PR773FV **Noviembre 2026**

Fi Europe 2026: Satisfacer los nuevos hábitos de consumo de snacks con las soluciones de ingredientes de BENEO

Fi Europe 2026, del 17 al 19 de noviembre, Frankfurt
(stand de BENEO 31G70, pabellón 3.1)

Los consumidores esperan cada vez más de sus tentempiés. A medida que los snacks evolucionan de simples soluciones rápidas para saciar el hambre a “micro-comidas” con un propósito específico, deben ofrecer valor nutricional, placer sensorial y satisfacción emocional. En Fi Europe 2026, BENEO mostrará cómo el enriquecimiento con proteínas y fibra, junto con la reducción de azúcar, puede ayudar a los fabricantes a ofrecer un mayor “valor en cada bocado” en formatos de snacks habituales.

Dado que casi tres de cada cuatro consumidores[i] de todo el mundo desearían disponer de opciones más saludables en cuanto a alimentos y bebidas de consumo ocasional, los fabricantes tienen una clara oportunidad de mejorar el valor nutricional de los snacks más populares. Los conceptos de aplicación de BENEO demuestran cómo ingredientes como la proteína de haba, las fibras de raíz de achicoria y los sustitutos del azúcar pueden ayudar a los fabricantes a mejorar el perfil nutricional de sus productos sin renunciar al sabor ni al disfrute.

Los snacks evolucionan en “micro-comidas” con un propósito

A medida que los estilos de vida se vuelven más ajetreados y los hábitos alimenticios más flexibles, los snacks cubren cada vez más el hueco entre las comidas tradicionales. Tres de cada cuatro consumidores europeos[ii] toman ahora un tentempié al menos una vez al día, mientras que muchos, sobre todo entre las generaciones más jóvenes, están sustituyendo las comidas por snacks. Los cambios en los hábitos alimenticios, incluidos los relacionados con el uso de medicamentos con GLP-1, también están aumentando el interés por la densidad nutricional y la saciedad, ya que los consumidores buscan opciones más sustanciosas que se adapten a sus cambiantes patrones de alimentación.

Los consumidores también buscan beneficios que vayan más allá de la nutrición. A nivel mundial, dos tercios consumen tentempiés para sentirse mejor, al menos en algunas ocasiones[iii], mientras que casi la mitad de los europeos que están consumiendo más snacks que el año pasado afirman que les ayuda a relajarse[iv]. El sabor sigue siendo especialmente importante para los consumidores que buscan bienestar, lo que refuerza la necesidad de que los fabricantes combinen el valor nutricional con sabores apetecibles y texturas atractivas[v].

Las diferentes generaciones buscan distintos beneficios nutricionales

A medida que los consumidores son cada vez más conscientes del papel que desempeñan los tentempiés en su dieta general, lo que buscan desde el punto de vista nutricional varía según la generación. Los estudios de mercado indican que la Generación Z y los millennials son más propensos a buscar alimentos que ofrezcan beneficios nutricionales adicionales. En consecuencia, aproximadamente la mitad de los jóvenes de entre 18 y 24 años valoran un alto contenido en proteínas[vi]. La Generación X y los baby boomers, sin embargo, tienden a centrarse más en reducir ingredientes como el azúcar, la grasa y la sal. Más de la mitad de los consumidores de 55 años o mayores consideran importante un bajo contenido en azúcar[vii].

Sonja Zemelka, Global Head of Market, Product and Innovation de BENEO, ha comentado: “Los snacks deben ofrecer lo que los consumidores buscan, ya sea nutrición o saciedad, placer o un momento de gratificación. Los conceptos de BENEO para Fi Europe hacen realidad esta idea, demostrando cómo los fabricantes pueden responder a este cambio y convertir las ocasiones cotidianas en las que se consumen tentempiés en momentos más significativos”.

