

## Dia lanza su nueva gama con cerca de 100 referencias de productos especialmente diseñados para AirFryer

/ Dia lanza su propia gama de productos especialmente formulados para su utilización en Airfryer. La nueva gama consta con cerca de 100 referencias, desde platos preparados o vegetales hasta pescados y carnes. Estos productos también pueden cocinarse en el horno, sartén o en freidoras tradicionales.

/ Según el [Informe del consumo alimentario en España 2023](#), los hogares españoles recurren cada vez más a ayudas culinarias y platos listos para comer que les ahorren tiempo a la hora de cocinar, de ahí el auge de electrodomésticos como AirFryer.

/ Entre los nuevos productos identificadas con el logo AirFryer que ofrece Dia destacan la lasaña boloñesa Dia Al Punto, las patatas finas congeladas, el arroz 3 delicias, el filete de merluza y las rabas empanadas de Dia Mari Marinera, las mini empanadillas de atún o la menestra de verduras Dia Vegecampo, entre otros.

**Madrid, 19 febrero de 2025.-** El uso de la freidora de aire ha crecido en los últimos años, convirtiéndose en uno de los electrodomésticos más populares en las cocinas de muchas familias. Su versatilidad, la facilidad de uso y la rapidez en el tiempo de cocción ha conquistado a muchos hogares, triunfando especialmente entre personas que buscan optimizar su tiempo en la cocina sin perder en calidad, así como entre aquellos que desean llevar un estilo de vida saludable.

Según el [Informe del consumo alimentario en España 2023](#), los hogares españoles optan cada vez más a ayudas culinarias y platos listos para comer. La rutina diaria y la búsqueda de un estilo de vida saludable es lo que ha favorecido el auge de nuevos métodos de preparación como la freidora de aire.

### Una gama exclusiva de cerca de 100 productos para airfryer

Atendiendo a las nuevas tendencias, con el fin de seguir innovando y adaptarse a las necesidades actuales de sus clientes, **Dia lanza una gama de productos que tendrá casi 100 referencias para cocinar en freidora de aire identificadas con su propio logo en el envase.** A las que hay que añadir la gran variedad de productos frescos de calidad que también pueden cocinarse en este electrodoméstico. Este lanzamiento responde al trabajo que realiza la marca en materia de innovación para atender las necesidades del mercado y

de los consumidores. Estos productos también pueden cocinarse en el horno, sartén o en freidoras tradicionales si así se desea.

Según José Manuel Blanco, Director de Compras de Fresco de Día España, “en Día apostamos por la innovación para ofrecer productos que se adapten a las necesidades de nuestros clientes en línea con las tendencias del mercado. Con nuestra gama de productos exclusivamente diseñados para la airfryer, ofrecemos opciones rápidas para quienes buscan productos de la máxima calidad y fáciles de cocinar de manera saludable. Estamos convencidos de que estos productos contribuirán a que las familias accedan a una alimentación más práctica, saludable y adaptada a su ritmo de vida”.

### Una manera de cocinar más saludable que con las freidoras tradicionales

Según el [I Radar Saludable](#), un estudio elaborado por Día, 4 de cada 10 consumidores encuestados consideran que la falta de tiempo es una de las principales barreras para mantener una alimentación saludable, ya que planificar y preparar este tipo de menús requiere más tiempo y esfuerzo que otras alternativas. Además, más del 20% de quienes intentan llevar una dieta equilibrada afirman que disponen de poco tiempo para cocinar, lo que dificulta aún más su compromiso con una alimentación saludable.

Y es que, con la airfryer es posible hornear, **asar, tostar y freír con una mínima cantidad de aceite**, reduciendo el contenido de grasa de los alimentos en comparación con la fritura tradicional en un tiempo récord y sin perder el sabor original.

Como parte de la gama exclusiva, Día cuenta con un **aceite** de girasol alto oleico en spray **especial para freidora de aire** de la gama Diasol y, para facilitar la limpieza de las máquinas, ofrece dos alternativas, el **papel de horno Super Paco** (20 hojas) o el **papel para freidora de aire Super Paco** de Día, que viene presentado en bolsas de 25 unidades.



### Calentar y listo: opciones para todos los gustos

En este sentido, Día ofrece una gran variedad de productos congelados específicos para airfryer que facilitarán las comidas y las cenas de cada día de todos los miembros de la familia, como el surtido de canelones, arroces, platos de verduras, con quinoa o salteados.



Para los amantes de la cocina internacional, la lasaña, el kebab, el arroz 3 delicias, los rollitos de primavera o el relleno para fajitas son algunos de los platos de recetas de otros países que Dia ha incorporado a su línea de productos especiales para cocinar en freidora de aire. Sin duda, la manera más rápida, económica y práctica de “viajar” alrededor del mundo y sin salir de casa.



Y, por supuesto, Dia también ofrece a sus clientes las mejores ideas para preparar un picoteo rico en la freidora de aire, ideal para improvisar en pocos minutos y disfrutar con amigos o en familia. Entre sus opciones destacan los pimientos rellenos de bacalao, los caprichos a la romana, las mini empanadillas de atún o las croquetas de cocido.



### Verduras y frescos para los más cocinillas

Aunque la tendencia general es apostar por la comida fácil de preparar, hay familias que prefieren meterse en harina y cocinar sus propias recetas. Para tener siempre a mano todos los ingredientes frescos y verduras necesarias para preparar platos ricos

y saludables, Dia pone a su disposición productos congelados y refrigerados listos para cocinar en la airfryer.

Entre las opciones de **carnes**, destacan las alas de pollo adobadas, la burger crunchy chicken, el crunchy chicken bacon y queso o los solomillos de pollo empanados, ideales para disfrutar de una comida casera y rápida.



En cuanto a los **pescados y mariscos**, se encuentra el emperador, la merluza, el salmón, el abadejo, el bacalao, la gamba, el gambón, la vieira, la sepia, el calamar o el sucedáneo de angula, entre otros.



Asimismo, en Dia puedes encontrar **verduras** como brócoli, mezcla de pimientos, coliflor, guisantes muy tiernos, arroz de coliflor, menestra de verduras o alcachofa troceada e incluso diferentes variedades de **patatas** para freír. Una opción fácil y saludable para tus menús.





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

Linkedin: [Grupo Día](https://www.linkedin.com/company/grupo-dia)

### **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)

