

No. 2 / February 2021, Cologne  
#ismcologne

## La ISM presenta las novedades de 2021

**El sabor y la salud en el centro de la atención: La variedad de la oferta para picar y disfrutar de forma sana es enorme, desde productos crujientes a base de cereales hasta puzzles de frutas para niños, pasando por chocolates a base de vegetales.**

Aún cuando la ISM 2021 no se puede celebrar este año de forma presencial debido a la pandemia que sufrimos, la mayor feria del mundo dedicada a los productos de confitería y los snacks continúa siendo la plataforma central para conocer las innovaciones que se producen en el sector. En este sentido, la ISM ofrece a sus expositores la posibilidad de presentar sus novedades en una nueva base de datos <https://bit.ly/2ZnLkzX>. Un total de 67 expositores (2020: 100) procedentes de 20 países han participado con 107 productos. En el marco de la anunciada campaña de promoción de novedades y tendencias, los productos serán presentados a través de los canales de comunicación social de la Feria. El momento culminante será la elección por un jurado de expertos de las 3 innovaciones más destacadas de la ISM 2021 que serán presentadas en el mes de marzo.

Las novedades de este año muestran, sobre todo, una cosa: tampoco en el año 2021, los fabricantes de productos de confitería podrán prescindir de las dos tendencias: productos sanos para picar y disfrutar de forma sana. A esto hay que añadir otros factores importantes como la textura, el color y el sabor. Junto a sabores afrutados y frescos con colores y aromas naturales así como frutos secos, están de moda los snacks crujientes en forma de bolitas de cereales con o sin chocolate, galletas saludables y chips sin grasa. Entre ellos figuran, por ejemplo, productos como bocaditos de cereales biológicos con sabor a semillas de sésamo y girasol o semillas de calabaza con coco, galletas crujientes rellenas de cacahuets y avellanas, crispy cups, conos de barquillo con relleno de crema o cereales crujientes envueltos en chocolate y polvos naturales de frutas. También destacan entre los productos para picar los ingredientes sin elaborar como, por ejemplo, las bayas secas, las nueces o las semillas. Entre las novedades figuran las galletas biológicas, pequeñas tabletas de chocolate amargo con bayas rojas y linaza o pieles de naranja escarchadas envueltas en chocolate suave.

Llama la atención la gran variedad de productos de confitería y snacks que no contienen ingredientes de origen animal. El concepto de "plant based", alimento basado en vegetales, se impone también como tendencia en el sector de los productos de confitería y los snacks. Por otra parte, la transparencia en la información sobre ingredientes o la referente al origen de los productos desempeña un papel cada vez más importante. La tendencia a las marcas limpias se está implantando también cada vez más en el sector de la confitería. Precisamente en el campo del chocolate y de los productos de chocolate existe, por ejemplo, una cada vez mayor oferta sin leche de vaca como, por ejemplo, el chocolate para beber a



ISM  
30.01. - 02.02.2022  
[www.ism-cologne.com](http://www.ism-cologne.com)

Your contact:  
Peggy Krause  
Tel.  
+49 221 821-2076  
Fax  
+49 221 821-3544  
e-mail  
[p.krause@koelnmesse.de](mailto:p.krause@koelnmesse.de)

Koelnmesse GmbH  
Messeplatz 1  
50679 Köln  
P.O. Box 21 07 60  
50532 Köln  
Germany  
Tel. +49 221 821-0  
Fax +49 221 821-2574  
[www.koelnmesse.com](http://www.koelnmesse.com)

Executive Board:  
Gerald Böse (President and Chief Executive Officer)  
Oliver Frese  
Herbert Marnier

Chairwoman of the Supervisory Board:  
Mayor of the City of Cologne  
Henriette Reker

Headquarters and place of jurisdiction:  
Cologne  
District Court Cologne, HRB 952

base de leche de avena. La oferta incluye también variantes veganas de miel con sabor a lavanda o caléndulas.

