



Equipo de Caprichos del Paladar en Salon Gourmets 2025. C. P.

MUNDO VEGETAL. Su burger 100% de alcachofa, sin aditivos ni ingredientes artificiales, llama la atención de los asistentes a la feria

Caprichos del Paladar, referente premium en innovación vegetal

MADRID EFQ. Caprichos del Paladar, empresa murciana especializada en la elaboración de vegetales de alta gama, ha culminado con gran éxito su participación en el Salón Gourmets 2025, reforzando su posicionamiento como marca referente en innovación vegetal dentro del canal horeca y el segmento gourmet. La feria, celebrada del 7 al 10 de abril en Ifema (Madrid), se convirtió en una plataforma estratégica para presentar sus últimas novedades, fortalecer relaciones comerciales clave y avan-

zar en su proceso de expansión internacional.

«Ha sido una edición muy productiva a nivel estratégico. Hemos afianzado vínculos con nuestros socios nacionales e internacionales, además de abrir nuevas líneas de crecimiento en mercados clave», señaló Juan Marín, presidente de la compañía.

«El Salón Gourmets no solo nos ha permitido mostrar nuestras innovaciones, sino también escuchar de primera mano las necesidades del canal profesional», añadió.

Uno de los productos estrella que más atención ha generado ha sido la burger 100% de alcachofa, elaborada exclusivamente a base de esta hortaliza, sin aditivos ni ingredientes artificiales. Se trata de una innovación única en el mercado, que responde a la creciente demanda de productos saludables, sostenibles y de alta calidad por parte del sector profesional.

«La acogida ha sido excelente. Nuestra burger refleja a la perfección el enfoque de Caprichos: crear lo que no existe, con ingredientes de origen natural, máxima cali-

dad y una orientación clara al canal profesional», ha explicado Francisco Belmonte, gerente de la empresa. «No es solo una alternativa vegetal más, es una propuesta con identidad propia y una experiencia gastronómica distinta».

Alianza con Goiko

En el marco de su estrategia de crecimiento y diversificación, Caprichos del Paladar anunció su incorporación a la carta de Goiko, una de las cadenas líderes de hamburgueserías gourmet a nivel nacional. Esta alianza supone un importante impulso a su visibilidad en el canal food service, y consolida su apuesta por estar presentes en propuestas gastronómicas de alto valor añadido.

Durante la feria, la empresa también ha mantenido reuniones con importadores y distribuidores de Estados Unidos, México, Australia y Reino Unido. Estas conversaciones han incluido tanto aspectos logísticos como técni-

Su nuevo producto pretende ser más que una alternativa vegetal, convirtiéndose en una propuesta con identidad propia

cos y normativos, lo que demuestra el compromiso de la empresa con una expansión internacional sólida y bien estructurada.

La internacionalización se presenta como uno de los pilares fundamentales del crecimiento sostenible de Caprichos del Paladar. Su capacidad para adaptar sus productos a las exigencias de diferentes mercados, sin perder su esencia y valores de origen, está siendo clave en su consolidación como marca global de innovación vegetal.

En los últimos años, la empresa murciana se ha posicionado como uno de los referentes más destacados del sector agroalimentario nacional gracias a su apuesta por la transformación vegetal de valor añadido, el desarrollo de soluciones alineadas con las nuevas demandas de consumo y su enfoque en la anticipación de tendencias. Su catálogo se caracteriza por productos vegetales con sabor, presentación premium y funcionalidad adaptada a las necesidades de la cocina profesional.

«Este Salón Gourmets ha sido mucho más que una feria para nosotros: ha sido una plataforma de negocio real, conexión con el mercado y proyección de nuestra propuesta de valor. Salimos reforzados, con nuevos acuerdos en marcha y con la validación directa del sector profesional a nuestro modelo de innovación vegetal», concluye Marín.

Con propuestas como la burger de alcachofa, Caprichos del Paladar demuestra su compromiso con la creatividad, la calidad y la sostenibilidad, valores que lo han convertido en un actor clave del nuevo paradigma gastronómico vegetal.

