



# Masas congeladas para los nuevos consumidores

---

Soluciones que aúnan sabor y cuidado de la salud





1.

Masas congeladas:  
un sector en  
crecimiento

2.

El reto de satisfacer  
a los nuevos  
consumidores

3.

Líneas  
de innovación

4.

Quescrem:  
ingrediente de éxito  
para la industria  
alimentaria

# 1. Masas congeladas: un sector en crecimiento

El sector de masas congeladas es uno de los que ha experimentado mayor crecimiento dentro de la industria alimentaria. Según los datos proporcionados por ASEMAC (Asociación Española de la Industria de Panadería, Bollería y Pastelería), **solo en el año 2018 la industria de masas congeladas en España creció un 2,4%**. Dentro de este sector, el segmento de bollería y pastelería fue el que experimentó un mayor crecimiento con un aumento del 2,9% de la producción con respecto al año anterior y un 53% en los últimos 7 años.

(1) Con respecto al año 2017. Datos de ASEMAC

(2) Datos de ASEMAC

(3) Datos de ASEMAC

(4) Sectores de panificación y pastelería industriales; publicado por el observatorio sectorial DBK de Informa

(5) Con respecto al año 2017. Datos de ASEMAC

(6) Con respecto al año 2017. Datos de ASEMAC

## Masas congeladas

Crecimiento 2018  
**+2,4%<sup>1</sup>**

Facturación 2018  
**1.357.403 miles €<sup>2</sup>**

## Bollería y pastelería

Crecimiento 2018  
**+2,9%<sup>3</sup>**

Cuota de mercado  
**34,1%<sup>4</sup>**

## Pan

Crecimiento 2018  
**+0,5%<sup>5</sup>**

Facturación 2018  
**+1,1%<sup>6</sup>**

Estos datos no son más que la prueba de que las masas congeladas pueden ser la respuesta a muchas de las demandas de los consumidores. Si el sector quiere mantener y aumentar este crecimiento, es clave que sea capaz de **adaptarse a las nuevas tendencias y necesidades del mercado**, con unos consumidores cada vez más preocupados por la incidencia que tiene lo que comen en su salud y su entorno.

## 2. El reto de satisfacer a los nuevos consumidores

Basta con echar la vista atrás unos cuantos años para darse cuenta de que las demandas de los consumidores han cambiado considerablemente. La población está cada día más informada y concienciada sobre la influencia que su alimentación y sus formas de consumo tienen en su salud y en el entorno que les rodea. Por eso, cada vez son más los que buscan **alternativas saludables, sostenibles y de calidad**, ya sea en el supermercado o en bares y restaurantes.

