

El Pozo Alimentación presenta sus últimas innovaciones en Alimentaria 2026

La compañía refuerza su apuesta por productos con más contenido cárnico, mayor aporte proteico, sin aditivos y con recetas más fáciles de preparar

23 de marzo de 2026.- El Pozo Alimentación participa en una nueva edición de Alimentaria, una de las principales citas internacionales del sector alimentario, que se celebra del 23 al 26 de marzo en Barcelona. La compañía presenta una amplia selección de innovaciones con las que refuerza su compromiso con la evolución del mercado y las nuevas demandas del consumidor.

En esta edición, El Pozo Alimentación pone el foco en una selección de productos que destacan por su mayor contenido cárnico y aporte de proteínas, la eliminación de aditivos en determinadas referencias y recetas más sencillas y prácticas de cocinar. Estas propuestas están pensadas para responder a los nuevos hábitos de consumo y, en algunos casos, son desarrollos que suponen auténticas innovaciones dentro del mercado.

Entre las principales novedades se encuentra la gama ElPozo 1954 Premium Gourmet, una de las grandes apuestas de la compañía. Esta línea ha sido reconocida con el sello 'Sabor del Año' y con el Premio Promarca a la Innovación, al tratarse del primer producto del mercado elaborado sin aditivos. A esta propuesta se suma Delicias de Legado Ibérico, una solución premium dentro de la charcutería selecta que también ha recibido el reconocimiento 'Sabor del Año'. Esta gama destaca por su calidad y el sabor de la carne ibérica, y se presenta en formatos adaptados a los nuevos momentos de consumo.

En la categoría de fresco, El Pozo Alimentación introduce nuevas referencias con un mayor porcentaje cárnico, un perfil nutricional mejorado y máxima practicidad. Entre ellas se encuentran las nuevas hamburguesas de Vacuno (95% carne) e Ibérica (98% carne, incluyendo un 25% de Secreto Ibérico), de la edición especial para la Selección Española de Fútbol, que posicionan la marca en el segmento premium.

La compañía refuerza también sus propuestas para la campaña BBQ con la ampliación de la gama ExtraTiernos con costillas saborizadas, Pancetas Adobadas y Delicias de lomo BQQ. Asimismo, presenta la línea de empanados optimizados para airfryer, donde los San Jacobos y el Corn Dog internacional aseguran la relevancia en los nuevos hábitos de consumo.



El Pozo Alimentación reafirma su apuesta por la innovación como uno de los pilares de su estrategia y como un factor clave que sitúa a la marca como la más presente en los hogares españoles por décimo año consecutivo. Las soluciones de alimentación de la compañía combinan calidad, nutrición y conveniencia para adaptarse a las necesidades del consumidor actual y seguir impulsando el crecimiento en las distintas categorías.

'Sabores que hablan'

Con un nuevo diseño y más funcional, el stand de El Pozo Alimentación, ubicado en el pabellón 3, nivel 0, calle C/B, STAND 150, dispone de 526 metros cuadrados de superficie. Cuenta con una foodtruck donde se muestra una amplia selección de las soluciones de alimentación y un showroom en el que se desarrollan diferentes momentos de consumo con degustaciones.

El stand incluirá también el espacio de podcast 'Sabores que hablan', una zona por la que pasarán embajadores de la marca y figuras influyentes del entorno digital como los creadores de contenido Lola Crespo, Cristian Sánchez y Nuria Garo, así como Samantha Vallejo-Nágera, embajadora de ElPozo ExtraTiernos. Desde los perfiles de la compañía en redes sociales se podrá seguir todo lo que ocurra en este set de entrevistas durante estos días.

Pie de foto: El stand de ElPozo recibe la visita del rey Felipe VI.

Comunicación y Relaciones Externas

Teléfono: 968 636 825

www.elpozo.com • comunicacion@grupofuertes.com

