



AMPLÍA SU GAMA SANNUM DE PRODUCTOS SIN LACTOSA

Palancares Alimentación, empresa de Grupo Fuertes, ha reforzado su gama de productos sin lactosa para dar respuesta a la creciente demanda de los consumidores de una dieta cada vez más equilibrada y saludable. La familia Sannum ha crecido con un queso fresco tradicional vaca-cabra sin lactosa (400 g), recomendado especialmente por su excelencia para consumir a la plancha, y tres quesos prensados en diferentes curaciones, tierno, semicurado y curado. Éstos en formo charcutería –piezas de tres kilos– y de libre servicio –cuñas de 200 g–.

www.quesospalancares.com

Yogures eco con certificación y en cuatro variedades

Con más de 30 años de historia, la marca de yogures ecológicos Las 2 Vacas llega a España de la mano de Danone. Es una nueva gama que cuenta con la certificación europea 'Eco-hoja'. Compuesta por las variedades natural, natural 0%, arándanos y chocolate, que se presentan en packs de 4 unidades y que están disponibles a partir del 11 de febrero en puntos de venta. La línea Las 2 Vacas se podrá adquirir, en una primera fase, en hipermercados a nivel nacional y en superficies más pequeñas y especializadas de Cataluña, Madrid, País Vasco e Islas Baleares, regiones en las que actualmente la demanda de productos ecológicos es mayor. www.danone.es



Lácteos

Sin lactosa pero con todo el sabor del buen queso

Para intolerantes a la lactosa, Quesería La Antigua de Fuentesauco sigue innovando sin perder su calidad. Su Queso La Antigua Tierno Sin Lactosa Bajo en Sal con leche pasteurizada de oveja y unas características similares al resto de su gama, haciendo que el sabor continúe siendo suave, fresco y muy agradable. Con corteza natural blanca y un corto periodo de maduración, ha sido galardonado en los Global Cheese Awards 2015 con una medalla de bronce como mejor queso elaborado 100% con leche de oveja.

queserialaantigua.com



NUEVO PACKAGING, CON TODO EL SABOR A MANTEQUILLA

El nuevo packaging desarrollado por Central Lechera Asturiana para sus mantequillas apuesta por un concepto más sencillo, cercano y natural, que dé la idea de autenticidad. Con una imagen más actualizada, las mantequillas de Central Lechera Asturiana mantienen todo el sabor y las cualidades de siempre. Central Lechera Asturiana continúa, además, innovando para llevar al lineal productos que se adapten a las necesidades del consumidor, como la Mantequilla Ligera Sin Lactosa y Mantequilla Especial Repostería.

www.centralecheraasturiana.es