**1 de cada 2 personas dicen que están intentando optimizar su salud a través de la dieta<sup>7</sup>**

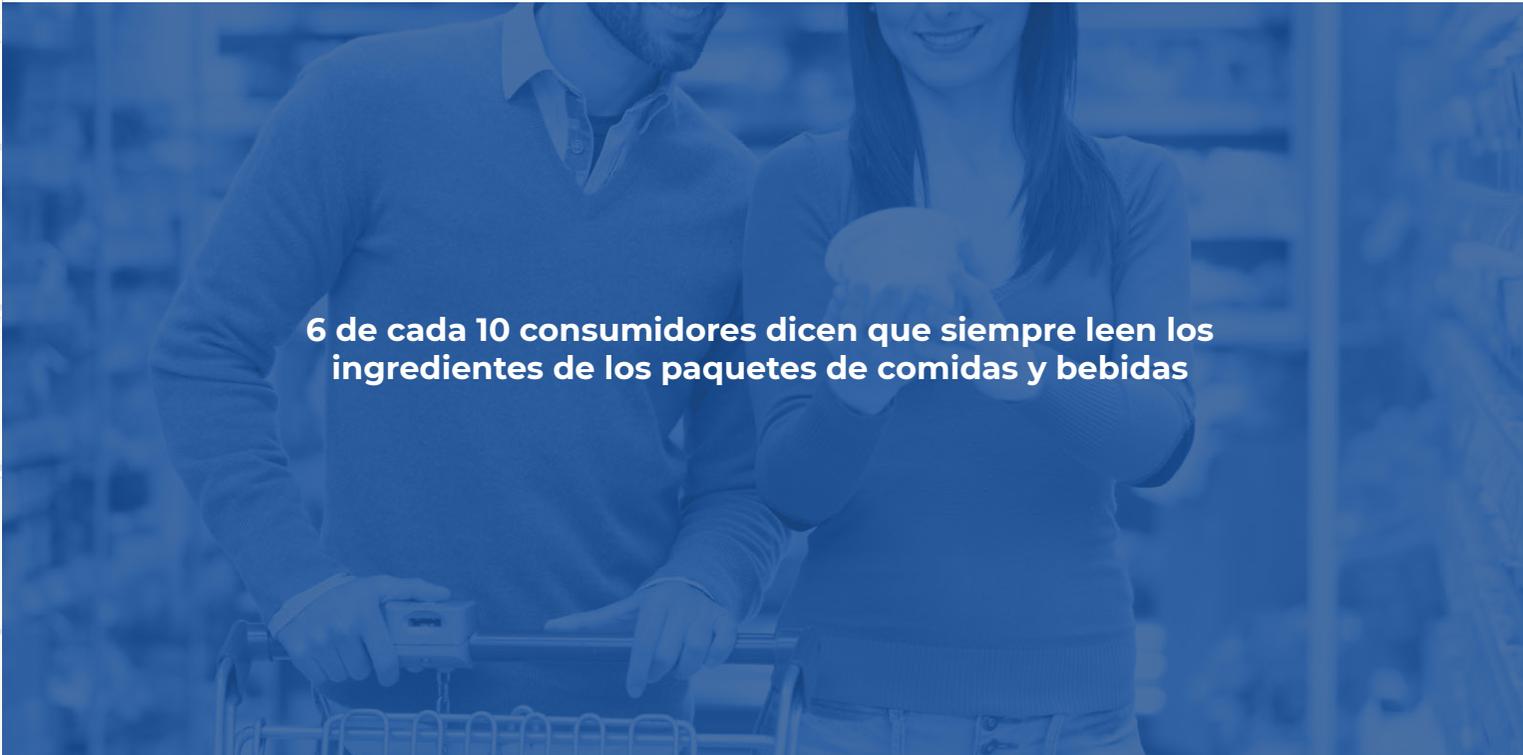
(7) Kerry International Research 2017 y Kerry Consumer First 2017

### ¿Cómo son los nuevos productos que demandan los consumidores?

- Saludables
- Ingredientes naturales
- Materias primas y procesos de elaboración sostenibles
- Vuelta a lo tradicional y artesanal
- Sin grasas vegetales hidrogenadas ni aceite de palma
- Contenido reducido en azúcar y sal
- Perfil nutricional elevado
- Menos grasas saturadas
- Opciones sin gluten o sin lactosa
- Alternativas veganas y vegetarianas

## La nueva cesta de la compra

Los nuevos hábitos de consumo se reflejan directamente en los supermercados. Aquí la venta de bollería y pastelería se dispara y cada vez son más los establecimientos que cuentan con **tartas o productos elaborados en las zonas de refrigerados**. Además, son muchos los supermercados que apuestan por trabajar con obradores propios para preparar pan y bollería en el momento, productos recién horneados y listos para consumir que se convierten en los preferidos por los clientes.



**6 de cada 10 consumidores dicen que siempre leen los ingredientes de los paquetes de comidas y bebidas**

Por otra parte, los productos y masas congeladas ya no son sinónimo de alimentos de peor calidad, sino que la oferta se amplía cada vez más con **productos saludables** que ofrecen las mismas funcionalidades y perfil organoléptico que los productos frescos pero que, a la vez, resultan más cómodas y prácticas para los consumidores, ahorrándoles tiempo de preparación.



