

Carretilla impulsa su crecimiento en platos listos con nuevos lanzamientos, tanto en ambiente como en refrigerado

- En ambiente, lanza unas innovadoras Albóndigas de Atún con Fritada Mediterránea y un clásico gastronómico con las Manitas de Cerdo en Salsa, reforzando su liderazgo en esta categoría.
- En refrigerado, amplía los gratinados e incorpora una nueva gama de arroces al horno, con recetas elaboradas con ingredientes naturales y sin conservantes.
- Novedoso y diferencial envase de celulosa en la gama de arroces: 100% cultivo sostenible, biodegradables y reciclables, que mejoran la experiencia del consumidor gracias a su característica cool-to-touch.

Madrid, 26 de febrero de 2026- [Carretilla](#), marca centenaria y pionera en el sector de la alimentación en España, presenta su **plan de lanzamientos para 2026** con el objetivo de reforzar su presencia en los hogares y dar respuesta a un consumidor que demanda **calidad superior, sabor casero y naturalidad** en formatos rápidos y prácticos.

La compañía continúa avanzando en su estrategia de crecimiento con desarrollos específicos tanto en ambiente como en refrigerado. De este modo, amplía su propuesta en platos listos para ofrecer soluciones versátiles a los diferentes perfiles de consumidores.

De esta manera, Carretilla consolida su **liderazgo en ambiente** y continúa apostando por su posicionamiento en **refrigerado**, con un porfolio amplio, transversal y alineado con las principales **tendencias del mercado: calidad, salud y conveniencia**.

Todos estos lanzamientos serán presentados en **Innoval Alimentaria 2026**.

Novedades en platos ambiente: sabor casero e innovación

En el segmento **de platos ambiente**, Carretilla incorpora dos recetas que tradicionalmente requieren tiempo y dominio culinario, diseñadas para facilitar una alimentación equilibrada y poner en valor la cocina de siempre.



- **Albóndigas de Atún con Fritada Mediterránea (300 gr):** una receta de mar con alma casera e inspirada en la cocina mediterránea, elaborada con atún y salsa de tomate, acompañada de una fritada de calabacín, cebolla y pimientos. Un plato pensado para facilitar el consumo de pescado en el día a día.
- **Manitas de cerdo en Salsa (350 gr):** un clásico de la cocina para quienes valoran el sabor auténtico de los platos tradicionales, cocinado lentamente para lograr una textura melosa y una salsa llena de carácter a base de tomate, cebolla y pimiento.

Ambas novedades se presentan en barqueta microondable, sin conservantes, colorantes, ni aromas artificiales, y listas para calentar y disfrutar en tan solo 2 minutos.

Platos refrigerados: una gama que crece con recetas completas y sabrosas

En platos refrigerados, Carretilla sigue aportando innovación con sus nuevos lanzamientos. El objetivo es hacer que **comer bien sea más fácil, más natural y accesible**.

Ampliación de gama de gratinados

La marca amplía, por un lado, su **gama de gratinados** con dos nuevas referencias en un envase de madera 100% sostenible, apto para horno y microondas:



- **Lasaña de Boletus:** preparada con ingredientes seleccionados, sin conservantes, ni colorantes, y una bechamel tradicional que combina textura y un sabor auténtico con un perfil sofisticado, lleno de matices, para ofrecer una receta completa y reconfortante.
- **Lasaña de Pollo:** elaborada con carne de pollo seleccionada, sin conservantes, ni colorantes, y con una bechamel cremosa que aporta un sabor auténticamente casero.

Novedosa gama de Arroces al Horno

Por otro lado, Carretilla lanza su **nueva gama de Arroces al Horno**, cocinados como en casa, a fuego lento y en cocción abierta durante 25 minutos. **Un proceso exclusivo** que permite mantener la textura, el color, el aroma y las

propiedades nutricionales **sin necesidad de añadir conservantes, en un innovador y diferencial envase** de celulosa.



- **Arroz con Verduras al Horno:** Arroz al horno con alcachofas, espárragos trigueros, pimiento y setas. Una receta con una textura única, un contraste entre interior meloso y un acabado tostado lleno de sabor y aromas irresistibles.
- **Arroz con Marisco al Horno:** una receta que realza el sabor del marisco, con un delicioso socarrat dorado y crujiente que concentra todo el sabor y ofrece una experiencia gourmet al nivel de los buenos restaurantes.

Estas recetas se elaboran en la nueva planta productiva de **Cadreita** (Navarra) puesta en marcha en 2025 y equipada con tecnología puntera, diseñada específicamente para el desarrollo de platos refrigerados con líneas especializadas que garantizan calidad, seguridad alimentaria y capacidad para seguir ampliando la gama.

Un paso adelante en envases sostenibles

En línea con su compromiso con la sostenibilidad, Carretilla introduce un innovador y funcional **envase de celulosa** para su nueva gama de Arroces al Horno refrigerados, convirtiéndose en pionera dentro de esta categoría. Este envase está **elaborado con fibras renovables** a partir de residuos de caña de azúcar, es 100% de cultivo sostenible, biodegradable y reciclable, apto para horno y microondas.



En el caso de los Gratinados, la marca apuesta por envases de madera, igualmente 100% de cultivo sostenible, biodegradables y reciclables y aptos para horno, reforzando así su compromiso con soluciones más responsables.

Además, ambos envases incorporan la característica **cool-to-touch**, que facilita la manipulación tras el calentamiento, mejorando la experiencia de uso.

“Infieles culinarios”: la nueva campaña de Platos Listos Carretilla

Todas estas novedades, tanto de platos ambiente como de platos refrigerados, llegan acompañadas de una **campaña creativa y disruptiva: “Infieles culinarios”**, que presenta a Carretilla como una **“tentación difícil de resistir” gracias a sus recetas de sabor casero, natural y listas en minutos**. Con un enfoque basado en el humor, la complicidad y la frescura, la campaña busca conectar con nuevos públicos y reforzar el posicionamiento global de la marca en el segmento de los platos preparados.

Puedes descargar las imágenes [aquí](#)

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 más 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:

Grupo Alimentario IAN: www.grupoian.com y www.carretilla.info

Asesores: Covadonga Muñoz/ Patricia Génova. carretilla@comunicacionrpp.es. Tf.: 91 577 45 54