



6 de julio de 2015

EIPozo Alimentación ha lanzado al mercado una novedosa línea de cremas para untar y dippear que sobresalen por su suave textura y delicioso sabor y que pueden disfrutarse de forma divertida, diferente al untable tradicional.

Esta innovadora gama, compuesta por las variedades de jamón york con un suave toque ahumado, pechuga de pavo y una sorprendente combinación de jamón york con manzana, resulta ideal para desayunos, cenas, picoteos o merienda, al poder compartirse con amigos o familia de manera más informal.

Las tres nuevas variedades se presentan en tarrinas de 150 gramos, con una imagen fresca y moderna que destacará en el lineal. Estos productos responden a la apuesta de EIPozo Alimentación por hacer crecer las categorías a través de soluciones innovadoras y adaptadas a las preferencias de los consumidores.

La inversión de EIPozo Alimentación se sitúa en I+D+i por encima del uno por ciento de su facturación global. Es pionera en alimentación saludable en el sector cárnico español gracias a sus gamas de productos BienStar y All Natural, así como a su línea Extratiernos en carnes frescas de cerdo, pavo, pollo y vacuno, que surgen como fruto de las continuas investigaciones del área de I+D+i de la empresa, centrada en atender las necesidades de los consumidores, cada vez más preocupados y concienciados por el consumo de productos saludables. EIPozo Alimentación elabora todas sus soluciones de alimentación sin gluten, para que puedan ser consumidas por las personas celíacas, unas 500.000 en España.