1 de cada 3 personas están dispuestas a pagar más por productos clean label<sup>8</sup>

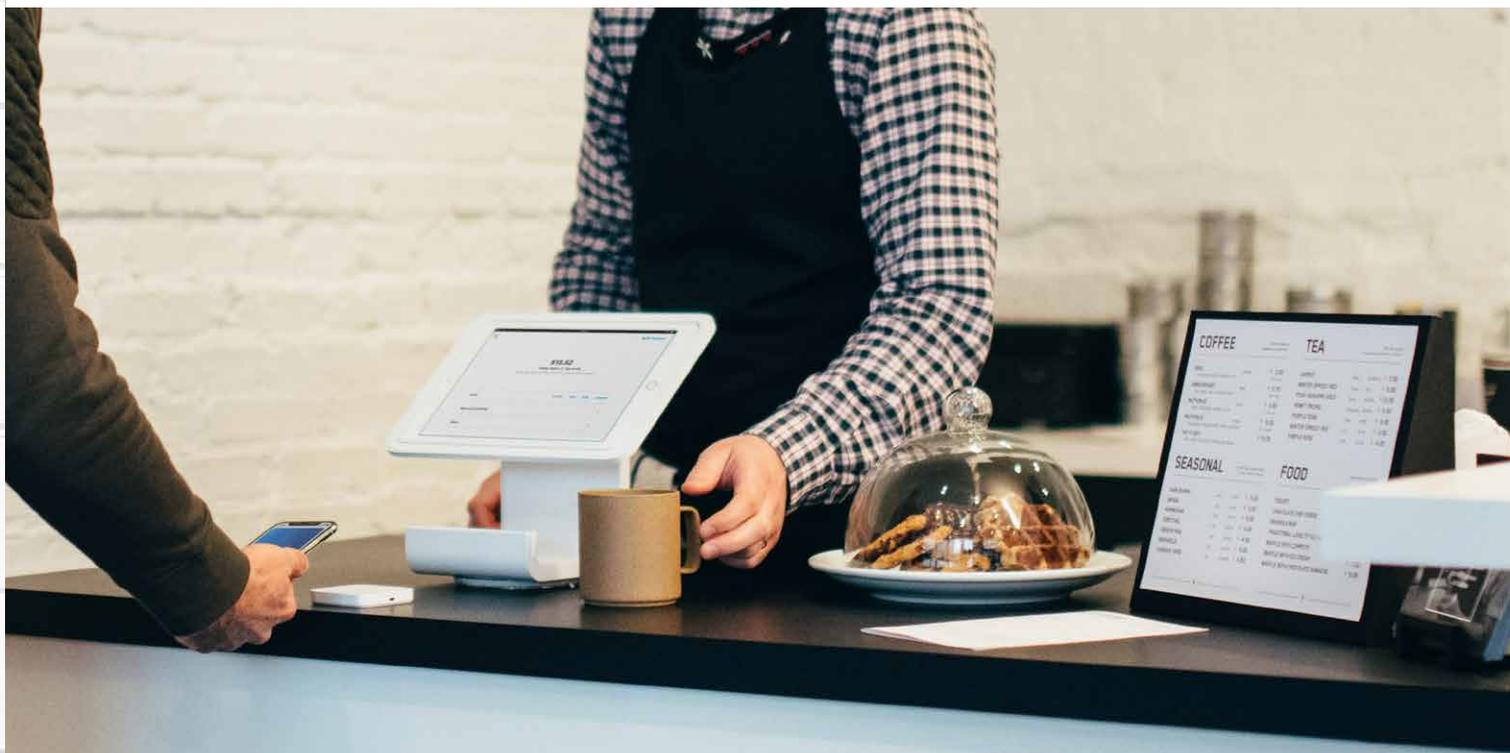
(8) Kerry International Research 2017 y Kerry Consumer First 2017

