



Cada día
más cerca

Descubre el sabor en cada cucharada con los nuevos caldos de DIA

Cinco Super-Caldos con ingredientes de calidad, llenos de sabor y aroma,
sin colorantes ni conservantes ni gluten

Como hechos en casa, son perfectos para utilizar en una gran variedad de
platos, como en las recetas que se pueden encontrar en el propio
packaging

Esta nueva gama es reflejo de la 'Nueva Calidad Dia', un compromiso firme
con los clientes y el ahorro, y su apoyo a los hogares españoles con una
marca propia variada y de calidad.



Madrid, 13 de noviembre de 2023. Con la llegada del frío, las ensaladas y platos fríos dan paso a los platos de cuchara. Las sopas o caldos calientes son la opción perfecta cuando la temperatura exterior es baja. Ahora apetecen más que nunca para entrar en calor. Y no es solo cuestión de gusto, sino que nuestro organismo necesita un aporte de calorías para vencer el frío, porque también desciende la temperatura corporal. Además, nuestras defensas



*Cada día
más cerca*

peligran cuando los grados descienden. La gripe, los resfriados y los catarros son propios del invierno, y una buena alimentación ayuda mucho a combatirlos.

Los caldos son un alimento básico y clásico durante la época invernal. En cualquiera de sus versiones, ayudan al organismo a mantener la temperatura corporal o recuperarla, aportan nutrientes esenciales y nos reconfortan.

Los caldos son al invierno lo que los helados al verano. Porque no hay nada que apetezca más al volver a casa en esta época del año, que tomar algo caliente y sabroso que entone el cuerpo y el espíritu. Y para esto pocas cosas hay más eficaces que un sustancioso caldo o una sabrosa sopa. Sin duda, el plato estrella del invierno. Además, como están hechos en buena parte de agua resultan muy ligeros, hidratantes y saciantes. De hecho, son ideales para tomarlos por la noche, bien calentitos, en cuenco o plato hondo; satisfaciendo nuestro apetito y ayudándonos a descansar mejor.

Ahora, todo es más sencillo con la nueva gama de caldos líquidos de Día, elaborados con mucho mimo y esfuerzo para conseguir caldos llenos de aroma y sabor, como hechos en casa.

¡Como hechos en casa!



1 litro – PVP: 0,80 € ([Pollo](#)) - 0,90 € ([Cocido](#)) - 1 € ([Verduras](#))
1,15 € ([Pescado](#)) - 2,15 € ([Paella](#))

Cinco Super-caldos de pollo, pescado, cocido, verduras y paella con ingredientes de calidad, ya que no contienen ni colorante ni conservantes.



*Cada día
más cerca*

Además, están elaborados sin gluten y sin o bajo en grasas, están hechos con AOVE.

Los nuevos caldos de Dia aportan la comodidad de contar con un caldo con un sabor auténtico sin sacrificar un bien tanpreciado como es el tiempo que se tarda en prepararlo. Además, ofrecen una gran versatilidad culinaria y se pueden utilizar para una amplia variedad de platos, como en las recetas que se pueden encontrar en el propio packaging. Un divertido envase que muestra con sencillas y llamativas ilustraciones los ingredientes utilizados en cada uno de ellos. En cuanto al caldo de paella, cabe destacar que está orientado para acompañarlo de otros productos y ofrecer de este modo todo el sabor en nuestros platos.

Esta nueva gama es reflejo de la 'Nueva Calidad Dia', un compromiso firme con los clientes y la calidad a precios asequibles. Una transformación que comenzó hace dos años y que ha supuesto una completa renovación del surtido de Dia, con el lanzamiento de más de 2.000 nuevas referencias.

Sobre Grupo Dia

Cada día más cerca

Somos Grupo Dia, la red líder de tiendas de proximidad con más de 5.400 establecimientos en España, Argentina, Brasil y Portugal. Somos la tienda del barrio, la que facilita una experiencia de compra fácil, rápida y completa, cerca de casa y con productos de gran calidad a un precio asequible, tanto a través de nuestras tiendas físicas como de nuestro canal online.

Nuestra primera tienda Dia abrió sus puertas en Madrid en 1979. Hoy, cuatro décadas después, con la proximidad como fortaleza y la diversidad como bandera, las más de 33.400 personas que forman nuestro equipo en tienda, almacén y oficina, y las 19.500 de nuestra red de franquiciados se mueven por un mismo propósito: estar cada día más cerca para ofrecer gran calidad al alcance de todos. Juntos, hemos construido una compañía que cotiza en la bolsa de España desde 2011 y que logró una facturación de 7.286 millones en 2022.

Para lograr nuestro propósito, nos apoyamos en una sólida red de proveedores, realizando el 96% de nuestras compras de manera local. Esto nos permite ofrecer a nuestros más de 11 millones de clientes fidelizados en el mundo una alimentación accesible y al alcance de todos, con un surtido completo, una clara apuesta por los productos frescos y productos de marca Dia renovados. Además, trabajamos para generar un impacto positivo allí donde operamos. Gracias a las oportunidades de empleo y autoempleo que fomentamos en cada barrio, generamos más de 151.000 puestos de trabajo directos e indirectos en 2021 y nuestra contribución al PIB de los cuatro países superó los 9.200 millones de euros.

www.dia.es

[#CadaDiaMasCerca](https://twitter.com/CadaDiaMasCerca)

[Linkedin: Dia España](https://www.linkedin.com/company/dia-espana)

[Twitter: @Dia_Esp](https://twitter.com/Dia_Esp)



*Cada día
más cerca*

Para más información:

Día España

Raquel González

Raquel.gonzalez@diagroup.com

+ 655 71 28 90

Agencia de Comunicación Roman

Ana Población

a.poblacion@romanrm.com

+34 617 52 11 29

Mireya Belmonte

m.belmonte@romanrm.com

+34 602 253 456