Los conceptos de snacks con “valor en cada bocado” de BENEO

Bocaditos de pretzel blandos ricos en proteínas
Elaborados con concentrado de proteína de haba y proteína de trigo, los bocaditos de pretzel blandos de BENEO tienen un alto contenido en proteínas y se caracterizan por su capa exterior ligeramente crujiente. Este concepto demuestra cómo los fabricantes pueden incorporar proteínas de origen vegetal en un formato de panadería convencional, yendo más allá de los productos tradicionales de nutrición deportiva para crear un tentempié más sustancioso para entre horas.

Brownies finos sin azúcares añadidos

Los brownies finos de BENEO demuestran cómo un tentempié delicioso puede estar alineado con las prioridades nutricionales de los consumidores. Elaborados con el sustituto del azúcar Isomalt, que les confiere una textura crujiente característica, y con fibra de raíz de achicoria Orafti® Inulin, este producto sin azúcares añadidos contiene azúcares naturales y tiene un alto contenido en fibra.

Meatless® Taco al pastor a base de plantas

BENEO también presentará un "Taco al Pastor" de origen vegetal, elaborado con Meatless® Textured High Protein Tjoena (TTHP). Esta alternativa a la carne picada de origen vegetal a base de TTHP aporta un 18 % de proteínas y combina un sabor neutro con un bocado único y una textura jugosa. La receta del taco también incorpora Orafti® β-Fit y Orafti® HSI para añadir fibra dietética, combinando así proteínas, fibra y una experiencia gastronómica atractiva.

Snack salado recubierto y rico en proteínas

Al combinar concentrado de proteína de haba, fibra de raíz de achicoria Orafti® Inulina y harina de arroz, el concepto de aperitivo salado recubierto de BENEO ofrece una textura ligera y crujiente, junto con un alto contenido en proteínas y fibra. Este concepto pone en práctica el enfoque de BENEO de "valor en cada bocado", demostrando cómo se pueden combinar múltiples beneficios nutricionales para ofrecer una opción rica en nutrientes en un formato crujiente y familiar.

Los visitantes podrán descubrir las últimas soluciones de ingredientes de BENEO, asistir a su demostración de cocina en directo y degustar los nuevos conceptos en el BENEO Snacking Corner en el stand 31G70, pabellón 3.1.

- FIN -

Sobre BENEO

Para obtener más información sobre BENEO y sus ingredientes, visita: www.beneo.com y www.beneo.com/news o sigue a BENEO en LinkedIn: www.linkedin.com/company/beneo

BENEO tiene una larga experiencia en el desarrollo y la producción de ingredientes funcionales de base vegetal y origen natural para las industrias de alimentación, de piensos y farmacéutica. Favoreciendo la salud y optimizando el sabor y la textura, ayudan a mejorar las propiedades nutricionales y técnicas de una amplia variedad de productos.

A través de una cadena de experiencia única, BENEO ofrece a los clientes asesoramiento e inspiración sobre nuevas ideas de producto que apoyan un estilo de vida saludable de manera holística. Esto incluye el BENEO-Institute, que proporciona información decisiva sobre la ciencia de la nutrición y la legislación, y el BENEO-Technology Center, que aporta recomendaciones sobre la tecnología de aplicación.

Creada en 2007, BENEO está presente en más de 80 países, emplea a más de 1.200 personas y cuenta con siete centros de producción de última generación en Bélgica, Chile, Alemania, Italia y Países Bajos que ofrecen ingredientes de alta calidad en todo momento.

Para más información:
Aleph comunicación
+34 660 561 483
E-mail: pilar.rodriguez@alephcom.es

Inga Heinemann, Head of Corporate Communication, BENEO
Maximilianstraße 10, 68165 Mannheim, Germany
Phone: +49 621 421 179
Fax: +49 621 421 160
Email: Inga.Heinemann@beneo.com

[i] Health Focus International
[ii] Innova Snacking Survey 2026
[iii] FMCG Gurus 2025
[iv] Innova Snacking Survey 2026
[v] FMCG Gurus 2025
[vi] Innova Snacking Survey 2026
[vii] Innova Snacking Survey 2026