

No. 21 / October 2021, Cologne  
#anuga

## Anuga presenta las más importantes novedades de 2021

### 67 productos han conseguido un puesto en la exposición de la Anuga taste Innovation Show

Del 9 al 13 de octubre se reúne de nuevo en Colonia el sector internacional de los productos alimenticios y las bebidas. También en el campo digital, la mayor feria del mundo dedicada al sector de la alimentación introduce nuevas dimensiones y, adicionalmente, reúne del 11 al 13 de octubre a profesionales de todo el mundo en una nueva plataforma digital, la Anuga @home. En los próximos cinco días, bajo el título de referencia "Transform", más de 4.600 expositores de 97 países presentarán gran cantidad de productos en 10 certámenes monográficos. Despiertan un interés especial las nuevas tendencias y las innovaciones de productos a nivel internacional que se presentan allí.

En este contexto, la Anuga taste Innovation Show adopta una función central como barómetro de tendencias e impulsora del negocio global de la alimentación. Aquí se presentarán a los visitantes profesionales y a los representantes de los medios las novedades más importantes de la Anuga seleccionadas por periodistas especializados y analistas de investigación de mercados. En total, se han presentado para participar en esta exhibición especial 418 empresas con más de 1.332 ideas. El Jurado ha seleccionado entre ellas 67 productos y conceptos sobresalientes en cuanto a ideas, innovación, sostenibilidad y ejecución creativa, escogidos a lo largo de todas las diferentes ferias monográficas que componen la Anuga. Adicionalmente, diez productos se han clasificado por su especial carácter innovador.

Las diez innovaciones más importantes son:

- Salmón seco - Jerky Chips von Royal Nordic (Letonia)
- Ready to Eat - Beet Root Tots de Frostkrone (Alemania)
- Aztek Lager de IMAG Organics (México)
- The Coolives- de Aceitunas Torrent (España)
- 12 vieiras sobre galletas crujientes de Escal (Frankreich)
- Gotas de pesto congelado de Il Pesto di Pra' srl (Italia)
- Salsa de azafrán - Sugosi® I Prestigiosi de Surgital (Italia)
- Cápsulas compostables de café de Café Sati (Francia)
- Lotao Green Jackfruit Veggie Balls de Lotao (Alemania)
- Happy Veggies BARRITAS VEGETALES - Beetroobee de Finest Selection Kft. (Hungría)

Todas las novedades serán presentadas en una atractiva exhibición especial en el pabellón 4.1 así como en la Anuga @home. El catálogo de la exposición se publica exclusivamente en [internet](#).



Anuga  
09.10. - 13.10.2021  
[www.anuga.com](http://www.anuga.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  
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

Las novedades de este año muestran sobre todo una cosa: las innovaciones de la Anuga 2021 están caracterizadas por la sostenibilidad, la salud, y la conveniencia. Un tema persistente son los alimentos de origen vegetal. La tendencia a las proteínas de origen vegetal ha experimentado un gran avance en 2020. Diferentes fabricantes de alimentos y bebidas están tratando incluir ingredientes puramente vegetales en el desarrollo de sus productos, ya sea como complemento de su oferta o como ingrediente principal. Las consumidoras y los consumidores se han sensibilizado con el tema de la sostenibilidad y, como consecuencia de ello, las proteínas vegetales gozan cada vez de más demanda. También se han hecho muy populares los alimentos que ofrecen la promesa de producto "puramente vegetal". Las fuentes vegetales de proteínas son, entre otras, la soja, los guisantes, las semillas de calabaza y los girasoles. Los nuevos productos incluyen, por ejemplo, pan integral de garbanzos, bolas de proteínas, ensalada vegetal de pescado, una salsa de verduras hecha con habas o wraps de remolacha.

Un segundo núcleo de tendencias está constituido por proteínas cárnicas alternativas. La sustitución de la carne es una de las tendencias alimentarias del futuro y ya no se trata sólo de hamburguesas a base de verduras u otros sustitutos vegetales de la carne. Las nuevas alternativas van desde la carne de laboratorio o la carne basada en células hasta los insectos puesto que por parte de los consumidores es cada vez más frecuente el deseo de una alimentación sin carne y a base de productos alternativos. Las innovaciones de productos que se presentan en la Anuga van desde platos preparados con albóndigas vegetales hasta nuggets de pollo o salchichas vegetales. Así, por ejemplo, el 11.10 se presentará en la Anuga, en el marco de la New Food Conference, carne a base de células.

La tercera tendencia de la Anuga de este año incluye productos con beneficios añadidos orientados a la salud e ingredientes naturales sin colorantes artificiales. Aquí es donde entran en juego los productos con etiqueta limpia. El etiquetado limpio informa al consumidor final sobre los ingredientes, el origen, los factores éticos y los ecológicos. Expositores muestran aquí, por ejemplo, café turco con colágeno que contrarresta los efectos clásicos del café, como la constricción de los vasos sanguíneos y la formación de arrugas. También están muy de moda los productos con kombucha: la variedad va desde limonadas y tés hasta chupitos de kombucha que contribuyen a la salud de la flora intestinal.

También continúa estando de gran actualidad el tema de la sostenibilidad. Aquí se valoran productos como las cápsulas compostables de café, la limonada elaborada con uvas agrias inservibles e incluso los vasos de papel.

También se encuentran presentaciones y sabores peculiares en las bebidas así como en el campo de las comidas congeladas. Algunos ejemplos son espirulina de color azul como refuerzo energético para los deportistas o patatas fritas moradas.

Las tendencias actuales y los futuros escenarios de soluciones desempeñan también un papel importante en diferentes exhibiciones especiales de la Anuga. Entre ellas figuran los campos correspondientes a dairy alternatives, meet more meatless o las marcas limpias. También el programa de congresos de este año proporciona informaciones sobre la transformación que se está produciendo en el campo de la

alimentación. La New Food Conference analiza las oportunidades de la carne de origen celular, la Cumbre de Innovación Newtrition X examina las soluciones de la nutrición personalizada y el Congreso ZNU estudia los enfoques holísticos de la sostenibilidad.

Page

3/4

**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 se estrena en 2022 en Colonia un formato de evento adicional dedicado a la innovación en el sector de la alimentación. 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.anuga.com/trade-fair/anuga/industry-sectors>

#### **Los próximos eventos:**

ISM - The world's largest trade fair for sweets and snacks, Cologne 30.01. - 02.02.2022

Annapoorna - ANUFOOD India - India's international exhibition on food & beverage trade and retail market, Mumbai 03.02. - 05.02.2022

ANUFOOD Brazil - International Trade Show Exclusively for the Food and Beverage Sector, São Paulo 12.04. - 14.04.2022

#### **Nota para la redacción:**

En nuestra galería de imágenes en internet, en [www.anuga.com/imagetdatabase](http://www.anuga.com/imagetdatabase) tienen a su disposición material fotográfico sobre la Anuga.

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

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

#### **Anuga en la Web Social:**

<https://www.facebook.com/anugacologne>

<https://www.instagram.com/anugacologne/>

<https://www.linkedin.com/company/anugashowcase>

<https://twitter.com/anugacologne>

#### **Contacto para consultas:**

Peggy Krause

Communications Manager

Koelnmesse GmbH

Messeplatz 1

50679 Cologne

Germany  
Tel.: +49 221 821 2076  
E-Mail: [p.krause@koelnmesse.de](mailto:p.krause@koelnmesse.de)  
[www.koelnmesse.com](http://www.koelnmesse.com)

Page  
4/4