Cubers, empresa líder en su sector, crea el Ice Menú, la primera carta de hielo con 5 variedades premium

Cubers, líder en producción y distribución de hielo en España y en Europa, presenta su Ice Menú, cinco variedades de hielos premium. Se trata de un novedoso menú que cambiará la manera de entender y consumir esta commodity. El Ice Menú se puede obtener en el domicilio con Glovo o con los pedidos de delivery de varias decenas de restaurantes de Madrid. Así, la compañía tiene previsión de generar un crecimiento del 20% para 2021 y confía en que el Ice Menú suponga el 15% con respecto al total de facturación

Cuando se piensa en hielo, siempre vienen a la cabeza los típicos cubitos que se meten en el congelador. Sin embargo, un hielo de calidad puede marcar la diferencia a la hora de servir o probar una bebida. Cubers lleva años a la cabeza de su producción y distribución en España y en Europa, apoyándose siempre en la innovación para mejorar las fórmulas y calidad de sus productos. Ahora, la compañía española lanza su Ice Menú, una opción con la que esperan revolucionar la visión de esta commodity.

El Ice Menú supone una oferta nunca vista hasta ahora: un menú con cinco variedades de hielo para elegir en diferentes ocasiones. En él hay cabida para la creatividad a la hora de preparar refrescos, zumos, té, copas, combinados, etc., desde formatos más tradicionales, pero de mayor calidad; hasta los Cocktail Ice, hielos picados y especiales para mojitos y cócteles; los Pop Cubers, bolsas con las que enfriar la cerveza o el vino en unos minutos; o las Ice Balls, hielos esféricos para sorprender en eventos o celebraciones.

Hasta ahora, la visión del consumidor siempre ha sido la del cubito de hielo, siempre el mismo y sin ninguna diferenciación, pero la situación está cambiando. “Con el Ice Menú queremos sorprender proponiendo distintas variedades de hielo para usos diferentes y romper con la imagen tónica del cubito de hielo”, explica Carlos Ramírez, director de marketing de Cubers.

Ante la situación que se vive, Cubers ha querido reinventarse y dar el salto al delivery. “Somos la primera empresa que apuesta por introducir el hielo en los pedidos a domicilio”, cuenta Ramírez. Además, la iniciativa cuenta con el respaldo de la plataforma Glovo, gracias a la que se puede tener esta novedosa carta en casa solo con varios clicks, algo que resulta de gran utilidad tras los cambios en los patrones de consumo derivados de la pandemia. También se han sumado al proyecto varias decenas de restaurantes, como las tabernas Lizarrán, Cantina Mariachi o Le Coq, que incluyen estos productos en sus pedidos a domicilio.

A la marca la avalan años de éxito y la credibilidad de formar parte de Pro Cubitos Europe, la mayor empresa fabricante de hielos en Europa, con cuatro plantas en España y otras dos en Italia y Alemania. El hielo que fabrican no es uno cualquiera, está elaborado con técnicas especiales de doble congelación, con agua purificada y con un proceso automatizado, dura más en la copa, no se pega, es más higiénico y no añade olores ni sabores extraños.

La compañía espera cerrar el año con una facturación similar a la de 2019, alrededor de 30 millones de euros, compensando las pérdidas producidas durante el confinamiento. Además, tiene la previsión de generar un crecimiento del 20% para 2021 y confía en que las especialidades de Ice Menú tengan un peso del 15% con respecto al total de facturación de la empresa. “Ahora damos un paso más y esperamos liderar una nueva tendencia que ya se ha visto en los bares y ahora podrá dar el salto hasta los domicilios particulares, ofreciendo una versión renovada de lo que significa el cubito de hielo”, concluye Ramírez.

Datos de contacto:

JENNIFER - ELISABETH

Com2Be/Cubers

678751524

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

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Emprendedores](#) [E-Commerce](#) [Restauración](#) [Consumo](#) [Industria](#) [Téxtil](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>