

# NUEVO LANZAMIENTO

Trucha ecológica con pimienta y eneldo  
en Francia.



2021

## NUEVO LANZAMIENTO

### Trucha ecológica con pimienta y eneldo en Francia

#### 1. Producto

Según el portal MINTEL (2021)<sup>1</sup>, un nuevo lanzamiento está marcando una tendencia creciente en el mercado de Francia, se trata de la trucha ecológica con pimienta y eneldo que se ahumó en madera de haya y se sala a mano con sal seca. Este producto es fácil y rápido de cocinar desarrollado por la empresa Andric, cuenta con la certificación de AB, EU Green Leaf y Ecocert. En cuanto al empaque ha sido rediseñado en una bandeja de plástico PET precintado, con un 30% de material reciclado, que contiene de cuatro a seis rebanadas y que se vende al por menor en un paquete de 0.131 kg.

En relación con el producto, el insumo principal utilizado para su elaboración es la trucha que es un pescado muy cardiosaludable y nutritivo, además de encontrarlas generalmente en aguas frías de ríos y lagos dulce. Caracterizados por exhibir coloraciones muy modificadas según su hábitat encontraremos a las truchas de agua dulce que consiguen ser marrones, rubias, rojas o grisáceas, por otro lado las truchas de agua salada o que recién alcanzan llegar del mar habitualmente exponen un color plateado y que la trucha arcoíris que puede llegar a medir de 51 a 76 cm. Asimismo en cuanto a su matiz es de color azul verdoso o amarillo verdoso con bordes rosados en sus lados, pero esa tonalidad ambiciona a cambiarse a lo largo de su periodo de vida.<sup>2</sup>

Cabe mencionar, que, en cuanto las propiedades nutricionales de las truchas, destacan por su altísimo valor proteico que fortalece y acelera el crecimiento de los músculos, mientras que por el lado minerales es rico en selenio, fósforo, potasio o magnesio y vitaminas del grupo B. Además, el consumo de éste pescado contribuye, también, con el desarrollo del cerebro y previene enfermedades cardíacas y mentales, debido a su rico contenido en omega 3.

Finalmente, la exigencia de frescura es el primer paso al comprar truchas. Asimismo, piel brillante y resbaladiza y olor fresco y ligero son dos características esenciales que buscan los consumidores franceses al momento de realizar dicha compra. Mientras que por el lado de la variedad peruana existe la trucha arcoíris es un pez de aguas frías, que habita en ríos, lagos y lagunas de la sierra andina, el cual encontraremos con una disponibilidad estacionaria durante todo el año.<sup>3</sup>

---

<sup>1</sup> Mintel GNPD (2021)

<sup>2</sup> Agromaster (2020): <https://bit.ly/3miGkr7>

<sup>3</sup> EcuRed (2019): <https://bit.ly/3u6G9le>

Fotos de referencia	Información relevante del producto	
	Detalle del producto	
	Empresa Manufacturera Marca	Andric L'Art de la Truite Biologique
	País de fabricación	Francia
	País distribuidor	Francia
	Categoría	Productos Procesados de Pescado, Carne y Huevos
Almacenamiento	Refrigerado	
Marca Propia	Sí	
Fecha de publicación	Marzo 2021	
Análisis del producto		
Canal de distribución	Tienda Herbodietética	
Innovaciones	Variedad, ampliación de la gama	
Invasado / Material de envase	Bandeja precintado, plástico PET	
Precio	US\$ 9.24	
Tamaño del paquete	0.131 Kg.	
Ingredientes e información nutricional		
Ingredientes	<p>Trucha (Ecológica), Sal, Haya Blanca * de cultivo ecológico.</p> <p>Por 100 g: energía 552,9 kJ / 131 kcal, grasa 4,1 g (de los cuales ácidos grasos saturados 0,7 g), carbohidratos 1,5 g (de los cuales azúcares &lt;1 g), proteínas 22,1 g, sal 1,3 g.</p>	

Fuente: Mintel GNPD (2021)



Para analizar el etiquetado y empaquetado a mayor detalle ingresar:

<https://world-es.openfoodfacts.org/producto/2469438044471/truite-bio-l-art-de-la-truite-biologique>

## 2. Mercado de distribución: Francia

De acuerdo al estudio presentado por Euromonitor, los pescados y mariscos registraron una disminución del volumen total del 13% en 2020, con ventas de 307.800 toneladas, tras el cierre de establecimientos de servicios de alimentos y escuelas en marzo del periodo en revisión, en ese sentido la demanda de pescado y marisco fresco se redujo significativamente en Francia y los precios disminuyeron, cabe mencionar que los crustáceos y moluscos fueron los productos que más sufrieron durante el periodo de confinamiento.

