GA Alimentaria evoluciona su gama de margarinas Luxmar

El grupo de alimentación GA Alimentaria sigue apostando por innovar en el mercado de las margarinas, y acaba de reformular la gama Luxmar, una de sus marcas más reconocidas en el mercado y en los lineales de los supermercados.

El replanteamiento de la gama así como la nueva imagen de la marca se adapta a las nuevas tendencias de consumo de este tipo de producto, buscando una mayor cercanía con los consumidores con variedades que cumplen con las demandas de todos los segmentos.

"*Hemos apostado por mantener la esencia de la marca Luxmar y la calidad con la que tenemos acostumbrados a nuestros clientes, añadiendo matices y nuevas variedades que responden a las tendencias actuales de consumo y cumplen con las exigentes demandas de todos los segmentos",* asegura el director de marketing de GA Alimentaria, Marcos Turnes. Por ejemplo, **Luxmar Luxcol** ha sido reconocida como la mejor margarina del mercado por la Organización de Consumidores y Usuarios (OCU), que analizó un total de 47 marcas en un estudio reciente. Cuenta con un alto valor nutricional y ayuda a reducir el colesterol, contiene un 30% menos de grasa y es rica en vitaminas A, D y E.

La gama mantiene, además de Luxcol, otras variedades que ya estaban en el mercado. Por un lado, **Luxmar Original** y **Original con Sal**, representan la tradición, un deleite para los amantes de los productos de siempre, una margarina con un sabor clásico a mantequilla, sin gluten, fuente

de Ácidos Omega 3 y un alto contenido de vitaminas A, D y E, ambas en formato 225g y familiar. Y **Luxmar Ligera,** en formato 225g que cierra la gama de margarinas clásicas que, al igual que la Original, contiene vitaminas A, D y E, Ácidos Omega 3 pero con un 30% menos de materia grasa respecto a una margarina 3/4. Una alternativa para quienes miran al detalle cada caloría sin renunciar al sabor, y que destaca por ser suave, cremosa y muy fácil de untar.

Apuesta por lo natural

GA Alimentaria lleva varios años desarrollando un porfolio de productos Plant Based y prueba de ello es una de las grandes novedades de la gama, **Luxmar Natural**, una margarina en formato 225g que cuenta con ingredientes 100% de origen natural para dar respuesta a los a las últimas tendencias de un público muy exigente con su alimentación. "*Con esta variedad queremos llegar a todas las personas que cuidan al detalle su alimentación, que busca siempre los productos más naturales y se preocupa por mantener un estilo de vida saludable*", añade el director de marketing. Se trata de una margarina apta para veganos y certificada por la unión europea de vegetarianos V-Label.

La gama la cierra **Luxmar Con Mantequilla**, una margarina que incorpora un 25% de mantequilla en su composición para los amantes del sabor intenso, con un alto contenido de vitaminas A, D y E y Ácidos Omega 3.

Finalmente, Marcos Turnes destaca que "*este replanteamiento de marca y gama Luxmar forma parte del plan de I+D por el que* GA Alimentaria *apuesta con fuerza en los últimos años como motor de futuro y que nos va a permitir posicionar la marca como un referente con una gama de productos de una calidad muy alta*".