

GOURMET. Se trata de una nueva serie de aceitunas que ofrece un salto de calidad, desde la materia prima al 'packaging'

Zambudio celebra 50 años con la nueva gama Serie Oro

MADRID

Lydia Martín. Desde los años 70 lleva Aceitunas Zambudio trabajando en torno a una máxima: el sabor y la calidad. Tan fieles han sido a estos valores que este año la empresa familiar cumple medio siglo de vida, con una segunda generación al frente que se mantiene fiel al origen de la empresa y proyecta su modo de entender este producto por todo el mundo.

Aceitunas Zambudio es una empresa dedicada exclusivamente a la elaboración, aderezo y fabricación de aceitunas y encurtidos, productos muy arraigados en el país, en distintos formatos de hojalata, cristal y plástico. Ahora, con motivo de su 50 aniversario y aprovechando Salón Gourmets, la empresa ha presentado la Serie Oro, una nueva gama en formato retail de 350 gramos con un salto más

de calidad y tamaño de producto, tanto en la selección de la materia prima como en un 'packaging' más gourmet, siendo diferente al resto de su catálogo. «Son variedades con más calibre y más selección, con un envoltorio que muestra una nueva imagen corporativa», indica Alejandro Zambudio Pina, CEO de Zambudio.

Son seis variedades las que se encuentran en esta serie: Manzana sabor anchoa, chupadeo, mojo picón, aliñada de la abuela, deshuesadas con aliño especial en aceite y cocktail en aceite. Un concepto nuevo que se suma a los más de 300 productos de su catálogo y sus más de 30 variedades de encurtidos y aceitunas.

De la feria vuelven felices a la Región: «Llevábamos bastantes años sin venir y no nos esperábamos que se hubiera profesionalizado tanto



Pablo Viglione, María Capel y Alejandro Zambudio en su stand. L. Martín / EFQ



La nueva gama Serie Oro que ha lanzado al mercado. L. Martín / EFQ

esta feria, y estamos muy contentos con buenas sensaciones», indica el CEO, que apunta a nuevos contactos de exportación gracias a la feria y nuevos pedidos. En torno a su nueva serie de aceitunas,

considera que puede llegar «a un mercado gourmet en constante crecimiento», reforzando el mercado nacional tras la buena visión de marca y producto que le han transmitido en este evento.

Crecimiento constante

Alejandro Zambudio señala que en estos 50 años la empresa ha estado creciendo de forma constante, lo que le ha llevado a exportar a más de 20 países. En los últimos seis años, la compañía ha doblado su facturación. «Es muy positivo y tenemos muchas ganas de seguir creciendo y apostando por el valor y la calidad del producto, así como por el trabajo bien hecho, dando buen servicio a los clientes y creciendo más en la exportación año tras año, abriendo campo y sin perder un buen mercado nacional que tenemos», indica.



ZAMBUDIO

SERIE
★ ORO ★

La joya de las aceitunas




Nueva serie oro

Su textura, su tamaño y su exquisito sabor las convierten en un verdadero tesoro culinario, digno de las mesas más exigentes.

50 años de innovación y tradición...










www.aceitunaszambudio.com