

Smöoy presenta las novedades más refrescantes de su departamento de I+D

Los nuevos productos ya están disponibles en todas las tiendas de la compañía

La cadena española Smöoy, adapta su carta a los meses más calurosos “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 nuevos sabores exóticos y frutales, fieles a su compromiso por ofrecer productos novedosos y deliciosos.

Los nuevos productos que llegan ahora a las heladerías de la cadena son, en primer lugar, dos toppings, uno de ellos de frambuesa naturales con pepitas, el otro, para los amantes de los sabores más ácidos, pero con un toque dulce que combina a la perfección con el sabor del helado smöoy, el de manzana verde natural con jengibre natural.

La otra novedad es el nuevo freezer de frutos rojos, una delicia que combina frutas naturales como la el arándano rojo o las moras silvestres, aportando al producto todas las cualidades antioxidantes características de sus frutas, y que también puede ser combinado con los sabores del helado smöoy, bajo en grasas, rico en fibras y sin gluten, aportando un carácter personal y único en el mercado, como un helado eminentemente funcional.

Se trata de unas interesantes novedades que consolidan a la compañía como el espacio ideal en el que disfrutar de la categoría de yogur helado, un producto altamente demandado por el consumidor actual.

Estos nuevos productos han sido desarrollados para este 2022 por el departamento de I+D de la compañía un equipo ubicado en las modernas instalaciones centrales con que cuenta Smöoy en Alcantarilla (Murcia), más de 7.500 metros cuadrados en donde fabrica todos sus productos. 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).

Smöoy nació en junio de 2010 creando el único yogur helado funcional del mercado: bajo en grasa, rico en fibra y sin gluten. Smöoy 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 Calidad Alimentaria y de Marketing, que invierten continuamente su esfuerzo en la creación de nuevos productos, en criterios de mejora y en adaptar sus productos a las necesidades del mercado.

Además de las tradicionales tarrinas (mini, classic y maxi), frozen roll, frappés, freaksmöoy, twister, smöothies, freezer, smöoyroll..., en Smöoy los clientes también pueden disfrutar continuamente de novedades.

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](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>