Otro núcleo de interés se centra en el tema de la sostenibilidad en los productos puesto que la naturalidad y la sostenibilidad son factores fundamentales a la hora de decidir las compras de productos de confitería y snacks salados. Ya en los últimos años hubo una cifra creciente de empresas que se registraron bajo el tema de moda "productos de comercio justo". También constituyen un factor de gran importancia los temas relacionados con las materias primas y los envases sostenibles con poco plástico puesto que la protección del medio ambiente y los procesos de fabricación respetuosos con la conservación de los recursos tienen una gran importancia para los consumidores. El tema de la sostenibilidad va relacionado a menudo con lo orgánico, lo vegano y lo vegetariano. Así, por ejemplo, los expositores presentan en la New Product Database galletas ecológicas o productos de pastelería ecológicos, marshmallows veganos, palitos de fruta veganos sin gluten, chocolates de calidad ecológica y de comercio justo o trufas veganas.

Las proteínas son un tema de tendencia a largo plazo. Para los consumidores el tema de la salud desempeña un papel importante. El sabor continúa siendo un valor decisivo. Aquí, los fabricantes muestran, por ejemplo, nuevas barritas de "fibra" que estimulan la función intestinal saludable o barritas proteicas veganas hechas con proteínas 100% vegetales y sin azúcares añadidos. Otras nuevas variedades son los chocolates proteicos enriquecidos con cacahuets o los bombones proteicos de mantequilla de cacahuete.

También hay ofertas específicas para los niños. Junto a botellas para fiestas o cadenas rellenas de dextrosa, los fabricantes ofrecen puzzles a base de frutas con cuatro sabores diferentes a frutos secos o una mezcla de dulces en forma de tableta para jugar y aprender a través de concursos de emoji.

**Resumen de las novedades 2021:** <https://bit.ly/2ZnLkzX>

#### **Koelnmesse - Global Competence in Food and FoodTec:**

Koelnmesse es líder internacional en la organización de ferias para el sector de la alimentación y certámenes dedicados a la elaboración de productos alimenticios y bebidas. Ferias como la Anuga, la ISM y la Anuga FoodTec están reconocidas como ferias de referencia internacional para sus sectores. Koelnmesse no sólo organiza certámenes feriales dedicados al tema de la alimentación y la tecnología alimentaria con diferentes núcleos temáticos y contenidos en Colonia sino también en otros mercados en crecimiento en todo el mundo como, por ejemplo, en Brasil, China, Colombia, India, Italia, Japón, Tailandia y los Emiratos Árabes Unidos. Con estas actividades globales, Koelnmesse ofrece a sus clientes eventos a la medida en diferentes mercados que garantizan un negocio sostenible a nivel internacional.

Más información: <http://www.global-competence.net/food/>

#### **Los próximos eventos:**

Wine & Gourmet Japan - International Wine, Beer, Spirits, Gourmet Food and Bar

Exhibition & Conference, Tokyo 21.04. - 23.04.2021

Page

ANUFOOD China - The leading food & beverage exhibition for Southern China,  
Shenzhen 21.04. - 23.04.2021

3/3

Alimentec - International food, beverage and hospitality trade fair, Bogotá 08.06. -  
11.06.2021

**Nota para la redacción:**

En nuestra galería de imágenes en internet, en [www.ism-cologne.com](http://www.ism-cologne.com), en el espacio „News“ tienen a su disposición material fotográfico sobre la ISM o [www.ism-cologne.com/imagedatabase](http://www.ism-cologne.com/imagedatabase)

En [www.ism-cologne.com/Pressinformation](http://www.ism-cologne.com/Pressinformation) encontrarán informaciones para la prensa.

En caso de publicación, agradeceremos el envío de un ejemplar.

**ISM en la Web Social:**

<https://www.facebook.com/cologne.ism/>

<https://www.linkedin.com/showcase/ism-cologne>

**Contacto para consultas:**

Peggy Krause

Communications Manager

Koelnmesse GmbH

Messeplatz 1

50679 Cologne

Germany

Tel +49 221 821-2076

Fax +49 221 821-3544

[p.krause@koelnmesse.de](mailto:p.krause@koelnmesse.de)

[www.koelnmesse.com](http://www.koelnmesse.com)