

DIA

DIA lanza su horchata más tradicional



La compañía ha renovado la receta y el packaging de la bebida más típica de la Comunidad Valenciana.

La horchata de DIA está elaborada siguiendo los procedimientos de los maestros horchateros.

DIA sigue avanzando en su proyecto de Nueva Calidad.

Valencia, 18 de junio de 2021. DIA sigue avanzando en su proyecto de transformación de su marca propia con el lanzamiento de nuevos productos como la horchata de chufa. La compañía ha reformulado la receta tradicional para alcanzar una gran calidad y la ha puesto a la vista de los consumidores en un packaging fiel al estilo mediterráneo.

“Desde DIA estamos inmersos en el proceso de renovación de nuestra marca propia con el objetivo de ofrecer una Nueva Calidad de nuestros productos en aspectos tan importantes como la textura, el sabor y la cantidad de materia prima utilizada en cada referencia. En el caso de la horchata, hemos llevado a cabo un trabajo de investigación para obtener la fórmula idónea y dar con un proveedor que nos ofreciera un producto elaborado de forma tradicional, que ha dado como resultado una altísima calidad”, ha comentado José Manuel Blanco, director comercial de frescos de DIA España.

DIA

La nueva receta está elaborada siguiendo los procedimientos de los maestros horchateros valencianos. Tras una minuciosa selección de la materia prima en una fábrica a orillas del mediterráneo, la tercera generación de una familia de horchateros realiza la tradicional extracción de la grasa del mismo modo que se realiza con las bebidas frescas, consiguiendo así que la Horchata de chufa de DIA contenga un 2,5% de materia grasa lo que le confiere un intenso sabor.

La nueva receta de la horchata DIA contiene un porcentaje de azúcares inferior a la media del mercado, lo que la convierte en una opción perfecta para refrescar las tardes más calurosas del verano.

Además, de mejorar la fórmula de esta bebida, la compañía también ha creado un nuevo diseño para el packaging del producto inspirado en los clásicos azulejos de cerámica originarios de Manises (Valencia) en tonos azules que evocan al mar Mediterráneo. Existen cuatro diseños distintos y todos ellos juntos forman un rompecabezas en el que aparece representada una familia en la costa levantina.



La dulce compañía

Como dicta la tradición valenciana, un vaso de horchata siempre va acompañado de unos pequeños dulces de forma alargada más conocidos como fartons. Al mojar estos bollos, ligeros y esponjosos, con la bebida absorben el sabor de la chufa valenciana y hacen todavía más irresistible esta merienda.



Los fartons elaborados en la panadería de DIA están disponibles en las tiendas de la compañía de la Comunidad Valenciana en packs de 5 unidades.

Sobre Horchata Mercader

Mercader es una empresa familiar fundada en 1967 en el centro de Valencia y con sede en Paterna dedicada a la fabricación de horchata, granizados naturales, batidos y cocktails. Cada año, la compañía produce más de cinco millones de litros de horchata que distribuye en 15 países.

Cada DIA más cerca

Distribuidora Internacional de Alimentación es una red líder en supermercados de proximidad, con cerca de 6.100 tiendas propias y franquicias en España, Portugal, Brasil y Argentina. Con el compromiso de sus más de 39.000 empleados en todo el mundo y de sus proveedores, principalmente locales, DIA ofrece la mejor oferta y el mejor servicio a sus más de 20 millones de clientes.

PRENSA

Rebeca Matilla / Leyla Gallego

Teléfono: 609.41.57.21 / 616.02.51.89

Email: comunicacion@diagroup.com