

## El Sabor del Año 2025 está en Dia

### Tres productos Dia reconocidos con el sello Sabor del Año 2025: jamón cocido, flan de huevo y yogur natural



/ Este galardón destaca las preferencias de los consumidores quienes, tras realizar una cata a ciegas, eligen los productos con mejor sabor y calidad.

/ “El Jamón Cocido Extra 97% Carne *Nuestra Alacena Dia*” ha obtenido una calificación de cercana al 9 y es la perfecta elección para los amantes de la calidad y el sabor auténtico.

/ “El Flan de Huevo *Caprichoso Dia*”, que lo recibe por segundo año, conserva el auténtico sabor casero con la mayor cantidad de huevo y proteína del mercado y la menor cantidad de hidratos de carbono y azúcares.

/ El “Yogur Natural *Dia Láctea*” con leche entera 100% española, ha triunfado por tercer año con una nota cercana al 9 por los consumidores, quienes han afirmado en un 84% que, sin duda, es la opción de más alta calidad.



Cada día  
más cerca

**29 de enero de 2025, Madrid.** Día está de celebración: Este distintivo pone de manifiesto el trabajo de Día por elaborar referencias de máxima calidad con los mejores ingredientes y con delicioso sabor que sitúa a la compañía cada día con más clientes fieles. "Sabor del Año" es, sin duda, un referente en el sector de la alimentación y una gran forma de escuchar las preferencias y sugerencias de los consumidores.

Estos galardones reflejan las preferencias de los consumidores, quienes participan en catas a ciegas organizadas por laboratorios sensoriales certificados. Los productos premiados han sido valorados en categorías como sabor, textura y apariencia, obteniendo calificaciones destacadas que confirman su liderazgo en el mercado.

Para José Manuel Blanco, Director Comercial de frescos de Día España, *"recibir el prestigioso reconocimiento del sello Sabor del Año 2025 para tres de nuestros productos es una prueba más del compromiso Día con la máxima calidad y, sobre todo, con la satisfacción de nuestros consumidores. Estos galardones son el reflejo de nuestro esfuerzo continuo por ofrecer productos frescos de altísima calidad y asequibles que marcan la diferencia en el mercado y en cada hogar. Desde Día, seguimos innovando para mantener los más altos estándares y continuar sorprendiendo a nuestros clientes con opciones irresistibles que combinan sabor y la más alta calidad."*

### **El "Jamón Cocido Extra 97 % Carne" Nuestra Alacena Día**

El Jamón Cocido Extra de *Nuestra Alacena de Día* es la elección perfecta para los amantes de la calidad y el sabor auténtico. Con un 97% de carne de cerdo, se distingue por su textura tierna y su sabor suave, ideal para cualquier momento del día. Elaborado con la mayor dedicación, este jamón cocido combina un bajo contenido en grasas (2 g por cada 100 g) y azúcares (0,5 g) con un aporte proteico excepcional de 20 g por cada 100 g, convirtiéndose en una opción equilibrada y deliciosa. Gracias a su envasado en atmósfera protectora, conserva toda su frescura para que sea el protagonista de tus desayunos, meriendas o en tus recetas favoritas.

El jamón cocido ha obtenido una calificación media de 8,78 por su sabor auténtico y su textura jugosa. Elaborado con un 97% de carne, es la elección preferida para quienes buscan una opción de calidad y equilibrada. Según los participantes de la cata, el 82% afirmó que lo compraría sin dudar. Y es que su equilibrio en el punto de sal y su textura jugosa lo convierte en la perfecta elección para toda la familia. "Sabor auténtico, muy rico y sabroso, de textura suave y perfecta", han explicado algunos de los consumidores.

### **"El Flan de Huevo Caprichoso Día", con el mayor porcentaje de huevo del mercado**

El flan de huevo con caramelo de Día, que es el segundo año que obtiene el distintivo "Sabor del Año", es el postre ideal para cualquier ocasión. Está elaborado con un 28% de huevo, el porcentaje más alto del mercado, y combina un sabor tradicional (que ha obtenido una puntuación de 9,06) con una textura suave y deliciosa (con una puntuación de 9,15).

