

La Newyorkina presenta su nueva granola Keto, la granola con los niveles de azúcares más bajos del mercado

La 34ª edición del Salón Gourmets ha arrancado acogiendo el que promete ser uno de los lanzamientos del año no solo para La Newyorkina, sino también para quienes cuidan su alimentación apostando por productos bajos en azúcares sin tener que renunciar al sabor

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 más que merecido 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.

Cuentan con numerosas variedades de granola, entre las que destaca “La Original”, la nº1 en nuestro país, elaborada con miel de Asturias y aceite de oliva virgen extra. También tienen opciones para los amantes del cacao con sus variedades “Dear Aretha”, “Pink” y “Ruby”. Completan el porfolio “Manzana Loves Jengibre” y “Coco & Lemon Friends”, sus granolas 100% ecológicas y veganas.

Hasta el momento su apuesta por una granola sin azúcares era la “Zero Sugar”, a la que desde esta semana se le une un revolucionario lanzamiento, la “Ketonola”, una nueva granola Keto en la que la compañía lleva tiempo trabajando y que supone una implementación

muy importante para la gama. Esta nueva incorporación cumple con los requisitos alimentarios de las personas que siguen un modelo de alimentación paleo, keto y ceto. La nueva “Ketonola” contiene proteína de cáñamo, es gluten free, vegana y con certificación ecológica. Además, es la granola con los niveles de azúcares más bajos del mercado.

Este no será el único lanzamiento de la marca de este 2021 ya que antes de que acabe el año sorprenderá con 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
913 569 200

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

Categorías: [Nacional](#) [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Marketing](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>