Cabe destacar que el COVID-19 conduce a un aumento en el volumen de ventas minoristas de pescados frescos y mariscos envasados, sin embargo, esto no es suficiente para compensar las pérdidas observadas en el servicio de alimentos y las instituciones a lo largo de 2020, de igual modo para el caso de los pescadores locales que optaron por quedarse en la orilla debido a que no les resultaba rentable trabajar.

Durante el periodo de pronóstico 2021-2025, se espera que la recesión económica haga que los franceses busquen variantes de pescado más accesible, con ofertas más baratas que se beneficien de la preferencia de los consumidores por fuentes de proteína más asequibles, haciendo énfasis en la salud y el bienestar de éstos mismos. En ese sentido la trucha fue ganando popularidad sobre el salmón durante el periodo de revisión, y se espera que se observen tendencias similares en el pescado blanco; un claro ejemplo, fue de los consumidores bacalao que pasaron a opciones más asequibles como la caballa. Finalmente, para el periodo de pronóstico, se espera que el pescado y el marisco envasados y autoservicios registren una tasa de crecimiento promedio anual de volumen total del 3% y se espera que las ventas aumenten a 352,9 millones de toneladas.<sup>4</sup>

## 3. Estadísticas del insumo<sup>5</sup>: Filetes frescos o refrigerados de truchas

Tabla 1. Principales proveedores de Filetes frescos o refrigerados de truchas en Francia  
(Millones de US\$)

RK	Mercado	2015	2016	2017	2018	2019	Part.% 2019	Var.% 19/18	TCP.% 15 - 19
1	Noruega	0	0	2	1	3	31%	145.1%	148.2%
2	España	5	4	6	6	3	28%	-51.2%	-15.1%
3	Países Bajos	0	1	1	1	1	15%	77.2%	193.2%
4	Turquía	0	1	0	0	2	7%	+1000%	121.7%
5	Reino Unido	0	1	0	0	0	5%	104.6%	73.0%
	Resto	1	1	2	2	1	15%	-16.8%	10.8%
	<b>Total</b>	<b>6</b>	<b>9</b>	<b>13</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>100%</b>	<b>1.5%</b>	<b>11.1%</b>

Elaboración: Inteligencia de Mercados - PROMPERÚ

<sup>4</sup> Euromonitor (2021): Fish and Seafood in France

<sup>5</sup> TradeMap (2021) Partida: 03042 / 030314 / 030399 / 030482 / 030321 / 030429 – Filetes frescos o refrigerados de truchas

**ANEXOS  
OTROS LANZAMIENTOS EN  
FRANCIA  
QUE CONTENGAN TRUCHA**

## ANEXO 01

**Trucha ahumada en frío Reina de San Daniele**

<b>Identificación de Ficha:</b>	8541085
<b>Empresa:</b>	Friul Trota di Pighin
<b>Fabricante:</b>	Friul Trota di Pighin
<b>Marca:</b>	Friul Trota Gold
<b>Categoría:</b>	Productos Procesados de Pescado, Carne y Huevos
<b>Sub-categoría:</b>	Productos de Pescado
<b>Mercado:</b>	Francia
<b>Código de Producción:</b>	IT 540 CE
<b>Nombre de la tienda:</b>	Eataly
<b>Canal de Distribución:</b>	Tienda de Gastronomía
<b>Dirección de la tienda:</b>	PARIS 75004
<b>Fecha de publicación:</b>	Mar 2021
<b>Product source:</b>	Comprador
<b>Tipo de Lanzamiento:</b>	Nueva Variedad/Ampliación de la Gama
<b>Precio Local:</b>	€11.90
<b>Precio en Dólares (EEUU):</b>	\$ 14.37
<b>Código de Barras:</b>	8008151383838

**Descripción del Producto**

Friul Trota Gold La Reine de San Daniele Truite Saumonée Fumé à Froid (Trucha ahumada en frío de la Reina de San Daniele) se ha añadido a la gama. El producto, listo para consumir, se elabora con pescado cultivado en Italia y obtenido de forma respetuosa con el medio ambiente, respetando su crecimiento y procesado nada más ser capturado con métodos tradicionales para preservar las propiedades nutricionales y mejorar las cualidades organolépticas. Contiene únicamente ingredientes naturales, está acabado a mano y no contiene conservantes. El producto se comercializa en un envase de 0,100 kg con instrucciones de preparación y sugerencias de servicio.

