

No. 9 / April 2023, Cologne
#ISM

Desde Bloody Mary o mariscos en vino blanco como variantes de chips hasta chocolate con pétalos de rosas: todas estas novedades y muchas más se podrán ver en la ISM 2023

La feria líder mundial presentará de nuevo tendencias e innovaciones del sector de los productos de confitería y los artículos para picar

Del 23 al 25 de abril de 2023 se celebrará la ISM con alrededor de 1.300 expositores de 70 países. También este año las innovaciones tendrán un papel especial en la mayor feria del mundo dedicada a los productos de confitería y los artículos para picar. Todo ello queda también reflejado en la [lista de novedades](#) de la Feria que con más de 200 referencias presenta gran cantidad de nuevos productos.

Salud, sostenibilidad y sabores creativos son, entre otras, las tendencias de este año en el campo de los productos de confitería y los artículos para picar. En la ISM 2023 se presentarán numerosos productos que no solo siguen estas tendencias sino que, sobre todo, marcan otras nuevas. Con todo ello, las empresas tienen en cuenta las cambiantes exigencias de sus clientes.

Cada vez es mayor el número de consumidores que otorgan una importancia especial a los ingredientes naturales en los productos de confitería y los snacks. Los fabricantes reaccionan a esta demanda con productos como chicles de frutas a base de vitamina C y zinc o galletas orgánicas para ayudar a la dentición de los niños pequeños. También aumenta la oferta de productos e ingredientes a base de plantas que se refleja en ideas creativas para el aporte de fibras. Las barritas de verduras con chips de chirivía o jackfruit son ejemplos de ello. En lugar de limitar la oferta a los productos clásicos, se tiende cada vez más a las combinaciones insólitas. Nuevos sabores con especias exóticas como el tandoori ahumado, el bloody mary o los mejillones al vino blanco están destinados a conquistar cada vez más el mercado.

También resalta la demanda de dulces y de productos para picar naturales ya que los consumidores suelen preferirlos a los alimentos ultraprocesados.

Otras de las tendencias actuales es el upcycling, es decir, la reutilización creativa de materias primas. Aquí, los fabricantes apuestan por el uso sostenible de ingredientes regionales y a la utilización de la fruta de cacao en un solo producto en lugar de utilizar solo los granos.

Según la BDSI, Asociación Alemana de Fabricantes de Productos de Confitería, en este país, el 39 por ciento de los consumidores afirman que el tema de la



ISM
23.04. - 25.04.2023
www.ism-cologne.com

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

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

sostenibilidad es importante para ellos cuando compran productos de confitería. Las tendencias de este año y los numerosos productos presentados en la ISM muestran que los fabricantes están satisfaciendo esta necesidad del consumidor y se están desarrollando consecuentemente en el mercado.

Page

2/3

En el campo del chocolate se han producido algunas evoluciones interesantes. Aquí, las empresas apuestan por aspectos como el comercio justo, el bajo contenido en azúcar, los productos veganos y los sabores inusuales. Con la perspectiva de la protección del medioambiente, éstos adquieren una mayor importancia especialmente entre los jóvenes consumidores.

Los productos de origen vegetal resultan ya también indispensables en el campo de los productos de confitería y los artículos para picar. Así, por ejemplo, hay un nuevo chocolate vegano búlgaro, refinado con delicados pétalos de rosa, así como dulces de pan de jengibre, recubiertos con fino chocolate negro, disponibles en los sabores limón-jengibre o manzana al horno. Desde hace años, el mercado de alimentos veganos está creciendo rápidamente debido a la mayor concienciación de los consumidores respecto al medio ambiente, la salud y el bienestar animal.

En la ISM se presentará una variada selección de productos como bombones veganos, conejitos de Pascua y figuras de Papá Noel, malvaviscos y gominolas de frutas.

En internet encontrarán una selección [de novedades](#).

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 nuevo 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 Árabes 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:

ISM - The world's largest trade fair for sweets and snacks, Cologne 23.04. - 25.04.2023

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

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

Nota para la redacción:

En nuestra galería de imágenes en internet, en www.ism-cologne.com/imagetdatabase .

Page
3/3

En 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:

Frank Habekost

Public and Media Relations Manager

Koelnmesse GmbH

Messeplatz 1

50679 Cologne

Germany

Tel +49 221 821-2063

f.habekost@koelnmesse.de

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"