### Masas congeladas en retail

- Auge de la bollería a granel
- Reducción de tiempo de manipulación en el punto de venta
- Preferencia por los productos *on-the-go*
- Productos Clean Label
- Conveniencia
- Líneas *premium* y *gourmet*

## La revolución del desayuno en foodservice

Según la consultora de investigación de mercados The NPD Group, casi **cuatro de cada diez visitas en foodservice siguen dirigiéndose a bares de tapas y cafeterías**, en los que el desayuno y la merienda se sitúan como los momentos de consumo de mayor crecimiento en España. En esta franja del día se percibe claramente la preocupación por la salud de los clientes y se reformula el desayuno, que tiende a sustituir lo dulce por lo salado, a ganar consistencia y a multiplicar su oferta.



(9) Kerry Proprietary  
ConsumerFirst  
Study 2017 and 2019

**El desayuno es el momento clave para la bollería y la pastelería**, que cuenta con mayores índices de consumo que cualquier otra categoría de alimentos en esta franja<sup>9</sup>. Dentro de este segmento, los productos congelados se sitúan como una alternativa cómoda, ya que requieren una manipulación mínima en el punto de consumo, lo que supone una reducción de costes en equipamiento, personal y tiempos de preparación, así como las máximas garantías de limpieza y seguridad alimentaria.

### Masas congeladas en Horeca

- Conveniencia
- Tiempos mínimos de horneado
- Diferenciación y originalidad
- Auge de lo salado
- Nuevos ingredientes y formulaciones



# 3.

## Líneas de innovación



Las nuevas tendencias de consumo son un reto para la industria de las masas congeladas, que deben innovar rápidamente para seguir siendo relevantes y ofrecer alternativas a los consumidores. Pero también son una **oportunidad para desarrollar su creatividad** e innovar en productos originales y atractivos.



### Nuevos sabores

Los consumidores buscan satisfacer su curiosidad probando sabores nuevos que aporten un **toque diferenciador** a cada producto mediante la combinación de distintos ingredientes. Destaca en este ámbito la reinención de recetas tradicionales con toques exóticos procedentes de la cocina internacional.

### Ingredientes prémium

La tendencia es utilizar productos especiales, **pequeños lujos asequibles**, que aporten un toque diferente a las elaboraciones y también sean garantía de calidad (trufa, AOVE, productos con denominación de origen...).



## Nuevas texturas

Las texturas, como complementos del sabor, se convierten también en puntos clave para estos productos (cremas, mousses, crujientes...). La tendencia es a desarrollar **alimentos que provoquen una experiencia más original o insólita en boca**. En este sentido, es fundamental trabajar con ingredientes que resistan la fermentación, la congelación y el horneado sin que los productos pierdan estructura ni propiedades, para garantizar que lleguen al consumidor en perfectas condiciones.

## Productos enriquecidos nutricionalmente

Utilizar **fórmulas mejoradas** desde el punto de vista nutricional que aporten sabor y beneficios nutricionales a los consumidores. En este sentido, destacan los productos enriquecidos (Omega-3, vitaminas...), integrales y digestivos.

## Opciones sin gluten y sin lactosa

Ofrecer **alternativas para consumidores con alergias e intolerancias**, así como con necesidades especiales (vegetarianas, veganas...) es uno de los requisitos más demandados. Para ello, es clave utilizar ingredientes que permitan la trazabilidad de todo el proceso para garantizar la seguridad de los consumidores.

## Ingredientes naturales

Ofrecer productos ecológicos o bio, **sin conservantes ni colorantes** (Clean Label) y elaborados con ingredientes de cercanía y km 0 que aporten un sabor diferenciador y, a la vez, supongan una alternativa saludable y responsable con el medio ambiente.

**Innovar al ritmo que demanda el mercado y a la vez garantizar procesos de producción eficientes** es todo un reto para la industria de las masas congeladas. Utilizar ingredientes y fórmulas flexibles, con sabores fácilmente combinables (dulces y salados) y de fácil manipulación será clave para conseguir procesos de fabricación mucho más eficientes, reduciendo las mermas y el desperdicio de producto.

