desarrollo de productos que fomentan una flexibilización de la ingesta proteica se complementa con hamburguesas, salchichas y albóndigas híbridas, con un 50% de carne y un 50% de verduras
- El jamón cocido con trufa ‘Delizias Pétalos’, cortado en lonchas muy finas y colocadas a mano, es otra de las novedades destacadas de una de las gamas líderes en charcutería tradicional loncheada, que se amplía también con nuevas referencias de ibéricos
- Por primera vez en Alimentaria la estrategia de diversificación de la empresa también estará presente con proyectos como las pizzas frescas *premium* Casa Bona; las cremas, gazpachos y salsas Tap Tap; o los zumos de fruta *cold pressed* CoBeverage Lab
- La compañía, que contará con un estand sostenible certificado por Bureau Veritas, también presentará sus nuevos *packagings* más respetuosos con el medio ambiente, con los que ha conseguido reducir cerca de 300 toneladas de plástico en los últimos dos años

31 de marzo de 2022.- Noel, una de las compañías de alimentación de referencia tanto a nivel nacional como internacional, da un paso adelante multiplicando su oferta de productos *plant-based* producidos íntegramente en España, que presentará en la nueva edición del salón Alimentaria. Tras meses de investigación y desarrollo por parte de su equipo de I+D+i, la empresa incorpora nuevas referencias a su catálogo como la primera gama de embutidos veganos curados del mercado que incluye fuet, chorizo y salchichón; así como jamón cocido, *bacon* y *nuggets* de pollo; todos ellos también elaborados a base de proteínas vegetales y que replican el sabor y la textura de sus homólogos cárnicos. En total 8 nuevas referencias que se suman al surtido existente que cuenta ya con *burguers* y tiras estilo ternera o pollo, y otros loncheados sin carne.



“Noel ha sido una de las primeras empresas en España en contar con tecnología de producción propia para desarrollar productos plant-based análogos de la carne. La técnica, sumada al trabajo de análisis, observación, desarrollo y testeo de nuestro equipo de I+D+i, nos permite reproducir de manera fiel el sabor, la textura y el color de los productos cárnicos tradicionales como el pollo, la ternera o el cerdo. Trabajamos para evolucionar, constantemente, nuestra oferta de proteína alternativa con nuevas referencias que están elaboradas principalmente a base de guisantes y soja” destaca el director corporativo de I+D+i de Noel, Jaume Planella, que el día 5 de abril a las 12:00 h participará en la jornada ‘La proteína alternativa en Cataluña’ organizada por ACCIÓ i INOVACC, en el marco de The Alimentaria Hub, en el que hará un repaso de la evolución de este segmento dentro de Noel y sobre el contexto de convivencia proteica que está viviendo el mercado.

‘Verday’, la nueva marca *plant-based* de Noel

Esta ampliación de gama coincide con la presentación de una nueva marca que a partir de ahora va a aglutinar todos los productos *plant-based* de Noel. Se trata de ‘Verday’ que, con el lema ‘Hoy puede ser un *green* día’, quiere sorprender a todos los perfiles de consumidores, veganos, vegetarianos, flexitarianos y omnívoros; con una alternativa innovadora, equilibrada, sostenible y sabrosa; para diversificar el consumo proteico en su dieta. Esta nueva enseña englobará todas las referencias elaboradas a base de proteína vegetal de la compañía, tanto las ya existentes, como las demás novedades que se presentan en Alimentaria

El lanzamiento de ‘Verday’ reafirma la apuesta de la compañía por los productos elaborados con proteínas de origen vegetal, que comenzó en 2016 con el lanzamiento de la primera gama de charcutería sin carne del mercado español y que le valió el premio Innoval en Tendencias de Salud y Confianza, en Alimentaria de ese año.

Fuera del paraguas ‘Verday’, Noel presenta otra propuesta disruptiva dirigida también a consumidores que quieren flexibilizar su ingesta proteica aumentando el consumo de vegetales y a la vez seguir disfrutando de la mejor carne, combinando las propiedades nutricionales y organolépticas de ambos. Se trata de una nueva gama híbrida que ofrece hamburguesas, salchichas y albóndigas, elaboradas con un 50% de carne de cerdo y un 50% de espinacas y jengibre, o calabaza y boletus.

‘Delizias Pétalos’, innovando desde la tradición

Aunque el grueso de la innovación de Noel se centra en el segmento de las alternativas proteicas, la compañía no pierde de vista los productos cárnicos, su motor de negocio principal, y sigue evolucionando y presentando nuevas propuestas de productos de base más tradicional.

En lo referente al segmento de charcutería, una de las gamas más destacadas de esta categoría es ‘Delizias’, una selección de loncheados con todo el sabor y el aroma del embutido recién cortado. Para seguir ampliándola, dinamizándola y revalorizándola, la compañía presenta ‘Delizias Pétalos’,



con lonchas cortadas mucho más finas que las ‘Delizias’ originales y colocadas a mano. ‘Delizias Pétalos’ se compone de 14 referencias entre las que destacan novedades como el jamón cocido con trufa, elaborado a partir de uno de los productos más icónicos de la marca, o la ampliación de las referencias de ibéricos.

‘Delizias Pétalos’, junto con ‘Verday’ y la gama de elaborados híbridos 50% carne, 50% vegetales, son las tres novedades que Noel presentará a los premios Innoval.

Puesta de largo de la diversificación

Otra de las grandes novedades es la puesta de largo que Noel hará en Alimentaria de su estrategia de diversificación. Con el objetivo de trascender el sector cárnico y convertirse en un grupo de alimentación global, hace unos años que la empresa ha puesto en marcha diferentes proyectos para entrar en nuevas categorías y segmentos de mercado, siempre dentro del sector de la alimentación. Así, por primera vez, Noel dedicará un espacio destacado en su stand para presentar Casa Bona, su marca de pizzas frescas *premium*; Tap Tap; dedicada a la elaboración de cremas, gazpachos, sopas, caldos, aliños y *dips*; y CoBerverage Lab., especializada en zumos de frutas y vegetales *cold pressed* envasados y procesados con la tecnología de altas presiones hidrostáticas de APA Processing, también propiedad de Noel.

Estand y *packagins* sostenibles

A lo largo de los cuatro días que durará el salón, Noel desplegará también sus novedades en *packaging* enmarcadas en su estrategia de sostenibilidad, gracias a la cual ha reducido cerca de 300 toneladas de plástico en los últimos dos años. La compañía ha disminuido el uso de este material apostando por el uso de monomateriales 100% reciclables y priorizando su sustitución por papel o cartón. De hecho, un claro ejemplo de ello son los envases de cartón de la nueva gama ‘Verday’, en los cuales el plástico se reduce en un 90% respecto a otros envases de productos similares; o el nuevo envase de papel que la compañía implementará en diferentes referencias de fuet.

El compromiso del grupo con el medio ambiente no termina en el ecodiseño de sus envases. Y es que Noel ha recibido el distintivo ‘Empresa con iniciativas sostenibles’ otorgado por la propia organización de Alimentaria y que reconoce las iniciativas y las buenas prácticas de la empresa en el ámbito de la sostenibilidad y la responsabilidad corporativa. También ha conseguido la ‘Certificación de Evento Sostenible’ con la que Bureau Veritas acredita que la presencia de Noel en el salón se ha planteado siguiendo criterios de sostenibilidad, como el uso de materiales reciclados y reciclables en la construcción del stand, la promoción de la movilidad hasta la feria en transporte público o la utilización de materiales de un solo uso no plásticos.