

smöoy inaugura nueve nuevos establecimientos en España, Singapur, Brunei y Costa de Marfil

A nivel internacional ha inaugurado 4 locales en Singapur, uno en Brunéi y otro en proceso de apertura en Costa de Marfil. En España ha abierto en Madrid, y ultima las aperturas de Elche y Reus

La cadena smöoy, líder en la fabricación y venta de yogur helado, continúa con su exitoso plan de expansión, tanto en territorio nacional como en el extranjero, y consolidando su posición como marca global.

En Singapur, smöoy ha abierto cuatro nuevos establecimientos en esta primera mitad de año, sumando así un total de más de catorce locales en este mercado desde su incursión en 2017. Recientemente smöoy celebró la inauguración de su segunda tienda en Brunéi, ubicada en HU HO MANGGIS MALL, esta apertura fue posible gracias a un acuerdo de master franquicia firmado a comienzos de año con empresarios locales, con quienes smöoy ha acordado abrir cinco puntos de venta en los próximos dos años. A estas cinco aperturas, se sumará en breve un nuevo punto de venta en Costa de Marfil, donde la cadena sigue con su tercer punto de venta incrementando su presencia en el continente africano.

Además de las aperturas internacionales, smöoy ha inaugurado también recientemente una nueva tienda en el centro comercial La Gavia de Madrid, y se prevé la apertura inminente de dos locales más en el centro comercial Aljub de Elche y en el centro comercial Pallol en Reus. Estas nuevas implantaciones siguen el objetivo de acercar los nuevos productos desarrollados por la marca, que se caracterizan por su calidad y por introducir novedades en el mercado.

Además, smöoy ha renovado la imagen de algunas de sus tiendas icónicas, como la de San Juan Playa en Alicante, Sa Coma en Mallorca y próximamente su tienda de Zaragoza, demostrando su compromiso no solo con ofrecer productos de alta calidad, sino también con brindar a sus clientes puntos de venta diferenciados y divertidos donde puedan disfrutar de una experiencia única.

Estas nuevas implantaciones tienen como objetivo acercar los nuevos productos desarrollados por la marca, que se caracterizan por su calidad - Los productos de smöoy se distinguen por ser bajos en grasas, ricos en fibra y sin gluten, manteniendo siempre su carácter funcional y saludable- y por introducir continuamente novedades en el mercado, atendiendo siempre a las últimas tendencias y demandas del mercado.

Con esta filosofía, la compañía ha presentado recientemente en el mercado smöoy +PROTEIN, el primer yogur helado del mercado enriquecido con proteína, un producto que representa un avance significativo en la oferta de productos funcionales del mercado y que ya se puede encontrar en todos los establecimientos de la cadena.

Con un 12% de proteína, cero contenido de materia grasa, rico en fibra y sin gluten, estos yogures soft helados son ideales para aquellos que buscan opciones saludables y nutritivas. Son libres de gluten; bajos en grasas o sin grasas; su contenido rico en fibra los hace beneficiosos para el sistema digestivo, y, al estar enriquecidos con proteínas, se convierten en una fuente adicional de este importante nutriente para el cuerpo, además de aportar otras cualidades beneficiosas para el organismo dada la alta calidad de los componentes con los que se ha desarrollado esta novedosa fórmula única a nivel mundial.

Este producto, como todos los demás de la cadena, ha sido íntegramente desarrollado por el equipo de i+D de la marca ubicado en las 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, obtenido de manos de la Asociación de Cadenas de Restauración Moderna (FERHCAREM).

Datos de contacto:

Pura De ROJAS

619983310

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

Categorías: [Internacional](#) [Franquicias](#) [Madrid](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>