

**MADRID**  
**Lydia Martín.** Comer sano y con productos gourmet no está reñido con los productos de quinta gama. Así lo lleva defendiendo desde principios de 2024 Agrucapers con su familia de productos DeliciasMed, un ‘bowl mediterráneo’ saludable y cargado de nutrientes para quienes viven la vida al máximo y necesitan adaptar su alimentación a su estilo de vida.

Las recetas basadas en vegetales fue la apuesta de la empresa en el inicio de esta nueva marca, pero ahora quieren dar un paso más dentro de la gama con unos platos más elaborados para consumir en el momento, pero manteniendo todas las características de DeliciasMed: saludable, sin aditivos, sin conservantes y apto para celiacos y veganos; todo con la esencia de la alimentación mediterránea. «Lo que estamos haciendo es propiciar el crecimiento de esta familia con los sabores que nos está demandando el público», asegura José Luis González, director de Operaciones de Agrucapers.

Es por eso que la empresa presentó en Salón Gourmets ocho nuevas referencias que ofrecen una nueva alternativa a los consumidores, entre ellas taboulé cous cous, arroz con brócoli y tomate seco, alubias, quinoa o arroz con verduras.

La novedad no es solo el producto en sí, adaptado a un público interesado por la vida sana y la alimentación saludable, sino ofrecer un producto diferente a otras recetas del mercado con un envase totalmente innovador. «Usamos una tecnología no existe en el mercado para satisfacer las necesidades de ese público, con unas condiciones muy interesantes a nivel económico y de formas de poder consumirlo», añade González.

**Nuevas tendencias**

La calidad es la premisa fundamental sobre la que se creó en 1968 Agrucapers y que mantiene



Salvador Jordán, Loli Mota y José Luis González, en la feria. L. Martín / EFQ

**CRECIMIENTO.** Taboulé cous cous, arroz con brócoli y tomate seco, alubias, quinoa o arroz con verduras son algunas de las nuevas propuestas de su línea de ‘listos para consumir’

# Agrucapers añade a su gama DeliciasMed ocho nuevas recetas saludables

hasta día de hoy, sumada a la innovación, lo que ha llevado a esta nueva línea de negocio y apuesta de la compañía para seguir creciendo. Pero todo esto sucede con el respaldo de sus líneas tradicionales y más conocidas bajo la marca Delicias, como son encurtidos y pimientos y verduras asadas, además de conservas. De hecho, Agrucapers es la empresa líder mundial en producción y comercialización de alcaparra, presente en 65 países del mundo.

Los objetivos de la empresa se centran ahora en seguir desarrollando nuevas recetas de cara a 2026 y nuevas alternativas a los consu-



midores de DeliciasMed, incluyendo productos altos en proteínas. Estos productos se podrán encontrar,

como hasta ahora, en las grandes superficies dentro y fuera de la Región de Murcia. «Agrucapers apues-

ta por el crecimiento, la innovación y las nuevas tendencias de consumo», concluye González.

A large graphic advertisement for DeliciasMed. It features a yellow background with a green leaf logo. The text 'DeliciasMed' is prominently displayed in a large, stylized font. Below it, 'AGRUCAPERS' is written in a smaller font. There are images of three people: a couple sitting on a bench, a woman holding a bowl of food, and a woman holding a box of DeliciasMed. A QR code is visible, and the text 'Descubre más recetas en www.DeliciasMed.com' is at the bottom. A circular stamp says 'READY TO EAT'. A banner at the bottom right says '¡DESTAPA UN ESTILO DE VIDA!'. Several DeliciasMed product containers are shown, including 'VERDURAS ASADAS', 'QUINOA', and 'ARROZ'.