

## La apuesta de Carretilla por los platos refrigerados triunfa en Alimentaria

- Tres recetas de su gama de refrigeradas distinguidas en los Premios Innoval, cuyo lanzamiento recibirá además un reconocimiento en los Best!N Food Awards.
- Los nuevos platos refrigerados Carretilla se elaboran en la planta de Cadreita (Navarra), centro estratégico para la innovación gastronómica de esta nueva apuesta de la compañía.
- Estas propuestas combinan platos inspirados en la cocina tradicional con un envase sostenible, para ofrecer sabor casero, calidad y comodidad.

**Madrid, 24 de marzo de 2026.** – Carretilla, la marca centenaria líder de espárragos y platos preparados ambiente en envase microondable, ha sido reconocida en **Alimentaria**, uno de los principales encuentros internacionales del sector de la alimentación, con **dos galardones por su nueva gama de platos refrigerados**, consolidando su apuesta por la innovación y el desarrollo de soluciones gastronómicas prácticas y de calidad.

Tres referencias de la gama: **Berenjena Gratinada Rellena de Carne, Calabacín Gratinado Relleno de Carne y Lasaña de Boletus**, han sido premiadas en la categoría **“Productos frescos y refrigerados no lácteos” de los Premios Innoval**, que distinguen las innovaciones más destacadas del sector, presentadas en el marco de la feria, y ponen en valor el desarrollo de nuevos productos capaces de responder a las tendencias actuales de consumo, como la conveniencia, la calidad o la incorporación de nuevas propuestas culinarias al lineal en base a recetas cuyo ingrediente principal es la verdura.

### FOTO DE LAURA RECOGIENDO EL PREMIO

**Laura Agorreta, Product Manager de Platos Refrigerados de Carretilla**, fue la encargada de recoger el galardón en la entrega de premios celebrada ayer en Barcelona:

“Este galardón valora un esfuerzo que va mucho más allá del **lanzamiento de una nueva gama**: simboliza un reconocimiento a nuestra irrupción decidida en

la **categoría de platos refrigerados**, un segmento muy dinámico en el que Carretilla aporta una propuesta realmente diferenciadora por su calidad, sabor casero y naturalidad, sin conservantes y con ingredientes seleccionados. Seguiremos innovando y ampliando nuestra oferta para que cada vez más hogares españoles puedan dejarnos cocinar por ellos sin renunciar a la calidad ni al sabor casero", afirma **Laura Agorreta**.

Además, **el lanzamiento de la nueva gama de platos refrigerados de Carretilla** recibirá también un reconocimiento en los **Best!N Food#26**, en la categoría **Best Launch**, cuya entrega tendrá lugar este miércoles, 25 de marzo. Estos premios, organizados por **Best Awards** reconocen cada año las mejores iniciativas de innovación, comunicación y marketing en el sector de alimentación y bebidas. **Carretilla ya ha sido distinguida en anteriores ediciones**, como en 2020, cuando recibió un **Best Awards en la categoría Best Branding: Packaging** por el rediseño de la imagen de sus espárragos con motivo de su 145º aniversario.



### Innovación desde Navarra

La nueva gama de refrigerados de Carretilla se elabora en la **planta de Cadreita (Navarra)**, un centro clave en el desarrollo de nuevas líneas de producto desde donde la marca impulsa su estrategia de innovación y amplía su catálogo de platos preparados. Inaugurada recientemente y equipada con **tecnología de procesado y envasado de última generación**, esta instalación está dedicada específicamente a la elaboración de platos **refrigerados**, lo que permite desarrollar nuevas recetas y responder a la creciente demanda de soluciones listas para consumir.

Estas recetas combinan ingredientes seleccionados con elaboraciones inspiradas en la cocina tradicional, ofreciendo sabor, comodidad y rapidez. Además, el proceso productivo desarrollado por el equipo de I+D+i del grupo permite **mantener el sabor, la textura, el aroma y las propiedades de los alimentos sin necesidad de añadir conservantes**, garantizando una experiencia gastronómica como el de la cocina casera en solo unos minutos.

### Una estrategia de marca que refuerza su posicionamiento

Los dos reconocimientos al lanzamiento de esta nueva gama de platos refrigerados se integran en la estrategia de comunicación de Carretilla que,



recientemente, ha presentado su campaña **Infieles Culinarios**. Con un toque de humor, el spot muestra cómo los platos listos de Carretilla podrían pasar perfectamente por recetas hechas en casa, destacando la **amplitud del catálogo de la marca**, que incluye tanto sus platos refrigerados como sus platos ambiente.

Con estos premios, **Carretilla reafirma su compromiso con la innovación y el desarrollo de nuevas propuestas gastronómicas**, ofreciendo soluciones que combinan sabor, calidad y practicidad para el consumidor actual.

### **Sobre Grupo Alimentario IAN**

**Grupo Alimentario IAN (Industrias Alimentarias de Navarra)** es referente en conservas vegetales y pionero en platos preparados. Cuenta con diversas marcas tanto en el mercado nacional como exterior, destacando su centenaria **marca Carretilla**, que es líder del mercado nacional de espárragos y platos preparados ambiente en envase microondable. En 2025, la compañía ha dado un paso más en su trayectoria ampliando su oferta al segmento de **platos preparados refrigerados**, con recetas de sabor casero y sin conservantes añadidos, elaboradas en su nueva planta de producción en Cadreita (Navarra). Asimismo, también comercializa productos para Marcas de Distribución y Marcas de Terceros. Grupo IAN cuenta con un **Plan Estratégico de Sostenibilidad y RSC** enfocado en la creación de valor para la compañía, la sociedad y el planeta, basado en tres compromisos fundamentales: con el Medioambiente, con las Personas y con las Buenas Prácticas.

### **Más información:**

#### **Asesores**

Covadonga Muñoz/ Patricia Génova

[carretilla@comunicacionrrpp.es](mailto:carretilla@comunicacionrrpp.es)

Tf.: 91 577 45 54

Más información en [www.grupoian.com](http://www.grupoian.com) y [www.carretilla.info](http://www.carretilla.info)