

Ebbany y smöoy presentan sus novedades para los canales retail, horeca y franquicias

Una de sus novedades han sido sus nuevos sabores como el helado de chicle con salsa de chicle, el helado de cereza con salsa de chocolate, el helado de nubes con salsa de nubes y el helado de tarta de queso con salsa de fresa

La cadena española de yogur helado smöoy, y de helado tradicional Ebbany, han lanzado al mercado sus últimas innovaciones dirigidas tanto al canal de distribución retail (supermercados), al sector horeca (hoteles, restaurantes y cafeterías), así como importantes novedades en cuando a productos con base de proteína y vitamina para el canal franquicias. A partir de esta campaña de 2024, sus clientes podrán encontrar estos innovadores productos en más heladerías y puntos de ventas especializados a nivel nacional, así como en numerosos establecimientos pertenecientes al canal horeca.

Innovaciones en Sabores y Formatos:

Entre las novedades más destacadas, se han desarrollado bajo la marca smöoy nuevos sabores frutales con proteína añadida bajo la denominación +PROTEIN, que incorpora al helado de yogur no sólo nuevas cualidades proteicas sino que además desarrolla nuevos sabores como el yogur de Lichi o Guanabana. Por otro lado, la nueva marca Ebbany ha presentado sus nuevos sabores de sus helados tradicionales. Estos incluyen delicias como helado de chicle con salsa de chicle, el helado de cereza con salsa de chocolate, el helado de nubes con salsa de nubes y el helado de tarta de queso con salsa de fresa. Estos sabores no solo aportan diversidad a su oferta, sino que también brindan una experiencia de sabor única y divertida para los consumidores.

En cuanto a otros formatos, Ebbany también ha lanzado productos en cubetas de 2,5, 5 y 6 litros, diseñados para satisfacer las demandas de grandes volúmenes sin comprometer la calidad dentro del canal horeca. Estos formatos están pensados especialmente para establecimientos de hostelería, garantizando una experiencia óptima para los consumidores.

Nuevas Tarrinas para el Canal Retail:

Para el canal retail, el fabricante de helado ha lanzado nuevas tarrinas de 500ml bajo la marca Ebbany, también del grupo murciano, una línea que está disponible 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.

Compromiso con la Calidad y la Innovación:

El desarrollo de estos productos es fruto del esfuerzo constante del departamento de I+D y Calidad de smöoy. 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.

"Es un paso más en el compromiso de la compañía por ofrecer la mejor calidad y toda nuestra tradición heladera a todos los clientes que confían en nuestras marcas, seguimos innovando en el helado de yogur con nuestra marca smöoy, pero también lo hacemos en el helado tradicional a través de la marca Ebbany", destaca Nuria Martínez Sirvent, CEO de la compañía.

Infraestructura y Reconocimientos:

Estos lanzamientos son el resultado del trabajo del departamento de I+D de smöoy, ubicado en sus modernas instalaciones centrales en Alcantarilla (Murcia). Con más de 7.500 metros cuadrados dedicados a la fabricación de sus productos, smöoy ha invertido recursos significativos en investigación y desarrollo para satisfacer las necesidades del mercado actual. Este departamento ya ha sido merecedor del Premio de Restauración Moderna en la categoría de I+D, otorgado por la Asociación de Cadenas de Restauración Moderna (FERHCAREM).

Historia y Trayectoria:

Smöoy nació en junio de 2010 creando el único yogur helado funcional del mercado: bajo en grasa, rico en fibra y sin gluten. La empresa cuenta con la experiencia de sus creadores, cuarta generación de una familia dedicada al helado tradicional desde hace un siglo. Dispone también de departamentos propios de I+D+I, Calidad Alimentaria y Producción, que invierten continuamente su esfuerzo en la creación de nuevos productos apoyados siempre en las tendencias y los proyectos propuestos desde su departamento de marketing, basándose en criterios de mejora y en adaptar sus productos a las necesidades del mercado.

Datos de contacto:

Pura De ROJAS
Allegra Comunicación
619983310

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

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

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>