Rijk Zwaan muestra en Alemania sus innovaciones y fortalece sus colaboraciones

La participación de Rijk Zwaan en Fruit Logistica 2025, en Alemania, demuestra su compromiso de impulsar la innovación y estrechar lazos con la cadena hortofrutícola.

Rijk Zwaan está presente en Fruit Logistica 2025, concretamente en el Pabellón 1.2, Stand D-13. “En Fruit Logistica nos entusiasma mostrar productos innovadores desarrollados por nuestros equipos de mejora para beneficiar a productores, distribuidores y consumidores», afirma Jan Doldersum, manager Chain & Retail. “Uno de los productos más destacados es nuestra sandía Tropical Sunshine, de color amarillo brillante y delicioso sabor dulce. Por ejemplo, gracias a nuestra colaboración con la cadena Woolworths y los productores, esta llamativa sandía ya está iluminando las estanterías y provocando sonrisas entre los consumidores de Sudáfrica”.

Otro producto que destacar, en la participación en la feria que se celebra estos días en Alemania, es Tatayoyo®, su galardonado pimiento de tamaño snack rebosante de sabor, que recibió el Premio a la Innovación en Fruit Logistica 2023. “Este producto se comercializará por primera vez en las tiendas Lidl europeas gracias a nuestra colaboración con Scherpenhuizen en los Países Bajos y Unica Group en España. Juntos, estamos haciendo que este pimiento de tamaño snack

rebosante de sabor esté disponible para aún más consumidores”, añade Doldersum.

Protagonismo también en Alemania para la Lechuga Snack©. “Realizaremos degustaciones en los stands de JimboFresh y Fruca. De esta forma, seguimos reforzando el mercado con una tipología de lechuga única, súper sabrosa y crujiente, ideal para ensaladas y como base o soporte de diferentes preparaciones (guacamoles, ceviches y otras salsas)”, comenta Alberto Cuadrado Salmeron, chain manager. Además, Sweet Palemo© sigue liderando el segmento de pimiento cónico de sabor y estará presente en los stands de las empresas productoras.

Colaboraciones en productos frescos

“Rijk Zwaan se caracteriza porque sus colaboraciones van más allá de la innovación de producto para ofrecer soluciones a la cadena de valor de productos frescos. La colaboración es la clave del éxito”, afirma Doldersum. “Al trabajar estrechamente con toda la cadena, desarrollamos soluciones que abordan necesidades específicas, al mismo tiempo que apoyan el suministro de hortalizas frescas y saludables a los consumidores de todo el mundo”.

Un ejemplo es el trabajo conjunto con las principales empresas productoras de tomate para desarrollar variedades de gran calidad con alta resistencia al Virus Rugoso del Tomate (ToBRFV). Estas variedades proporcionan tranquilidad a los productores, al mismo tiempo que cubren las exigencias del consumidor.

Mientras tanto, en pepino snack, Mycubies© es la marca de referencia en el mercado, con un sabor excepcional y un color verde intenso. Se podrá degustar en los estands de las empresas productoras.