



El equipo de Faroliva en la feria. Lydia Martín / EFQ

LANZAMIENTO. La empresa también acerca su nueva gama de novedades, como la aceituna rellena de boquerón, pepinillos estilo alemán y gordal rellena de pimiento natural

Faroliva presenta un sabor novedoso con aliño mediterráneo y la receta del abuelo

MADRID

Lydia Martín. Con una nueva gama de novedades que ha lanzado recientemente al mercado se presentaba Faroliva en Salón Gourmets, una feria que aprovechan como punto de reunión con clientes para crear «lazos personales y profesionales». La aceituna rellena de boquerón, un producto que aúna innovación y calidad al consumidor; los pepinillos estilo alemán, un producto y aliño que tiene cada vez más demanda por parte de los clientes, y

la aceituna gordal rellena de pimiento natural, son sus nuevas apuestas, que se complementan con sus nuevos aliños mediterráneo y receta del abuelo. Estas últimas son «dos apuestas muy diferenciadas, pero a la vez muy complementarias», señala Alejandro López Sánchez, director general de Faroliva, que destaca que los clientes y potenciales clientes que pasaron por su stand quedaron encantados.

«Ha sido una feria muy positiva, nuestros clientes han podido pro-

bar ‘in situ’ todas las novedades y han quedado muy contentos. También hemos podido enseñar los nuevos desarrollos que lanzaremos próximamente al mercado», cuenta.

Faroliva siempre ha intentado diferenciarse por sus sabores suaves y originales, tanto en aceitunas como encurtidos, evitando que el producto vaya cargado de sal, y haciendo que los sabores sean homogéneos, con la acidez adecuada... Siempre con un sabor y calidad mantenida en el tiempo. ‘Calidad, calidad, ca-

lidad’ es su lema, porque «la base de todo buen producto es la materia prima», a lo que se añade el servicio que ofrece la empresa, un aspecto que cada vez tiene más importancia para los consumidores.

Una gama amplia y de calidad

Faroliva cuenta con un portfolio muy amplio de referencias, lo que permite a sus clientes tener con un mismo proveedor una gama de produc-

Son conscientes de que la base de un buen producto es cuidar la materia prima e innovar en el resultado

tos amplia y de calidad. En cuanto a aceitunas, trabajan todo tipo: con hueso, sin hueso, rellenas de anchoa, de limón, pimiento, naranja, etc. En aliños, tienen de mojopicón, chupaditos, gazpacha, aliño mediterráneo, aliño casero o receta del campo, entre otros. En encurtidos, ofrecen desde pepinillos en vinagre hasta de sabor anchoa, estilo alemán, banderillas, alcacarras, alcacarrones, tallos o su picadillo para ensaladillas, un producto totalmente diferenciador y fidelizador dentro de su catálogo.

Contribuyen al sector gourmet de la Región de Murcia con la creación de nuevas referencias como las nuevas gordales deshuesadas y rellenas, nuevos aliños y nuevos sabores para el paladar.

En este 2025, Faroliva viene cargada de novedades en encurtidos y aceitunas tras cerrar el pasado año con una facturación de 26 millones de euros. «En los últimos años llevamos un ritmo de crecimiento muy grande tanto en nacional como en extranjero, y esperamos seguir manteniéndolo a lo largo de 2025. Faroliva siempre apostará por la innovación y la calidad», concluye López.

Aceitunas con premio

Este año, Faroliva repite ‘El aceitunazo’, una iniciativa con la que repartirá premios por un valor total de 10.000 euros gracias a la compra de su mejor producto: las aceitunas rellenas de anchoa ‘gigante’. Para ello, al igual que el año pasado, han hecho una tirada especial de latas que permitirá a sus clientes acceder a estos premios disfrutando del mejor sabor de su catálogo.

“La mejor rellena del mundo”

NUEVO SABOR

NOVEDAD

FAROLIVA C/ Orilla de la Vía, 103 - 30012 Murcia - España
www.faroliva.com - info@faroliva.com - Tlf: +34 968 25 23 55

f @ X in