

Paulig lanza una nueva gama de pellets sostenibles con ingredientes upcycled

- **Una innovación pensada para fabricantes que apuestan por snacks más saludables, funcionales y alineados con la economía circular.**

Berga, 30 de abril de 2025 – La sostenibilidad ya no es una opción, sino un motor de cambio para el sector del snacking. Con la mirada puesta en 2025, los analistas coinciden: los consumidores exigen productos sabrosos, saludables y con menor impacto ambiental. Paulig, referente europeo en alimentación sostenible, responde a esta demanda con una propuesta innovadora que marca un antes y un después en la categoría de snacks.

La compañía estrena una nueva línea de pellets elaborados con ingredientes *upcycled* y de origen nacional, pensados para fabricantes que buscan diferenciarse con propuestas responsables, versátiles y alineadas con las tendencias globales del sector.

Ingredientes de proximidad, valor nutricional de primera calidad

Los nuevos pellets de Paulig apuestan por fórmulas 100% vegetales, con más de un 15% de ingredientes como remolacha, calabaza, espinacas o bagazo de cerveza. Todos ellos, fuentes naturales de fibra, antioxidantes y micronutrientes, además de ser seleccionados por su capacidad para reducir el impacto ambiental.

Esta nueva gama se inscribe en la tendencia creciente del *upcycling* alimentario, que permite aprovechar subproductos agrícolas como base de innovación. Un modelo de economía circular que, según los expertos, será clave en el desarrollo de los snacks del futuro.

Nuevas opciones sin gluten

Además de su compromiso con el medio ambiente, los pellets de Paulig destacan por su perfil nutricional y su adaptabilidad a distintas formulaciones. Al ser sin gluten, se abren a públicos con intolerancias o que simplemente buscan opciones más equilibradas.

Gracias a la tecnología de transformación empleada, los ingredientes conservan sus propiedades funcionales y ofrecen una vida útil de hasta 24 meses sin aditivos artificiales, facilitando la logística y la eficiencia de los procesos productivos.

Más allá del producto: una apuesta real por la economía circular

Desde la integración de Liven en el grupo en 2022, Paulig ha intensificado su hoja de ruta hacia un sistema alimentario más sostenible. Reutilización de subproductos, envases ecoeficientes o inversiones en startups agritech a través de su unidad de innovación PINC, son algunos ejemplos de su apuesta firme por un modelo que favorezca la regeneración del planeta.

Una de sus últimas inversiones, Elaniti, permite a los agricultores mejorar la productividad con inteligencia artificial y análisis del microbioma del suelo, reduciendo el uso de insumos sintéticos y potenciando la biodiversidad.

Liderar el cambio en la categoría

Con presencia en más de 70 países, más de 2.500 empleados y una fuerte implantación en Cataluña a través de sus centros en Berga y Puig-reig, Paulig consolida su posición como aliado estratégico en la transformación del mercado del snacking.

Su nueva gama de pellets representa un paso decisivo hacia snacks más conscientes, en línea con las normativas europeas y con las preferencias de los consumidores del mañana.

Contacto de prensa

Verónica Ballesteros

Communications Manager – Spain

veronica.ballesteros@paulig.com - +34 935902622

Acerca de Paulig

Paulig es una empresa internacional de alimentos y bebidas que está impulsando una nueva cultura gastronómica sostenible, buena tanto para las personas como para el planeta. Paulig ofrece productos sabrosos en las categorías de Tex Mex, snacks, café, cocina internacional y especias. Las marcas propias incluyen Paulig, Santa Maria, Risenta, Poco Loco y Zanuy. Paulig también fabrica productos para sus clientes de marca de distribuidor, marca de fabricante e industriales.

En 2024, las ventas de Paulig ascendieron aproximadamente a 1.200 millones de euros. Fundada en 1876, Paulig es 100 % propiedad de la familia Paulig. La empresa cuenta con 2.500 empleados apasionados en 13 países, todos trabajando con el propósito de ofrecer una vida llena de sabor.