

ElPozo 1954 “sin aditivos”, premio InnovaCción de Promarca

El Pozo Alimentación recibe el galardón por los productos de esta gama, únicos en el mercado con estas características

26 de febrero de 2026.- El Pozo Alimentación ha sido reconocido con el premio InnovaCción de Promarca por su gama ElPozo 1954 Premium Gourmet Natural Sin Aditivos, integrada por el Jamón Cocido, la Pechuga de Pavo y la Pechuga de Pollo Premium Gourmet. Elaborados de forma natural y sin aditivos, estos productos destacan por ser los únicos del mercado con estas características diferenciales.

Este reconocimiento respalda la estrategia de la compañía, centrada en el desarrollo de propuestas más saludables y nutritivas, alineadas con las nuevas demandas del consumidor. Con esta gama, la empresa también redefine la categoría y eleva los estándares de calidad en el segmento de los loncheados.

Los productos parten de una cuidada selección de materias primas y de un proceso de elaboración que prescinde por completo de aditivos, respetando al máximo la esencia y el sabor original del producto. Con un 95 % de carne, el Jamón Cocido, la Pechuga de Pavo y de Pollo ElPozo 1954 Premium Gourmet ofrecen una textura jugosa, un perfil nutricional equilibrado y una experiencia gastronómica acorde con las nuevas tendencias de consumo.

De este modo, ElPozo 1954 demuestra que es posible innovar desde la tradición, combinando el saber hacer de siempre con una apuesta decidida por la innovación. El resultado son productos auténticos, limpios y sin artificios, pensados para quienes valoran lo natural sin renunciar al placer.

Los Premios InnovaCción de Promarca, impulsados por la Asociación Española de Fabricantes de Marcas, reconocen cada año la innovación en gran consumo, así como las mejores iniciativas en sostenibilidad y responsabilidad social.

Pie de foto: Directivos y responsables de los departamentos de Marketing e Innovación posan con el premio InnovaCción de Promarca.