

La Compañía sorprende con un espacio que combina café, música e innovaciones clave para el sector

Nestlé Professional marca tendencia en HIP con su *coffee party* y sus últimos lanzamientos



Nestlé Professional, la división de alimentos y bebidas para HORECA de Nestlé, ha convertido su participación en la feria Horeca Professional Expo (HIP) 2026 en una experiencia inmersiva que ha llevado la tendencia al alza de las *coffee parties* a la mayor cita de la innovación para los profesionales del sector en España. En este marco, la Compañía ha presentado sus últimas novedades en un espacio que ha combinado música en directo y coctelería con café. Así, Nestlé Professional ha logrado que profesionales y clientes vivieran, de primera mano, cómo sigue evolucionando la categoría de cafés y las oportunidades que ofrece a restauradores y hosteleros.

"HIP es una cita clave para Nestlé Professional. Este año hemos querido mostrar a clientes actuales y a clientes potenciales toda nuestra experiencia en café de una manera más experiencial, convirtiendo nuestro stand en una coffee party, lo último en el sector. Por eso, hemos combinado sesiones de DJ, café de especialidad y las creaciones de cócteles, a base de café, elaborados por nuestros mejores baristas. Queríamos mostrarles, de primera mano, cómo nuestros productos, soluciones e iniciativas previstas pueden ayudarles a impulsar todavía más sus negocios o establecimientos y generar crecimiento", explica Cristina Herraiz, Marketing Manager de Nestlé Professional. *"El café está de moda y continúa ganando protagonismo en el consumo fuera del hogar, tanto por su papel en la oferta gastronómica como por su capacidad para crear nuevos momentos de conexión entre las personas, como ocurre con las coffee parties",* afirma.



Innovaciones que llevan a la restauración al siguiente nivel

En la categoría de cafés, además de sus icónicas marcas como Brasilia, Nescafé, Santa Cristina o Bonka, Nestlé Professional ha ampliado su amplia gama de productos en formato monodosis con los sobres Starbucks *Medium Roast* y Starbucks *Cappuccino*, así como la variedad KitKat *Cocoa Beverage*, pensada para quienes quieren hacer un "break" en formato bebida. Por su parte, Moment Tea, la marca de té e infusiones *premium* para restauración del negocio, ha incorporado a su porfolio las variedades Moment Tea *Chai* y Moment Tea *Matcha*, en línea a las tendencias actuales.

Entre las innovaciones presentadas, destaca la nueva crema untable Nestlé Caja Roja, creada para llevar la repostería al siguiente nivel. Lista para usar y muy versátil, esta crema untable permitirá a chefs y reposteros incorporar el icónico sabor del surtido de bombones Caja Roja, con crujientes trocitos de avellana, a creaciones que no dejarán a nadie indiferente.

Por último, Nestlé Professional ha mostrado su nueva gama de salsas de tomate para restauración de Buitoni, elaboradas con tomates extremeños y por expertos chefs siguiendo recetas tradicionales. La gama, elaborada en la fábrica de Nestlé en Miajadas (Cáceres), cuenta con tres variedades (Buitoni *Polpa*, Buitoni *Salsa Peperonata* y Buitoni *Sugo Intenso*) listas para usar, permitiendo a los cocineros optimizar el tiempo en cocina al tiempo que realzan el sabor de cada plato. Lanzamientos con los que Nestlé Professional refuerza su papel como *partner* estratégico para el canal HORECA.