[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en España el 22/03/2018

# [smöoy lanza su nueva carta de sabores specials para esta primavera](http://www.notasdeprensa.es)

## smöoy.com, la enseña especializada en la fabricación y venta de yogur helado, presenta su nueva carta de sabores de la semana o specials, una propuesta fresca y deliciosa para recibir a la nueva temporada

Hasta el 14 de octubre se podrá disfrutar de siete sabores specials en las tiendas smöoy. Además de los sabores clásicos y de siempre de la compañía, yogur natural, Ivory (nata) y Brown (chocolate), los establecimientos smöoy ofrecerán los sabores de fresa, frutos del bosque, mango, melocotón, melón cantalup, piña y plátano, uno de los sabores más populares y aclamados por los fans de smöoy, y que se ha ganado un espacio entre los sabores specials 2018 de la compañía. Una propuesta para cada paladarEl departamento de I+D+i de la compañía, opera con una filosofía: ofrecer una amplia variedad de productos para todo tipo de públicos. Así, además de haber creado el primer helado funcional del mercado, bajo en grasa, rico en fibra y sin gluten, smöoy invierte permanentemente en la continua incorporación de nuevos sabores. En conjunto, smöoy ofrece a sus clientes más de 40 variedades distintas de producto. Tres tamaños de yogur helado distintos; cuatro bases diferentes –yogur natural, yogur de la semana (frutas), chocolate y nata; además de distintos tipos de freezers –granizados-, una variada selección de smoothies (batidos), una carta de helados y batidos calientes para invierno y más de 40 toppings. Con esta misma filosofía de atención al cliente, smöoy ha incorporado recientemente un nuevo formato de Take Away, al más puro estilo norteamericano. Con este nuevo envase, el cliente podrá trasladar con mayor facilidad hasta 4 bebidas u otros productos de la compañía. Un producto único en el mundosmöoy nació en junio de 2010 creando el único yogur helado funcional del mercado: bajo en grasa, rico en fibra y sin gluten. Es, además, fabricante propio y abastece a todas las franquicias desde su sede central en Alcantarilla (Murcia), donde cuenta con unas instalaciones superiores a los 7.500 metros cuadrados. smöoy cuenta con un departamento de I+D+i que trabaja para ofrecer nuevos productos, atendiendo siempre a criterios de mejora para el consumidor La compañía invierte al año más de 500.000 € en este departamento. Premios y reconocimientosA lo largo de su trayectoria, smöoy ha recibido numerosos premios y reconocimientos, tanto por su producto como por su rápida expansión internacional. Entre otros, smöoy es Premio Alimento de España 2015 a la Restauración, Accésit Alimento de España a la Iniciativa Emprendedora, premio otorgado por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente y dirigido a empresas menores de 10 años, por la aplicación de ideas novedosas. smöoy ha sido también la única franquicia que ha llegado a las últimas fases de los Premios Nacionales de Marketing, junto a Iberia y Acciona, en la categoría de Latinaomérica y cuenta asimismo con el l Premio de Restauración Moderna en la categoría de I+D, obtenido de manos de la Asociación de Cadenas de Restauración Moderna (FERHCAREM), el Premio Mercurio a la Empresa de Servicio, la Mención de Honor del Premio Herentia 2015, que concede la Asociación Murciana de la Empresa Familiar (Amefmur), el Premio a la Franquicia más Internacional, que otorga el diario El Economista junto a la Asociación Española de Franquiciadores (2016) y el otorgado a la CEO y una de las fundadoras de la compañía, Nuria Martínez Sirvent, a la Empresaria del Año (OMEP).

**Datos de contacto:**

Pura de Rojas

ALLEGRA COMUNICACION

91 434 82 29

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/smooy-lanza-su-nueva-carta-de-sabores-specials](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Nacional Gastronomía Restauración Consumo

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)