

Cecinas Pablo presenta sus nuevos snacks de vacuno en el XXXI Salón de Gourmets de Madrid

Los CruChips son un snack de vacuno deshidratado en formato para llevar. Un producto sano, natural y con alto contenido en proteínas que se lanza en diferentes versiones: Barbacoa, Mediterráneo, Chili Pepper y Light. El Departamento de I+D+i de Cecinas Pablo ha puesto en el mercado en los últimos cuatro años 30 nuevos productos, distribuidos en 23 países

Cecinas Pablo, la marca pionera en la elaboración artesanal de la cecina de alta calidad, expone sus novedades en la XXXI edición del Salón de Gourmets, que se celebra en IFEMA del 24 al 27 de Abril de 2017.

Cecinas Pablo, situado en el stand 6B02 del Pabellón 6 de IFEMA, dará a conocer su nueva gama de snacks de vacuno, fruto de su labor de innovación. Los CruChips son unas láminas de carne de vacuno deshidratado que se unen a otros snacks de la marca como Crucox y Pablitos.

CruChips es un snack proteico y listo para llevar, elaborado por Cecinas Pablo. Está disponible en diferentes sabores como Barbacoa, Mediterráneo, o Chili Pepper con un punto picante, que hará las delicias de niños y adultos. Además se lanza una versión Light, con sabor natural y una textura más crujiente.

"La presencia de Cecinas Pablo en el Salón de Gourmets tiene como objetivo dar a conocer nuestras últimas novedades, principalmente CruChips, la gama de snacks cárnicos de vacuno que acabamos de lanzar y que están teniendo una gran aceptación", señala Pablo Barros Cordero, Director General de la compañía. "Los snacks proteicos son tendencia en Europa por su carácter saludable, interés que ha llegado a España y que los snacks cárnicos de vacuno de Cecinas Pablo cubre a la perfección", afirma.

Los CruChips complementan a Crucox, el snack de cecina lanzado por Cecinas Pablo hace unos meses, que sigue la mejor tradición de la cecina.

Su alto contenido en proteínas hace de Crucox y CruChips unos snacks recomendados para deportistas y personas que quieran llevar una dieta sana sin renunciar al placer de un Snack sabroso. Alternativa a los snacks tradicionales compuestos principalmente por carbohidratos y grasas.

Cecinas Pablo es el primer fabricante que adapta la fórmula de la cecina, con un snack de vacuno propio y diferente. Para realizar el primer snack cárnico a partir de cecina ha sido necesario más de un año de investigación, con un proyecto de I+D avalado por el CDTI.

Otras novedades recientes

Cecinas Pablo acude al Salón Gourmets con otras novedades recientes como la Lengua curada de vacuno, pelada y lista para cortar y disfrutar, o el Chorizo de Buey que aúna la tradición de elaboración del chorizo leonés con la innovación al emplear carne de buey. Estos se unen a las cremas de cecina con membrillo, con chocolate de Astorga y con queso de Valdeón y a la crema de Chorizo. También al pack 'Tesoros de León', que incluye los 6 sabores. Además, hace unos años Cecinas Pablo fue pionera en la elaboración de la Crema de Cecina, un producto propio creado gracias a la investigación de su Departamento de I+D+i.

El esfuerzo por la innovación y la calidad de Cecinas Pablo se ha visto recompensado en 2016 con el premio 'Great Taste Award' -que se celebra anualmente en Reino Unido-, en su categoría ORO, en reconocimiento a la calidad y al sabor de sus productos. Ya anteriormente Cecinas Pablo había obtenido este galardón, que en 2006 recayó en la cecina de vacuno, en 2008 en el lomo curado de cerdo de León, en 2013 en el chorizo maragato, en 2015 de nuevo en la Cecina y en 2016 en el loncheado de Cecina.

Presencia en 23 países

"Cecinas Pablo ha basado su éxito en tres palabras: calidad, calidad y calidad", destaca Pablo Barros, "desde el principio, mis padres apostaron por recuperar las técnicas artesanales de producción de cecina y hoy acreditamos nuestros productos con las máximas certificaciones internacionales de calidad: IFS, BRC y Halal".

Estos certificados son los que han abierto a Cecinas Pablo las puertas de países como Alemania, Australia, Austria, Holanda, Polonia, Reino Unido, México, Japón, Tailandia, Malasia, República Dominicana o Suiza, de donde procede el 17% de facturación de Cecinas Pablo.

Sobre Cecinas Pablo

Cecinas Pablo es una empresa familiar, fundada en 1993 por Pablo Barros de Arriba, que actualmente es líder en el mercado de cecinas en España y exporta a 21 países.

Sus orígenes se remontan a 1977, al sótano de una carnicería en el centro de Astorga en el que se recuperan las tradiciones artesanales y la calidad de las cecinas. En 1993 la demanda de los consumidores desembocó en que la familia construyera las actuales instalaciones en Astorga y amplié el catálogo de productos hasta las 150 referencias.

Datos de contacto:

Carmen Duránte
Agencia Digital Yabadabadu
911 310 633

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Madrid](#) [Castilla y León](#) [Eventos](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>