

Ebbany presenta su nueva la gama de sabores desarrollados para el canal retail y horeca

Ebbany ha logrado importantes contratos internacionales para expandir el producto de la compañía en países como Arabia Saudí, Jordania, Kuwait, Vietnam o Corea del Sur

La cadena española de helado tradicional Ebbany, marca propiedad del fabricante murciano Roencar, ha lanzado al mercado sus últimas innovaciones dirigidas, entre otros, al segmento retail (supermercados) y horeca, (hoteles, restaurantes y cafeterías).

Estas nuevas delicias incluyen entre otras propuestas el helado de nube con salsa de nube Marshmallow, el de chicle con salsa de chicle, el helado de cereza con salsa de chocolate, el helado de pistacho con salsa de dulce de leche, el helado de tarta de queso con salsa de fresa o el helado de crema catalana con salsa de caramelo. Estos sabores no solo aportan diversidad a su oferta, sino que también brindan una experiencia de sabor única y divertida para los consumidores.

Para el canal retail, el fabricante de helado ha lanzado también nuevas tarrinas de 500 ml que están disponibles bajo marcas de distribuidor (MDD). Esto permite a otros minoristas comercializar estos productos bajo sus propias marcas, ampliando así el alcance y la oferta a una tipología de cliente que abarca todos los sectores del mercado, ofreciendo una experiencia 360º capaz de satisfacer cualquier necesidad dentro del consumo del helado. Y, para el canal horeca, la compañía ha creado nuevos formatos de 2,9, 5,5 y 6 litros, diseñadas para satisfacer las demandas de grandes volúmenes sin comprometer la calidad.

Estas innovaciones son fruto del impulso aportado a la compañía la quinta generación de esta empresa familiar murciana, dedicada desde hace más de 75 años a la elaboración de helado artesanal. Esta joven generación está siendo también la protagonista de la compañía a la hora de abrir nuevos canales de comercialización y nuevas vías de comercialización, logrando contratos internacionales para expandir el producto de la compañía en países como Arabia Saudí, Jordania, Kuwait, Vietnam o Corea del Sur.

Compromiso con la calidad y la innovación:

El desarrollo de estos productos es fruto del esfuerzo constante del departamento de I+D y Calidad. La empresa opera bajo estrictos protocolos de calidad certificados por el sello IFS, una garantía de que sus procesos de elaboración cumplen con los más altos estándares de seguridad alimentaria y calidad. Además, todos sus productos cuentan con certificaciones Halal, lo que amplía su accesibilidad y aceptación en diversos mercados.

Importante recorrido en España:

Para dar cobertura a toda esta infraestructura, Roencar cuenta con unas modernas instalaciones centrales de más de 7.500 metros cuadrados en Alcantarilla (Murcia), donde fabrica todos sus productos. Además, la compañía reinvierte permanentemente en el negocio y en su área de I+D+i, un

departamento en constante innovación y crecimiento, en el cual sus recientes incorporaciones han dinamizado nuevos desarrollos de productos diferenciales e innovadores que han ido viendo la luz a lo largo de este 2024, todo bajo los firmes valores que rigen la marcada personalidad de la compañía basados en su compromiso medioambiental y una política de RSC que cada día cobra mayor fuerza la conciencia global de consumo.

Datos de contacto:

Pura De ROJAS
Allegra Comunicación
619983310

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

Categorías: [Franquicias](#) [Gastronomía](#) [Madrid](#) [Murcia](#) [Industria Alimentaria](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>