

Noel cierra una Alimentaria récord de 110.000 visitantes y se consolida como motor de innovación

Sant Joan les Fonts. 26 de marzo de 2026. Alimentaria-Hostelco 2026 ha cerrado una edición de récord con más de 110.000 visitantes, en la que Noel Alimentaria ha presentado propuestas centradas en dos de las principales tendencias del sector: el *clean label* y la conveniencia.

En este marco, la compañía elimina completamente los conservantes de la gama Delizias Al Corte e impulsa productos con hasta el 99% de carne, con la nueva gama Delizias Asados, orientados a una mayor transparencia y mejora del perfil nutricional.

Al mismo tiempo, ha reforzado su oferta con nuevas soluciones pensadas para facilitar el día a día sin renunciar a la calidad: la línea *ready to cook*, formada por preparados de carne fresca que solo requieren la cocción final, y la *ready to eat*, opciones cocinadas a baja temperatura listas para calentar en pocos minutos y disfrutar.

En paralelo, Noel ha tenido una presencia destacada en el programa oficial del salón mediante diversas intervenciones. Por un lado, Maria Sánchez, directora corporativa de Marketing, ha participado en la mesa redonda “De Cerca, el punto de encuentro de las directivas cárnicas”. Por otro, Jaume Planella, director corporativo de I+D+i, ha intervenido en la sesión “IA en la industria alimentaria: de la receta a la producción”, centrada en la aplicación de la inteligencia artificial en el desarrollo de productos y procesos productivos.

Sobre Noel

Ubicada en Sant Joan les Fonts (Girona), Noel Alimentaria es un grupo de alimentación familiar de cuarta generación, especializado en la producción y distribución, tanto nacional como internacional, de jamón cocido y curado, embutidos, carnes y elaborados frescos, platos preparados, pizzas, cremas y zumos vegetales, entre otros.

Con una plantilla de más de 2.700 personas, 15 centros de producción repartidos por toda España y actividad en 66 países con presencia en la gran distribución, el propósito de la compañía es promover, de manera sostenible, el desarrollo de las personas a través de la alimentación. Y lo hace



ofreciendo a sus consumidores productos que cumplen cuatro premisas fundamentales: salud, conveniencia, placer de consumo y sostenibilidad.

Accede a la [sala de prensa](#) de Noel.

Para más información:

LLYC

noel@llyc.global · 93 217 22 17

Violant Flores

vflores@llyc.global

Ainhoa Leyton

ainhoa.leyton@llyc.global

Pol Urbiola

pol.urbiola@llyc.global