

No. 10 / April 2023, Cologne

#ISM

## ISM New Product Showcase: Las innovaciones más importantes de 2023

**tri d´ Aix GmbH, CAL Marketing Pty. Ltd. y WORLD´ S COCONUT TRADING SL son los productos más innovadores de la ISM de este año.**

En el sector de la confitería y los artículos para picar, las innovaciones son la clave para la creación de productos singulares e incomparables que entusiasmen a los consumidores y destaquen frente a la competencia. Estas innovaciones han sido premiadas ahora en la ISM Cologne, la feria de referencia mundial para el sector de los productos de confitería y los artículos para picar. A través de una experimentación creativa con nuevos ingredientes, texturas y aromas, las empresas premiadas han conseguido ofrecer a sus clientes nuevas vivencias gustativas. A la vez, con innovadores procesos de fabricación y envases respetuosos con el medioambiente contribuyen a que sus productos no solo resulten atractivos sino también sanos y sostenibles. ?

Como en el año pasado, la elección de las innovaciones más destacadas se ha llevado a cabo por un jurado independiente formados por expertos del mundo de la industria y del comercio así como por científicos. La designación de los ganadores y la entrega de premios se ha llevado a cabo en el marco de la cena de gala ISM celebrada el domingo, 23 de abril de 2023, en Colonia.

### Los 3 primeros puestos de la ISM 2023:?

1. tri d´ Aix GmbH con su "algodón de azúcar" Sweet Stories sweet cotton candy de Alemania.
2. CAL Marketing Pty. Ltd. con "Brown Sugar Boba Milk Tea Mochi" de Australia
3. WORLD´ S COCONUT TRADING SL con "Purple Sweet Potato Chips BBQ" de España?

El primer puesto lo ha conseguido la empresa tri d´ Aix GmbH con su algodón de azúcar Sweet Stories sin azúcar añadida. Algodón de azúcar sin azúcar y potenciadores del sabor, ¿puede estar bueno? El Jurado estaba conforme en que hasta ahora no. Sin embargo, este innovador producto de las cercanías de Aquisgrán ha conseguido convencer a los expertos de lo contrario. "Como en la feria" ha sido la conclusión del Jurado. El sabor resulta convincente, sin añadir colorantes ni gluten y, sobre todo, con un 90 por ciento menos de azúcar. El algodón de azúcar ha sido elegido el producto más innovador presentado en la ISM 2023.

El Brown Sugar Boba Milk Tea Mochi que ha conseguido el 2º premio destaca sobre todo por la combinación de "soft" y "chewy". El producto de CAL Marketing Pty. Ltd. de Australia ha sido alabado por el Jurado como una agradable experiencia de sabor



ISM  
23.04. - 25.04.2023  
[www.ism-cologne.com](http://www.ism-cologne.com)

Your contact:  
Peggy Krause  
Tel.  
+49 221 821-2076  
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

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

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

frío de un tipo especial. El mochi japonés se está convirtiendo gradualmente en un producto de moda a nivel mundial. Es una especialidad de arroz que puede ser dulce o salada y cuenta con una imaginativa combinación de ingredientes.

Page

2/3

El Purple Sweet Potato Chips BBQ de España, que ha conseguido este año el tercer puesto, es un producto vegano que impresiona por su sabor ahumado. Para el Jurado, los chips de WORLD'S COCONUT TRADING SL constituyen un atractivo exótico que destaca entre los conocidos y tradicionales chips de patatas y artículos para picar por su vistoso color.

### **Sobre el New Product Showcase**

Desde 2009, el espacio "New Product Showcase" (Escaparate de Nuevos Productos) es el punto central para la presentación de las novedades del sector y se ha convertido en un interesante polo de atracción en la ISM para todos los responsables en la toma de decisiones. Allí, en una exposición especial de alto nivel que se celebra en el Bulev r Central, los visitantes pueden informarse detalladamente de las innovaciones que se han producido en la industria de los productos de confitería y los artículos para picar. Con 65 vitrinas de 56 expositores de 17 países y más de 97 productos, el New Product Showcase muestra ahora de nuevo una panorámica de productos surgidos desde el mes de febrero de 2022.

**Koelnmesse - Ferias sectoriales para la industria de la alimentación:** La Feria de Colonia, Koelnmesse, es líder internacional en la celebración de certámenes dedicados a la alimentación. Eventos como la Anuga y la ISM son líderes mundiales que tienen fijada su celebración en Colonia. Con Anuga HORIZON parte a Colonia un nuovo format per le innovazioni dell'industria alimentare. Además, la Koelnmesse presenta en mercados importantes a lo largo y ancho de todo el mundo como, por ejemplo, en Brasil, China, India, Japón, Colombia, Tailandia y los Emiratos  rabes Unidos numerosas ferias alimenticias con diferentes enfoques y contenidos específicos para el sector. Con estas actividades globales, la Koelnmesse ofrece a sus clientes eventos y ferias de referencia regionales a medida en diferentes mercados, garantizando un negocio sostenido a nivel internacional. En el campo de la tecnología alimentaria, la Koelnmesse está también optimamente posicionada con sus feria de referencia mundial Anuga FoodTec y ProSweets Cologne así como con su red global que incluye otros certámenes feriales.

Más información: <https://www.ism-cologne.com/fair/industry-trade-fairs/>

### **Los próximos eventos:**

Sigep China - Southern China's International Expo dedicated to the production of Gelato, Bakery & Coffee, Shenzhen 10.05. - 12.05.2023

ANUFOOD China - The leading food & beverage exhibition for Southern China, Shenzhen 10.05. - 12.05.2023

THAIFEX - Anuga Asia - Re-imagine the future of the F&B industry, Bangkok 23.05. - 27.05.2023

### **Nota para la redacción:**

En nuestra galería de imágenes en internet, en [www.ism-cologne.com/imagetatabase](http://www.ism-cologne.com/imagetatabase) .

En [www.ism-cologne.com/pressinformation](http://www.ism-cologne.com/pressinformation) encontrarán información para la

prensa .

Page  
3/3

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:**

Frank Habekost

Public and Media Relations Manager

Koelnmesse GmbH

Messeplatz 1

50679 Cologne

Germany

Tel +49 221 821-2063

[f.habekost@koelnmesse.de](mailto:f.habekost@koelnmesse.de)

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

Usted está recibiendo esta información en su calidad de receptor de los informes de prensa de Koelnmesse. En el caso de que quiera prescindir de este servicio, responda a este correo indicando en el asunto: "unsubscribe"