

DIA

El surtido de verano llega a DIA con Nueva Calidad



La compañía inaugura la estación más cálida del año con una oferta mejorada de helados, horchatas, salmorejos y gazpachos.

El surtido de verano incorpora más de 200 artículos de temporada de altísima calidad.

DIA continúa avanzando en su proyecto de renovación de la marca propia.

Madrid, 1 de julio de 2021. Con la llegada del verano, DIA ha dado un paso adelante en su proyecto de renovación de marca propia, **incorporando más de 200 artículos de temporada** de altísima calidad. Para ello, la compañía ha mejorado la receta de algunos de los productos ya existentes en su surtido y ha lanzado nuevas referencias que responden a las tendencias del mercado.

“Desde DIA estamos inmersos en un proceso de renovación de nuestra marca propia con el objetivo de mejorar la calidad de nuestros productos en aspectos tan importantes como la textura, el sabor y la cantidad de materia prima utilizada en cada referencia. En la selección de verano hemos realizado un gran estudio de investigación de mercado que nos ha permitido crear y definir un surtido completo y lleno de innovaciones con un objetivo claro: conseguir un producto único y diferencial, capaz de satisfacer los paladares más exigentes”, explica Marek Bona, director comercial de DIA España.

DIA

La nueva oferta comercial de DIA llega, además, acompañada de un packaging más moderno y atractivo que persigue trasladar a los consumidores la imagen renovada de la marca.

Temptation

Entre las principales novedades estivales, la compañía ha lanzado la gama de helados 'Temptation', compuesta por medio centenar de productos entre bombones, conos, barquetas, sandwiches, pintas e infantiles, y más de 20 innovaciones en las que ha colaborado estrechamente con aromistas y maestros heladeros hasta dar con las recetas más sabrosas.

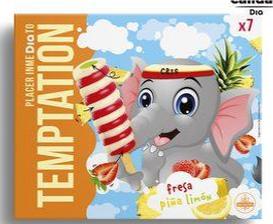


Temptation ofrece a los consumidores propuestas clásicas como los bombones de chocolate helados o la tarrina de vainilla y nueces de macadamia, y otras novedosas que responden a las demandas actuales, como el primer [bombón de chocolate Ruby](#) de marca propia, el [bombón 70% de cacao puro de Ecuador](#), el [sandwich de cookies](#), los [smoothies de frutas](#) o los [sorbetes helados](#), elaborados con un 64% de frutas y verduras cultivadas de forma ecológica y libres de gluten y lactosa.

Además, la línea de bombones cuenta con el certificado 'Rainforest Alliance', un sello que indica que el producto fue elaborado utilizando métodos que apoyan los tres pilares de la sostenibilidad: social, económico y ambiental.

La gama de helados 'Temptation' también ha sido pensada para los más pequeños de la casa, con propuestas como [Rosj](#), una vaquita de nata y fresa, [Martín](#), el ternero de leche y chocolate o [Cris](#), el elefante con trompa de fresa, piña y limón.

DIA



Gazpacho y salmorejo Al Punto

Las sopas frías son uno de los platos más demandados en esta época para combatir las altas temperaturas, por eso el año pasado DIA incorporó a su surtido de la marca 'Al punto' una nueva gama de salmorejos y gazpachos que cosechó grandes éxitos, especialmente por sus variedades frescas, envasadas inmediatamente después de su elaboración, sin ningún tipo de tratamiento térmico ni pasteurización.

Este año la compañía ha querido dar un paso adelante y ha lanzado la versión gourmet de la gama, un [gazpacho de almendras](#) elaborado con AOVE, así como un nuevo formato más pequeño, de 330 ml, para el [gazpacho](#) y [salmorejo](#) fresco.



DIA elabora su gazpacho y salmorejo fresco en Córdoba respetando la receta tradicional y garantizando la máxima frescura en el proceso.

Enchufa tu día

DIA también ha incorporado a su oferta estival la [horchata de chufa](#), con una nueva receta 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.

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