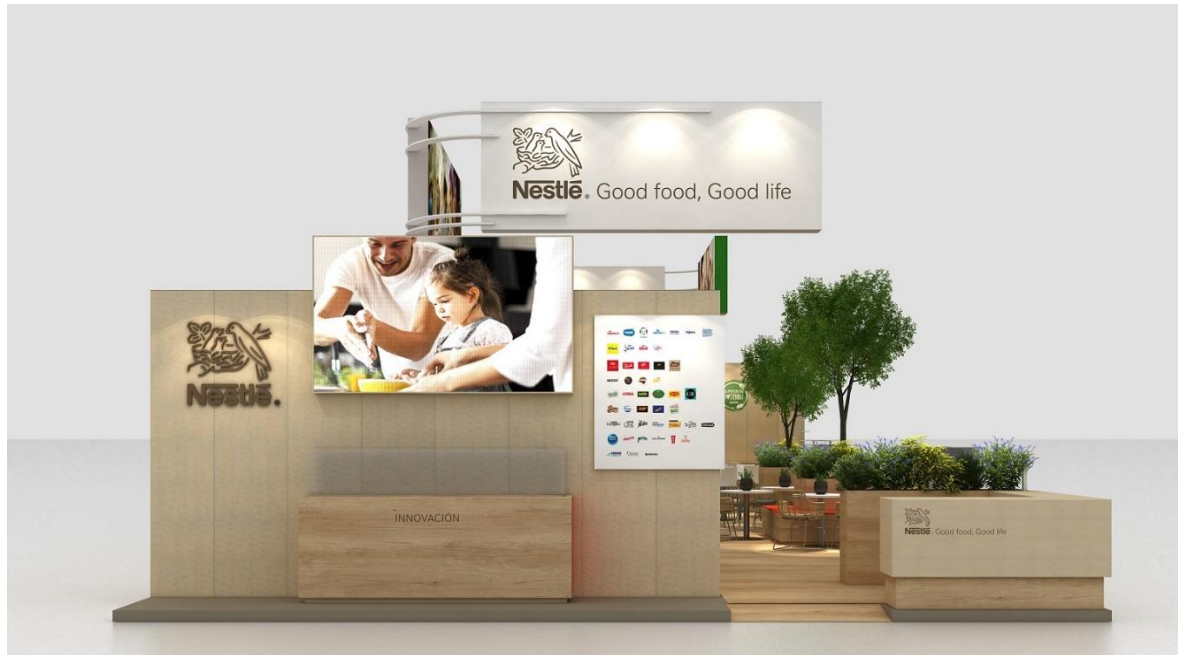




Del 18 al 21 de marzo en Fira de Barcelona

NESTLÉ, PRESENTE EN ALIMENTARIA CON MÁS DE 30 INNOVACIONES Y UN STAND CENTRADO EN ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE



Una edición más, Nestlé estará presente en Alimentaria&Hostelco la feria internacional de referencia de la industria de la alimentación, la gastronomía y la hostelería. Así, la Compañía participa en Innoval, el espacio de exposición de nuevos lanzamientos de Alimentaria, con más de 30 innovaciones en diferentes categorías como café, chocolates, cereales, culinarios, 'Out Of Home', nutrición infantil o aguas.

Además, la Compañía de alimentación está presente en la feria con un stand (ubicado en el Pabellón P2, nivel 0, espacio D500) centrado en Alimentación Sostenible que, además, se caracteriza por estar elaborado con materiales reciclados, reciclables o reutilizables.

Hasta 17 vitrinas en Innoval

La innovación forma parte del ADN de Nestlé. Es por ello que el visitante que acuda a Alimentaria podrá conocer a lo largo de 17 vitrinas, algunos de los lanzamientos de Nestlé del último año, como han sido, por ejemplo, el nuevo [NESCAFÉ Classic Refill](#); [KITKAT Cereales](#); [GARDEN GOURMET Marine-Style Crispy Filet](#); [HAPPY PUFF Snack de maíz](#); la botella de [8 litros de NESTLÉ AQUAREL](#); [MILKYBAR UNTABLE](#) para el canal Horeca, o una gran variedad



de novedades de las tabletas de chocolate Nestlé Extrafino como son NESTLÉ EXTRAFINO CHOCOBOLAS o [NESTLÉ EXTRAFINO CREMOSITOS](#), por solo citar algunos.