## 4. Quescrem: ingrediente de éxito para la industria alimentaria

En Quescrem entendemos el reto que supone para la industria alimentaria innovar en el mercado actual. En nuestros 10 años de historia hemos desarrollado productos especialmente formulados para ser utilizados como ingredientes en diversos segmentos de la industria alimentaria: masas congeladas, pastelería y bollería, heladería, precocinados y salsas.

### Quescrem Plus

Quescrem Plus es un queso especialmente diseñado para la industria alimentaria que funciona como una **base láctea cremosa con unas características inigualables:**

- Resiste a **temperaturas extremas** de cocción y congelación
- Ideal para relleno de bollería: **resiste la fermentación, la congelación y el horneado** con el queso en el interior sin que el relleno pierda estructura.
- **Gran variedad de sabores** que se matizan tras ser cocinados. Algunos ejemplos de éxito son: salmón, Camembert, chocolate, manzana asada, Tikka Masala o queso Manchego DOP con boletus.
- **Fácil manipulación**, dosificación y bombeo



## Gama Clean Label

Una completa gama de productos Clean Label para responder a las necesidades de etiquetado limpio que demandan consumidores y cadenas de retail:

Queso Crema en diferentes versiones de sabores y texturas  
Mascarpone

Yogur Culinario  
Crème Fraîche  
Productos Sin Lactosa



En Quescrem somos conscientes de que vivimos en un mundo globalizado y, por eso, nuestra oferta se adapta a las necesidades de distintos sectores de consumo muy específicos. Además de que **todos nuestros productos son sin gluten**, nuestras plantas tienen **certificado HALAL** y podemos fabricar productos con **certificado KOSHER**. De esta forma, cualquier industria alimentaria puede utilizar nuestros ingredientes con todas las garantías.

## Casos de éxito: desarrollos a medida para industria

Trabajamos con las principales industrias alimentarias nacionales e internacionales, lo que nos ha permitido adquirir el know-how suficiente para **diseñar productos a medida con facilidad**. Nos adaptamos a los procesos de producción, materias primas, características y sabores de cada cliente para proporcionarle el queso crema que necesita con la máxima garantía de calidad.

### Caso de éxito 1

**Problema:** Uno de nuestros clientes de industria utilizaba un queso para elaborar sus productos que **no era bombeable**, lo que provocaba muchos problemas durante el proceso de fabricación.

**Solución:** Desarrollamos un **Quescrem Plus a medida** que le permitió mejorar la eficiencia de su proceso de fabricación, reduciendo las mermas y ganando eficiencia.

### Caso de éxito 2

**Problema:** Un cliente industrial trabajaba con diferentes referencias en gran distribución, para las que **mezclaba el queso con otros ingredientes** (salmón, tomate...), lo que implicaba un aumento de costes y tiempo en el proceso de producción.

**Solución:** Desarrollamos una batería de **quesos con el ingrediente principal ya incorporado**, ayudando a simplificar su proceso de fabricación, reduciendo costes y tiempo.

### Caso de éxito 3

**Problema:** Un cliente industrial **no disponía de la maquinaria necesaria para procesar queso junto a otros ingredientes**, por lo que veía muy limitado el lanzamiento de nuevos productos al mercado.

**Solución:** Desarrollamos una batería de **quesos con el ingrediente principal ya incorporado**, permitiendo así lanzar nuevos productos finales de forma mucho más rentable.

# ¿Quieres que te ayudemos con tu próximo éxito?

Si quieres que trabajemos juntos, no dudes en contactar con nosotros:

+34 982 310 276

[info@quescrem.es](mailto:info@quescrem.es)



**Quescrem**

Pol. Ind. Castro Riberas de Lea p.54-57. 27260 Castro de Rei (Lugo)

[www.quescrem.es](http://www.quescrem.es)