

Inés Rosales erfindet sich mit den Paprika Crackern neu

Der neue Snack präsentiert seinen Verbrauchern einen milden Schärfegrad

Das spanische Unternehmen hat es sich zur Aufgabe gemacht, innovative Produkte und Sorten anzubieten

Inés Rosales hat bereits herzhaftes Paprika-Olivenöl-Cracker angeboten. Das Unternehmen ist wachsam gegenüber allen Konsumtrends, um seine Rezepte entsprechend den neuen Bedürfnissen zu erneuern. Heute setzt Inés Rosales auf eine neue würzige Cracker-Geschmacksrichtung, die zu ihrer herzhaften Snack-Variante hinzugefügt wird. Alle Produkte werden mit hochwertigen Zutaten aus der mediterranen Ernährung wie nativem Olivenöl extra hergestellt.

Paprikacracker lassen sich perfekt mit Hummus kombinieren, um verschiedene Texturen in nur einem Bissen zu schmecken. Darüber hinaus hebt es unter all seinen Attributen den Anteil an nativem Olivenöl extra hervor, der mehr als 20 % beträgt, zusätzlich dazu, dass es aus 100 % natürlichen Zutaten hergestellt wird, im Ofen gebacken, vegan usw. Diese neue Sorte unterscheidet sich von den anderen Serien durch ihre würzige Note.

Inés Rosales begann als Süßwarenunternehmen, das nur Tortas aus nativem Olivenöl extra herstellte. Im Laufe der Jahre hat das Unternehmen beschlossen, sich mit der Innovation des Produktsystems weiterzuentwickeln, und es hat seine Produktion bereits diversifiziert.

Was das Sortiment an Crackern betrifft, so gibt es Sorten für jeden Geschmack. Neben dem Paprika-Cracker umfasst das Sortiment Basilikum-Rosmarin-Cracker, der für seine Gewürzmischung berüchtigt ist, sowie Sesam- und Meersalz-Cracker als weitere Option, die als herzhafter Snack serviert werden.

Die Produktion des Unternehmens orientiert sich zunehmend an den SDGs und dem verantwortungsvollen Konsum. Inés Rosales setzt sich für die Nutzung erneuerbarer Energien, einen verantwortungsvollen Wasserverbrauch, die Vermeidung von Abfall und solidarische Partnerschaften zur Verbesserung der gesellschaftlichen Situation ein.