Además, entre los lanzamientos más recientes, los asistentes a Innoval podrán descubrir también las [LITORAL VEG ALBÓNDIGAS](#), alternativa vegetal a las tradicionales albóndigas listas para consumir. Elaboradas a partir de proteínas vegetales de soja y trigo, estas albóndigas *plant-based* son ricas en proteínas, fuente de fibra y no tienen colesterol, convirtiéndose así en una alternativa perfecta al plato tradicional.

Por su parte, Nestlé Professional, la división de Nestlé dedicada al canal Fuera del Hogar, dará a conocer sus primeras cremas untables para la restauración. Así, la nueva [crema untable de KITKAT](#) ofrece todo el sabor de las cuatro barritas de galleta cubiertas con chocolate con leche y una sorprendente textura ya que incluye trozos del característico barquillo de este snack de chocolate.

Nestlé, comprometida con la Alimentación Sostenible

Para Nestlé, una alimentación sostenible implica ofrecer productos que no solo sean deliciosos, sino que también tengan un impacto reducido en el medio ambiente. Por ello, el visitante que se acerque al stand de Nestlé podrá realizar un viaje hacia la sostenibilidad alimentaria y conocer productos a base de proteínas de origen vegetal de alta calidad como el amplio porfolio de productos *plant-based* de [GARDEN GOURMET](#) o la gama de [salsas de tomates de SOLÍS](#) proveniente de agricultura local sostenible, por solo citar algunos.

Además, *“una alimentación sostenible no es solo esencial para nuestra salud, sino que también puede contribuir significativamente a reducir la huella ecológica que dejamos en el planeta y a preservar los recursos naturales. Por ello, hemos querido este año impulsar esta alimentación sostenible a través de nuestra presencia en una feria internacional de gran relevancia para el sector como es Alimentaria”*, ha destacado Raimon Cararach, director de Ventas Corporativas de Nestlé España.

Así, el compromiso de Nestlé con el medio ambiente está presente también con este stand que contempla el uso responsable de materiales ya utilizados tanto durante su fabricación como en su montaje y desmontaje.

De esta manera, el espacio de Nestlé en la feria está realizado, en su mayoría, con materiales reciclables y reutilizables. Asimismo, para las paredes, se ha utilizado madera de Densidad Media o DM fabricada a partir de restos de tala forestal y reciclaje de madera proveniente de proveedores con sistemas de economía circular y bosques sostenibles. Para ello, se ha trabajado con empresas homologadas que cuentan con la certificación de la “cadena de custodia” de los dos sistemas más reconocidos internacionalmente como son



P.E.F.C (*Programme for Endorsement of Forest Certification Schemes*) y F.S.C. (*Forest Stewardship Council*).

Por su parte, los elementos mecanizados como puertas, vitrinas o mobiliario auxiliar han sido diseñados de forma modular para fomentar su reutilización en proyectos posteriores. De igual manera, todos los elementos de alquiler necesarios se han realizado con proveedores locales y de proximidad para reducir el impacto de la huella de carbono.

Los expertos hablan

Por último, y ligado a esta apuesta de Nestlé por la alimentación sostenible, el responsable de Relaciones Institucionales de Nestlé España, Alberto Vega, participará en la conferencia sobre Sistemas Alimentarios Sostenibles que impulsa Forética dentro de Alimentaria el martes 19 de marzo de 11:00 a 12:30 h.

Así, bajo el título *"Redefiniendo el futuro de los sistemas alimentarios: la sostenibilidad como fuerza transformadora"*, esta sesión pone el broche final al primer año de un grupo de trabajo empresarial pionero en España, liderado por Nestlé junto con Grupo Cooperativo Cajamar, Heineken España, Lactalis y Nauterra y que aglutina a empresas en torno a la sostenibilidad a lo largo de la cadena de valor del sistema alimentario español.

La sostenibilidad también centrará la jornada en la que participará el responsable de Sostenibilidad de Nestlé España, Jordi Aycart, organizada por la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB). Aycart, como presidente del Grupo de Trabajo de Cambio Climático y Energía de FIAB, debatirá sobre los retos de la comunicación medioambiental el miércoles 20 de marzo a partir de las 16:00 h.