

Smöoy sorprende en Año Nuevo Chino y en San Valentín con innovaciones en nuevos productos

Estos nuevos productos son ediciones limitadas que solo se podrán degustar en los puntos de venta smöoy, y mantienen la filosofía de marca con productos bajos en grasas, ricos en fibra y sin gluten

Smöoy, franquicia dedicada desde hace más de trece años a la fabricación y venta de yogur helado, sorprende este mes con dos apuestas a través de las que mostrará el gran esfuerzo en innovación de la compañía a la hora de desarrollar nuevos productos que no existen en el mercado.

Pensando en quienes quieren disfrutar del Día de San Valentín, smöoy ha preparado una sorpresa romántica: su tarrina Special Dulce de Leche. Esta delicia, que solo estará disponible en las tiendas de la compañía entre el 12 y el 25 de febrero, es un yogur helado coronado por una nube especial de dulce de leche. Además, para la decoración, la Tarrina Mini se adornará con corazones de chocolate, la Classic incluirá la crujiente galleta holandesa, y la Maxi permitirá que el cliente elija una salsa especial para completar su experiencia smöoy.

La otra novedad que smöoy presenta este mes, coincidiendo con la entrada al Año Nuevo Chino, que en esta ocasión es el Año del Dragón, es una nueva creación especial: la tarrina "Fruta del Dragón".

Esta delicia única, que estará en todas las tiendas smöoy desde el viernes 26 de enero hasta el domingo 11 de febrero, estará disponible en tres tamaños diferentes, cada una con sus propios toques distintivos. El Mini incluirá una moneda de dragón como toque mágico, la Classic se adornará con un delicioso topping de mix de frutas, y para aquellos que elijan la Maxi, les espera una sorpresa adicional con una moneda de dragón extra.

En ambos casos, se trata de sabores, texturas, aromas y productos que se han desarrollado en exclusiva por el departamento de I+D+i, con el soporte del departamento de Calidad, y siguiendo los protocolos más exigentes de Calidad Alimentaria establecidos por el departamento de Calidad en base a la certificación IFS.

Estos nuevos productos son ediciones limitadas que solo se podrán degustar en los puntos de venta smöoy, si bien la compañía ya se encuentra trabajando en nuevos, y exclusivos, desarrollos que pronto verán la luz.

Gracias a este importante esfuerzo a la hora de elaborar una oferta de producto cada vez más original y diferenciada, la compañía se ha consolidado en la mente del consumidor en una propuesta divertida, dinámica y personalizada para cada gusto de cada cliente, con el objetivo de no dejar de sorprender a los fans de la marca con nuevas e innovadoras tendencias de ocio y consumo.

Estas novedades responden 100% a la filosofía de la compañía, que se caracteriza por ofrecer productos bajos en grasas, ricos en fibras y sin gluten, unos valores de marca que implica mantener los más exigentes estándares de calidad.

Para dar soporte a su actividad, smöoy cuenta con unas modernas instalaciones centrales de más de 7.500 metros cuadrados en Alcantarilla (Murcia), donde fabrica todos sus productos bajo los más estrictos controles de calidad. Además, la compañía reinvierte permanentemente en el negocio y en su área de I+D+i, un departamento en constante innovación y crecimiento, en el cual sus recientes incorporaciones han dinamizado nuevos desarrollos de productos diferenciales e innovadores que verán la luz a lo largo de este 2024.

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 13 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).

Datos de contacto:

Pura De ROJAS
ALLEGRA COMUNICACION
+34619983310

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

Categorías: [Nacional](#) [Franquicias](#) [Gastronomía](#) [Madrid](#) [Emprendedores](#) [Restauración](#) [Consumo](#) [Celebraciones](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>