Una receta única que ha conquistado el paladar de los consumidores al mantener todo el sabor del flan de toda la vida con menos hidratos de carbono (21.5g/unidad) y azúcares (21.0g/unidad) del mercado, manteniendo todo el sabor del auténtico flan





Cada día  
más cerca

de huevo de toda la vida. Además, el postre premiado de Día se posiciona como el flan con más proteína del mercado, consolidándose como una gran alternativa alimenticia y fuente proteica. El Flan de Huevo *Caprichoso Día* cuenta además con el sello “Disfruta lo nuestro”, ya que los huevos y la leche fresca utilizados son de origen español.

Respecto a la opinión de los consumidores, el 92% afirma que compraría el flan, puntuado con una nota general cercana al 9. “Muy buen sabor a huevo y caramelo, sin duda el mejor que he probado”, comentaron algunos de los participantes durante la cata.

### **El “Yogur Natural *Día Láctea*” sigue siendo el favorito del consumidor, elaborado con leche entera de origen español**

El yogur natural *Día Láctea* se ha convertido en todo un referente gracias a su fórmula renovada, gran calidad y delicioso sabor y es el tercer año que recibe el galardón “Sabor del Año”. Elaborado junto a proveedores locales y con leche entera, cuenta con un sabor lácteo más apreciable, un valor nutricional completo y un sabor más suave y menos ácido, que le convierten en el yogur perfecto para todos los paladares.

Sus múltiples beneficios para la salud y alto valor nutritivo hacen que sea el yogur natural más recomendado por los nutricionistas. El secreto del éxito del Yogur Natural *Día Láctea*, así como de sus variedades azucarado y con azúcar de caña, es su elaboración con leche entera 100% española, en lugar de semidesnatada como resulta habitual en el mercado. Esta receta da lugar a una indiscutible calidad y a un producto mucho más natural. Su apreciable sabor lácteo y suave cuenta con un valor nutricional enriquecido y una textura irresistiblemente cremosa.

En esta ocasión, el Yogur Natural *Día Láctea* ha vuelto a triunfar obteniendo una nota cercana al 9 por los consumidores, quienes, además, han afirmado en un 84% que lo comprarían. En general, las puntuaciones otorgadas a su aspecto, olor y sabor han mejorado respecto al año pasado. El yogur favorito de los consumidores, por su parte, cuenta un año más con el sello “Disfruta lo nuestro”, al fabricarse en España y elaborarse con ingredientes españoles.

Durante la cata del yogur, los consumidores realizaron comentarios muy positivos sobre el producto, como “el sabor es suave, y no resulta ácido como otros. Además, su textura cremosa y su sabor equilibrado lo hacen irresistible”. Otro de los participantes destacó que “es ideal para consumir sin azúcar, ya que tiene un gran sabor. Es perfecto para quienes buscan opciones saludables”.





Cada día  
más cerca

## Sobre Grupo Día

### Cada día más cerca

Somos Grupo Día, la red líder de tiendas de proximidad con más de 3.300 establecimientos en España y Argentina. 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 en nuestras tiendas físicas como en nuestro canal online.

Nuestra primera tienda Día abrió sus puertas en Madrid en 1979. Hoy, cuatro décadas después, con la proximidad como fortaleza y la diversidad como bandera, las más de 17.000 personas que forman nuestro equipo en tiendas, almacenes y oficinas, y las 15.000 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 6.759 millones en 2023.

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 cerca de 10 millones de clientes fidelizados una alimentación accesible y al alcance de todos, con un surtido completo, una clara apuesta por los productos frescos y locales y una marca Día de la máxima calidad.

[www.diacorporate.com](http://www.diacorporate.com)

#CadaDiaMasCerca

Linkedin: [Grupo Día](#)

### **Para más información:**

#### **Día España**

Raquel González  
[raquel.gonzalez.rodriguez@diagroup.com](mailto:raquel.gonzalez.rodriguez@diagroup.com)  
+34 655712890

#### **Comunicación Día España**

[comunicacion@diagroup.com](mailto:comunicacion@diagroup.com)

