

# Una apuesta decidida por la salud

■ Campofrío ha desarrollado nuevas gamas de alimentos funcionales que compensan los desequilibrios alimentarios propios de la forma de vida moderna

**Los especialistas** en nutrición coinciden en señalar que una dieta variada y equilibrada proporciona al ser humano los nutrientes necesarios para satisfacer las demandas básicas, con lo que se previenen ciertas enfermedades y se garantiza una buena salud.

Sin embargo, los nuevos estilos de vida nos han llevado a abandonar determinados hábitos de alimentación saludables que han formado parte de nuestra historia. El frenético ritmo de vida actual, la falta de tiempo para cocinar y la enorme oferta de alimentos,

que dificulta la toma de decisiones adecuadas, conduce a que muchas personas no sigan una alimentación equilibrada, y por tanto, no ingieran los nutrientes que necesitarían o las cantidades adecuadas. Como consecuencia de esta situación,

Campofrío en su continua apuesta por la salud y la completa alimentación de sus consumidores, ha desarrollado nuevas gamas de alimentos funcionales que pueden compensar los desequilibrios y desajustes alimentarios. Los alimentos funcionales pueden

formar parte de la dieta de cualquier persona. Pero además, están especialmente indicados en aquellos grupos de población con necesidades nutricionales especiales (embarazadas y niños), para personas en estados carenciales, con intolerancias a determinados alimentos, para los colectivos con riesgos de determinadas enfermedades (cardiovasculares, gastrointestinales, osteoporosis, diabetes, etc.) y para las personas mayores. ■

## Loncheados "Vitalísimas": Máximo cuidado en el formato más cómodo

**Tras el gran** éxito que ha supuesto el desarrollo de la gama de loncheados Finísimas, Campofrío ha dado un paso más en la búsqueda de completar la alimentación de los consumidores con el lanzamiento de la nueva Gama de Loncheados Vitalísimas.

Vitalísimas, son lonchas de jamón cocido y pavo con beneficios funcionales específicos dirigidos a compensar las carencias en la alimentación o a ofrecer alimentos intrínsecamente más completos. Además de estas ca-

**Los alimentos funcionales pueden formar parte de la dieta de cualquier persona**

**Una dieta con contenido reducido en sal permite reducir el riesgo de ciertas enfermedades**

**El Jamón cocido mineral plus, enriquecido con calcio, fósforo y magnesio es ideal para fortalecer los dientes y huesos de los niños**

racterísticas, estos nuevos productos mantienen el excelente sabor y frescura de los loncheados de Campofrío a través de una loncha fina, ligera y alargada que hacen de Vitalísimas unos productos irresistibles.

La gama de Vitalísimas está compuesta por 4 referencias:

**Jamón cocido mineral plus**

Un producto enriquecido con calcio, fósforo y magnesio ideal para el

sandwich de los niños, para ayudar a fortalecer sus dientes y huesos y potenciar su desarrollo intelectual.

**Pechuga de pavo con soja**

La unión perfecta para los que buscan el máximo cuidado, todos los beneficios de la pechuga de pavo junto a los que proporcionan las isoflavonas de soja: Ayudan a combatir los síntomas de la menopausia, favorecen la absorción del calcio reduciendo el riesgo de osteoporosis

y contribuyen a prevenir problemas cardiovasculares.

**Jamón y pechuga menos sal**

La gama de productos "menos sal" es ideal para las personas que eligen cuidarse sin renunciar al sabor. Una dieta con contenido reducido en sal permite reducir el riesgo de enfermedades como la hipertensión, los problemas cardiovasculares, la retención de líquidos y los trastornos renales graves. ■



## Nuevo Jamón Cocido "Menos Sal" de Campofrío: para los que eligen cuidarse sin renunciar al sabor

**Del Jamón Cocido** Extra Campofrío, el jamón cocido líder del mercado y con el sabor más irresistible, nace el nuevo Jamón Cocido Campofrío Menos sal. Este nuevo producto lo podemos encontrar en las charcuterías desde el mes de mayo, destacando la excelente acogida que ha tenido tanto en los profesionales del sector como en los consumidores que lo han probado.

El Jamón Cocido "Menos sal" es un producto sin sal añadida y tiene unos niveles de sodio un 30% inferiores al Jamón Cocido Standard, lo que unido a su excelente sabor, hace que nos encontremos ante la solución ideal para las personas que quieren reducir el nivel de sal en su alimentación y no quieren renunciar al sabor.

