

## **Smöoy presenta las cinco novedades de su carta de invierno**

### **La cadena de yogur helado propone cinco saludables delicias para la temporada que ahora comienza**

La cadena española Smöoy, adapta su carta a los meses de invierno “con el objetivo de ofrecer a sus clientes los productos más demandados en cada estación”, afirma Nuria Martínez Sirvent, CEO y fundadora de la compañía. Con este objetivo, Smöoy presenta ahora cinco nuevas delicias fieles a su compromiso por ofrecer productos novedosos y deliciosos.

Los nuevos productos Hot que llegan ahora a las heladerías de la cadena son, en primer lugar, su gama de crepes, gofres, tortitas y bubble gofres. Se trata de una categoría de producto dulce, perfecto para disfrutar en los establecimientos de la cadena, en casa, o de paseo o de camino a algún lugar.

Los Bubble Smöoy Hot, destacan por su ausencia de gluten convirtiéndolo en un producto único, ya que se presentan enrollados en un cono muy fácil de llevar y comer, y en su interior se pueden rellenar de helado y otros toppings. Los gofres Smöoy son el producto tradicional del país belga pero acompañado de topping de chocolate y nada, y también se le puede añadir sirope fresa o jugar con diferentes variedades. Las tortitas de la compañía se pueden combinar con sirope de fresa, vainilla o chocolate y se les puede añadir el helado Smöoy de sabores o nata montada y, por último, los crepe que acompañados de los diferentes sabores de helado y la gama más amplia de topping del mercado, convierten a estos productos en una experiencia para los sentidos.

El otro éxito de la carta de Smöoy para los meses de invierno es su Köod Muffin, una deliciosa madalena rellena de yogur o helado, de distintos sabores, coronadas con un topping; o sus cookies XL, deliciosas galletas de chocolate, clásica o lemtis choc, pero todas ellas con un tamaño extra grande.

En conjunto, una carta repleta de tentaciones par acompañar con una amplia variedad de cafés en diversos tamaños. Todas estas propuestas de la carta Smöoy Hot se completan con la variedad de tarrinas de yogur helado, frappés, batidos, y otros productos típicos de la marca.

### **Premios y reconocimientos**

El carácter innovador de la empresa y su rápido desarrollo, han sido clave en la evolución de Smöoy y en los numerosos reconocimientos que ha recibido a lo largo de sus 10 años de trayectoria.

La empresa fue galardonada en 2015 con el Premio Alimento de España a la Restauración, Accésit Alimento de España a la Iniciativa Emprendedora, premio otorgado por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente y dirigido a empresas menores de 10 años, por la aplicación de ideas novedosas.

Smöoy puede presumir también de ser la única franquicia que ha llegado a las últimas fases de los Premios Nacionales de Marketing, junto a Iberia y Acciona, en la categoría de Latinoamérica y cuenta asimismo con el I Premio de Restauración Moderna en la categoría de I+D, obtenido de manos de la Asociación de Cadenas de Restauración Moderna (FERHCAREM), el Premio Mercurio a la Empresa de Servicio, la Mención de Honor del Premio Herentia 2015, que concede la Asociación Murciana de la Empresa Familiar (Amefmur), el Premio a la Franquicia más Internacional, que otorga el diario El Economista junto a la Asociación Española de Franquiciadores (2016) y el otorgado a la Directora General y una de las fundadoras de la compañía, Nuria Martínez Sirvent, a la Empresaria del Año (OMEPE).

Recientemente, Smöoy ha alcanzado un acuerdo de colaboración como Empresa Amiga de WWF, tras la firma de un convenio de colaboración para la conservación de la naturaleza. Smöoy se compromete así a participar en diversas actividades de conservación de la biodiversidad en los bosques y en los ecosistemas españoles, y a destinar parte de los beneficios a la defensa y compromiso medioambiental.

**Datos de contacto:**

Pura de Rojas  
ALLEGRA COMUNICACION  
91 434 82 29

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

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

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>