Innovación, sostenibildad y sabor, un tridente en la línea estratégica de UNICA

Entre las líneas de trabajo que marcan la estrategia de UNICA figuran, sin duda, la innovación, la sostenibilidad social, económica y medioambiental y el sabor.

UNICA está innovando con tomates de sabor alejados del commodity; poniendo en el mercado productos que hagan diferente su oferta. “El sabor es, sin lugar a dudas, la condición sine qua non para lograr esa diferenciación, por encima incluso del convenience. Tenemos como innovación el **tomate Nippo**, un tomate ‘gominola’ con textura híper delicada, una piel finísima y una carne suave que explota en la boca dejando un intenso sabor”, detallan en la entidad hortofrutícola.

Además, en esta línea, ha lanzado recientemente el tomate **Red Noir**. El color rojo grosella en su interior es característico de su alto contenido en licopeno, que es un potente antioxidante. Pero no solo es una explosión de salud, Red Noir es toda una experiencia sensorial culinaria. Es una promesa de sabor umami para los más sibaritas, un gran producto para emular a los grandes chefs desde casa. Descubre el contraste pronunciado entre el negro opaco de su apariencia externa y el rojo grosella de su interior.

Y la innovación no solo se centra en los productos, sino también en el ‘packaging’ de los mismos. En UNICA han realizado una importante apuesta por los envases sin plástico y la incorporación de plásticos biodegradables, cada vez más demandados por el cliente de todos los mercados. Un trabajo innovador ligado a la sostenibilidad.

La innovación también se refleja en los canales de venta, “como nuestra ecommerce **www.lacajasaludable.es,** que nos permite mostrar nuevos productos y comprobar lo que piensa el cliente final con un feedback muy directo”.

En su catálogo figuran numerosas innovaciones. Entre ellas figuran el pepino snack, el pepino midi o el calabacín crü.

Pepino snack

Son ideales para picar entre horas en cualquier momento del día. Además, son muy cómodos de llevar en el bolso o la mochila, también para aperitivo, una ensalada o para acompañar una cena, así como un práctico tentempié. Las nuevas tendencias de untables, tipo hummus, son también la combinación perfecta con estos snacks para dipear a modo de crudité. Es una manera idónea de desplazar el consumo de aperitivos muy calóricos o ricos en sal o azúcar y sustituirlos por un snack realmente saludable.

Sobre todo, tiene una gran acogida en países como Alemania donde su consumo está muy arraigado, incluso entre el público infantil.

El pepino sostenible, midi

Qummy es un delicioso pepino mediano con un innovador packaging sostenible sin plástico. Tiene el tamaño perfecto para que no haya desperdicio alimentario, es dulce y crujiente. Ligero, fácil de preparar, muy apetecible como snack y también ideal para ensaladas.

Crudiveganismo, crü

La tendencia al alza del crudiveganismo nos permite innovar con otro tipo de productos. El calabacín CRÜ contiene todas las propiedades organolépticas del calabacín en un formato que puedes disfrutar en cualquier lugar, sin necesidad de cocinarlo. Dentro de esta tendencia, unida al snacking, también podemos destacar el pimiento mini. Aportan dulzor y mucho colorido a ensaladas, y también son ideales para rellenar. La preocupación creciente por una alimentación más saludable y que fortalezca nuestro sistema inmune, sobre todo, a raíz de la pandemia, abre una puerta al consumo de este tipo de snacks a modo de ‘golosina’.