La gama de productos Campofrío "Menos sal" podremos encontrarla en el mercado en diferentes productos y formatos, que permitirán al cliente elegir entre distintas opciones siempre asegurándose el mejor sabor y máximo cuidado. ■

**La gama de productos Campofrío "Menos sal" podremos encontrarla en diferentes productos y formatos**

**Un producto sin sal añadida y que tiene unos niveles de sodio un 30% inferiores al Jamón Cocido Standard**





# Salchicha de Leche

**El segmento de** salchichas Frankfurt, es una de las categorías de cárnicos con mayor consumo entre los más pequeños pero percibida con poca capacidad nutritiva. Respondiendo a la necesidad de un producto que guste a los niños y a la vez les alimente, Campofrío lanza al mercado las nuevas salchichas de Leche Campofrío.

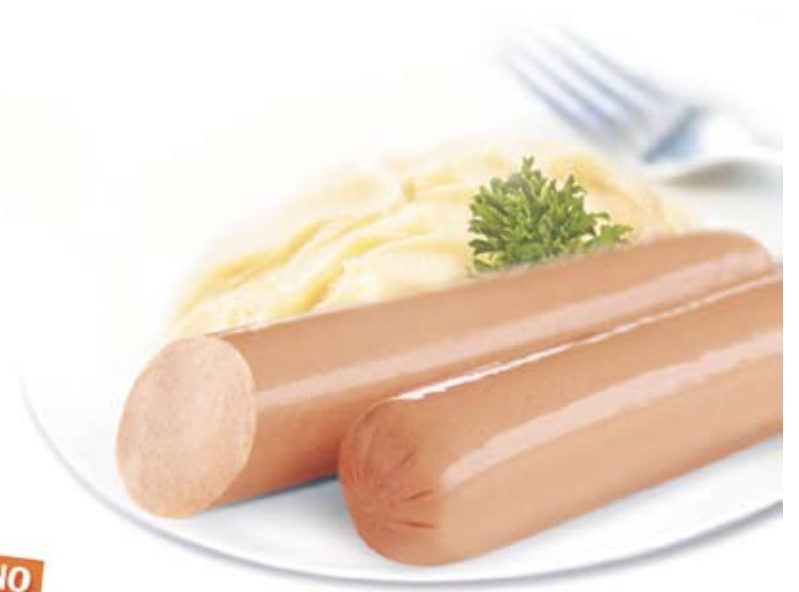
Es un alimento más completo para los niños porque les aporta los nu-

trientes de la carne y los beneficios de la leche. Son muy Ricas, con un sabor suave que gusta mucho a los niños, y son muy tiernas y jugosas porque están elaboradas con un 20% de leche desnatada.

En definitiva, una salchicha con la que las madres se quedarán muy tranquilas sabiendo que les están dando a sus hijos una salchicha que les gusta y a la vez es muy completa porque tie-

ne un alto contenido en proteínas y además es fuente de calcio necesario para su desarrollo.

La salchicha de Leche es sin duda un producto muy innovador y no podía serlo menos su packaging, una atractiva presentación que permite conservar mejor el producto y representa la Calidad y Tranquilidad que aporta Campofrío



lo BUENO de la carne + lo BUENO de la leche



# Fiambres 90% libres de grasa, con todo el sabor y menos grasa

**Los fiambres son** un producto habitual en la alimentación de los niños desde muy pequeños, aportando sabor y jugosidad a los bocadillos en el almuerzo y la merienda. Sin embargo, su alto contenido en grasa actúa como freno en su compra y consumo.

Actualmente existe una clara tendencia del mercado hacia productos más saludables. Cada vez son más los productos estándar que cuentan con una versión más sana, siendo los productos bajos en grasas o calorías los más demandados.

Teniendo en cuenta este importante freno y siguiendo la clara tendencia del mercado hacia productos más saludables, Campofrío lanzó al mercado en 2005 los fiambres bajos en grasa en formato loncheado. Estos productos permiten disfrutar de todo el sabor del producto estándar pero con un menor contenido en grasas.

A partir de octubre de este año Campofrío ha ampliado esta exitosa gama de fiambres bajos en grasa con el lanzamiento de Chopped Pork y Mortadela Siciliana Baja en Grasa en formato de compra al mostrador y mini.

Con este nuevo lanzamiento Campofrío continúa apostando firmemente por productos innovadores que aporten un claro valor añadido y que, a la vez, ayuden a cuidar la nutrición y alimentación de los consumidores. |

**Cada vez son más los productos estándar que cuentan con una versión más sana**

