

Ambiseint refuerza su gama de aromas gourmet para el sector de la restauración

Una línea de 15 fragancias diseñada para cubrir las necesidades de un sector cada vez más exigente. Actualmente la marca cuenta con más de 60.000 clientes relacionados con la hostelería

Ambiseint, la enseña especializada en Marketing Olfativo, Ambientación Profesional e Higiene Ambiental, ha reforzado su gama de aromas gourmet especialmente diseñada para sus clientes del sector hostelero.

Una innovadora línea de 15 fragancias que incluye una gran variedad de esencias entre las que destacan las que recuerdan a pan tostado o recién hecho; la inspirada en las pizzerías napolitanas; otra que imita el olor a chocolate y las de olor a croissant de mantequilla, palomitas, barbacoa o café.

De esta manera Ambiseint cubre las necesidades de un sector cada vez más exigente que demanda un producto capaz de cumplir sus expectativas, a través de una herramienta que le permita diferenciarse de la competencia, al mismo tiempo que le ayuda a mejorar sus resultados.

Y es que está demostrado que un espacio correctamente aromatizado vende un 70% más, incrementando el deseo de consumo en un 18% y aumentando un 15% el tiempo de permanencia en el local. Porcentajes que se hacen especialmente significativos en establecimientos dedicados a la restauración, fomentando significativamente la compra por impulso del cliente que al percibir un aroma alimentario despierta su apetito de manera inmediata.

El objetivo de Ambiseint reforzando esta línea de productos es continuar su crecimiento en uno de los sectores de actividad con mayor proyección, en el que actualmente cuenta con una cartera de más de 60.000 clientes, cuota que espera incrementar en un 25% a medio plazo gracias a esta nueva carta de aromas Gourmet.

A nivel global, la marca cuenta con una carta permanente de 120 aromas capaz de dar respuesta a la práctica totalidad del mercado. Además de ello trabaja con una paleta olfativa de cerca de 10.000 fragancias que le permite desarrollar combinaciones aromáticas prácticamente infinitas.

Para cubrir la creciente demanda, Ambiseint cuenta con una planta de 1.500 metros en la localidad zaragozana de Utebo, dotada de la maquinaria más avanzada del sector para la fabricación, maceración, envasado y almacenado del 75% del cerca del millón de recargas anuales que comercializa dentro y fuera de las fronteras bajo su propia marca.

Una superficie que también funciona como centro logístico de la empresa que da servicio a las más de

100 delegaciones comerciales de la cadena a nivel nacional e internacional.

Cada uno de los productos que diseña, desarrolla, elabora y comercializa Ambiseint son de fabricación española y están sujetos a los estrictos controles de calidad que exige la Unión Europea, garantizando la pureza y efectividad de su amplia oferta de ambientadores y difusores profesionales.

Datos de contacto:

Sara Rodríguez
910 222 678

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional Franquicias Marketing](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>