



►► Vista de la planta que Panrico posee en Puente Genil.

PUNTE GENIL EL NUEVO PRODUCTO SE ELABORA EN LA PLANTA PONTANA

Panrico empieza a fabricar el bizcocho bajo en grasas

● La nueva línea de producción ha supuesto 40 nuevos puestos de trabajo

● La empresa destina 8 millones al lanzamiento de 'eS!99'

EUROPA PRESS
OFIDOCBA

Panrico destinará ocho millones de euros a la ampliación de su cartera de productos con el lanzamiento de eS!99, un bizcocho con corazón de cacao o fresa bajo en grasas con el que entra en el segmento de los *snacks* saludables, según han informado fuentes de la empresa.

La compañía de bollería y pan de molde ha incorporado en su planta de Puente Genil una nueva línea de producción para la fabricación de este producto, lo que ha supuesto la creación de

40 nuevos puestos de trabajo.

Con este lanzamiento, la firma destaca que da un paso más en su apuesta por la innovación y la alimentación saludable, al conseguir elaborar un alimento que permite al consumidor "disfrutar cuidándose y sin perder nada de sabor".

El director de I+D de Panrico, Carles Nin, explicó que se trata de un producto "único y novedoso" en el mercado de la bollería, porque es el primer producto de pastelería bajo en grasas (3%) y en grasas saturadas (1%) que se elabora con un método de cocción exclusivo de la compañía, a

menos de 100 grados centígrados. De este modo, las características de eS!99 son únicas en el segmento de *snacks* saludables, que incluye productos como las barras de cereales o las galletas dietéticas, "con un nivel similar de calorías por ración, pero con mayor contenido en grasa".

Panrico, propiedad de Apax Partners, posee 12 fábricas en España y Portugal, con más de 6.000 trabajadores y una cifra de negocio cercana a los 600 millones de euros en el 2007. El año pasado entró en el mercado de las galletas en España con la adquisición de Artiach y sus marcas Chiquilín, Marbú Dorada, Artinata o Filipinos, entre otras, además de la planta de Orozko (Vizcaya). Artiach alcanzó una cifra de negocio de 70 millones de euros en el 2007 y una cuota de mercado del 12%. ■