

La Newyorkina continúa su expansión en España

La marca asturiana arranca el año cerrando interesantes acuerdos con Alcampo España y Family Cash, a través de los cuales los consumidores podrán adquirir algunas de las variedades más demandadas de La Newyorkina

La Newyorkina es una “pequeña compañía de alimentos” pionera en la elaboración de granola artesanal en España. Desde su obrador en Oviedo (Asturias), fabrican una crujiente y original granola con exquisitos ingredientes naturales de la dieta mediterránea. Este proyecto, que surgió después de un viaje de sus creadores a la ciudad de Nueva York, ha conseguido hacerse un hueco en el mercado español gracias a su apuesta por la elaboración de un producto artesanal elaborado con ingredientes de primera calidad, pensado para satisfacer los paladares más exigentes.

En el arranque de este 2022 la marca ha firmado dos interesantes acuerdos con dos de las grandes superficies más importantes del país, Alcampo y Family Cash. En Alcampo, La Newyorkina tendrá presencia con sus variedades “Original”, “Zero”, “Dear Aretha”, “Manzana Loves Jengibre -Bio-” y “KetonOla”. Esta última, su incorporación más reciente, cumple con los requisitos alimentarios de las personas que siguen un modelo de alimentación paleo, keto y ceto además de ser la granola con los niveles de azúcares más bajos del mercado. Por otro lado, en Family Cash estarán a la venta sus variedades “Original” y “Zero”.

Con estos nuevos acuerdos, La Newyorkina se consolida como una de las marcas de granola con mayor expansión del mercado, estando presentes actualmente en más de mil puntos de venta en España. En palabras de Pelayo Pérez, CEO de la compañía, “trabajamos diariamente por conseguir estar en nuevos puntos de venta, pudiendo llegar así al mayor número de clientes posibles, reforzando con ello nuestro posicionamiento de marca. Queremos ser la granola No1 no solo por disponibilidad y variedad, sino porque seamos la favorita de los consumidores”.

La Newyorkina lanzará en las próximas semanas una nueva línea que supondrá toda una revolución en el mercado nacional e internacional.

Sobre La Newyorkina

Su granola se elabora en su obrador de Oviedo (Asturias), siguiendo un cuidado proceso de fabricación en el que cuentan con la mejor materia prima para que el resultado sea excelente. Tuestan sus copos de avena a fuego lento con un proceso 100% artesano para crear un producto sano, natural y delicioso. Su granola “La Original” ha sido reconocida en los últimos años con el premio “Innoval” de Alimentaria 2018, “Sabor del año 2018” y “Bronze Best awards packaging” en 2018 y 2020. La gama Bio (“Manzana Loves Jengibre” y “Coco & Lemon Friends”) fue elegida “Sabor del año Bio 2019”. Además, su “Dear Aretha” recibió el pasado año el “Bronze Best Awards Packaging 2020”.

Datos de contacto:

LA NEWYORKINA
678941507

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

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Asturias](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>