

No. 24 / October 2023, Cologne
#weareanuga #sustainablegrowth

Anuga presenta las más importantes novedades de 2023

En la superficie central de tendencias de la Anuga taste Innovation Show se presentarán 68 productos

Del 7 al 11 de octubre de 2023 el sector internacional de los alimentos y las bebidas se reunirá de nuevo en Colonia con motivo de la Anuga. Bajo el tema de referencia "Sustainable Growth", en los próximos cinco días más de 7.800 expositores de 118 países presentarán en 10 certámenes monográficos una gran variedad de productos. Despiertan un interés especial las nuevas tendencias y las innovaciones de productos a nivel internacional que se presentan allí.

La Anuga taste Innovation Show es el escenario central para la presentación de las innovaciones más importantes de la Anuga 2023 y está considerada como el barómetro de tendencias y el propulsor del negocio global de productos alimenticios. 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 689 empresas con más de 2.200 ideas. El Jurado ha seleccionado entre ellas 68 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 10 innovaciones más importantes son:

- Tabla de arroz sushi de Asian Table Wismettac Emea Holdings Ltd (Gran Bretaña)
- Lata de BettaFish TU-NAH de BettaFish de Alemania
- Melis Pickle Soda de Euro Gida San. Ve Tic. A.s (Turquía)
- Alternativa al yogur a base de huesos de albaricoque de Kern Tec (Austria)
- Chili crujiente con setas de Lifestyle Ventures SDN BHD (Malasia)
- Hexa-creme de Lyson Apiary (Polonia)
- Clara de huevo vegano de Schouten Europe (Países Bajos)
- Garum de leche de The Garum Project (Italia)
- Setas deshidratadas y mezclas de VG Fryer D.o-o. (Croacia)
- Chica Mexicana Tortilla Cerveza de Trigo de Leighton Foods (Dinamarca)

El catálogo de la exposición está exclusivamente en internet en el siguiente enlace.

Las novedades en los productos de este año muestran sobre todo una cosa: el foco de la atención se centra en las proteínas alternativas, los productos de etiqueta blanca y los productos con beneficios adicionales para la salud. En el campo de los



Anuga
07.10. - 11.10.2023
www.anuga.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

los productos a base de plantas y los de etiqueta blanca los expositores ofrecen sopas elaboradas con legumbres, minerales y proteínas e ingredientes cien por cien naturales, sustitutos veganos del huevo o claras de huevo o plantuccinis artesanales, una versión vegetal del cantuccini.

Page

2/3

En el campo de los **productos proteínicos alternativos** destacan en la Anuga 2023 las alternativas a los pescados. Ya sean hamburguesas de cangrejo alternativas, mariscos o pescado, los productores apuestan por las proteínas y las fibras de origen vegetal. Entre las novedades de la feria se encuentran también nuevas alternativas al yogur elaborado con huesos de albaricoque o aderezo de avena.

Otro núcleo de la oferta está formado por las **novedades con beneficios adicionales para la salud**. En el sector de las bebidas, la atención se centra en los ingredientes funcionales y los ingredientes naturales de origen vegetal procedentes de cultivos sostenibles. Para llegar a los grupos de consumidores más jóvenes, los expositores de la Anuga muestran bebidas con colores llamativos y sabores exóticos o brillo. Además de los cítricos, los aromas florales de plantas de hibisco, jazmín, rosa y flor de saúco son muy populares entre las bebidas frías y calientes. Además, seguirán siendo una tendencia importante las cervezas y vinos sin alcohol. También hay nuevos productos de reciclaje, como una cerveza de tortilla que se elabora con restos de tortillas.

Cuando se trata del tema **Fermentación** en el marco del Anuga taste Innovation Show se ofrece, por ejemplo, un chili de setas o un refresco de frutas elaborado con jugo de pepino fermentado.

Las ideas creativas se basan, por ejemplo, en el Halloween como es el caso de una empresa que ofrece un paté negro de carne horneada.

Encontrarán informaciones más detalladas en el espacio de la [Anuga taste Innovation Show](#).

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.anuga.com/trade-fair/anuga/industry-sectors>

Los próximos eventos:

Anuga - The leading trade fair for the global food industry, Cologne 07.10. -
11.10.2023

Page

3/3

ISM Middle East - The Heart of Sweets and Snacks in the Middle East, Dubai 07.11. -
09.11.2023

ISM - The world's largest trade fair for sweets and snacks, Cologne 28.01. -
31.01.2024

Nota para la redacción:

En nuestra galería de imágenes en internet, en www.anuga.com/imagetdatabase tienen a su disposición material fotográfico sobre la Anuga.

En 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

Public and Media Relations Manager

Koelnmesse GmbH

Messeplatz 1

50679 Cologne

Germany

Tel.: +49 221 821 2076

E-Mail: p.krause@koelnmesse.de

www.koelnmesse.com