**Detalles del Envase**

	<i>Primario</i>	<i>Secundario</i>
<b>Tipo de Envase (Detallado)</b>	Skinpack	Funda
<b>Material de Envase</b>	Plástico sin especificar	Cartón forrado con kraft marrón
<b>Inserciones</b>	Board carton	
<b>Otras características</b>		Window (cut-out)
<b>Anchura del Envase</b>	155 mm (6.1 pulgadas )	165 mm (6.5 pulgadas )
<b>Altura del Envase</b>	280 mm (11.02 pulgadas )	280 mm (11.02 pulgadas )

**Análisis del producto**

<b>Tamaño:</b>	100.000 g
<b>Almacenamiento:</b>	Refrigerado
<b>Marca Propia:</b>	Con Marca
<b>Canal de Distribución:</b>	Tienda de Gastronomía

## Variantes de producto

Variante de Producto	Sabores	Tipo de formato	Afirmaciones	Aún vendiendo
Queen of San Daniele Cold-Smoked Trout	Ahumado	Cortado	Sin Aditivos/Conservantes  , Todo Natural, Ético - Producto Respetuoso con el Medio Ambiente, Facilidad de Uso, Sin Conservantes Añadidos/Artificiales	—

**Ingredientes (Impreso estándar):** Trucha arco iris, sal, azúcar blanco

**Ingredientes (En envase):** Trucha arco iris (*Oncorhynchus mykiss*), sal, azúcar

**Valores Nutricionales:** Por 100g: Energía 629kJ/50kcal, Grasas 6,2g (de las cuales Ácidos Grasos Saturados 1g), Carbohidratos 0,5g (de los cuales Azúcares <0,3g), Proteínas 23g, Sal 3,1g

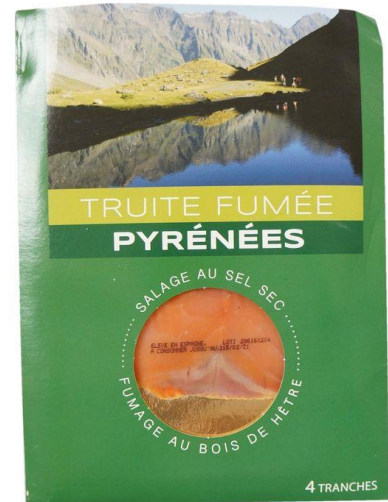
## Imágenes Adicionales del Producto



## ANEXO 02

**Trucha ahumada de los Pirineos**

<b>Identificación de Ficha:</b>	8550483
<b>Empresa:</b>	Guyader Gastronomie
<b>Fabricante:</b>	Guyader Gastronomie
<b>Marca:</b>	Guyader Gastronomie
<b>Categoría:</b>	Productos Procesados de Pescado, Carne y Huevos
<b>Sub-categoría:</b>	Productos de Pescado
<b>Mercado:</b>	Francia
<b>Código de Producción:</b>	FR 29.027.500 CE
<b>Nombre de la tienda:</b>	Super U
<b>Canal de Distribución:</b>	Supermercado
<b>Dirección de la tienda:</b>	Sisteron 04204
<b>Fecha de publicación:</b>	Mar 2021
<b>Product source:</b>	Comprador
<b>Tipo de Lanzamiento:</b>	Nueva Variedad / Ampliación de la Gama
<b>Precio Local:</b>	€ 3.50
<b>Precio en Dólares (EEUU):</b>	\$ 4.23
<b>Código de Barras:</b>	3355200793991

**Descripción del Producto**

Se ha añadido a la gama Guyader Gastronomie Truite Fumée Pyrénées (Trucha ahumada de los Pirineos). Este producto contiene pescado criado en agua dulce en los Pirineos y preparado según un método tradicional que utiliza sal seca y humo de madera de haya. Es naturalmente rico en omega-3 y se dice que mezcla placer y equilibrio. Se recomienda disfrutarlo como entrante o como aperitivo en las tostadas con un chorrito de zumo de limón. Se vende en un envase parcialmente reciclable de 120 g que contiene cuatro rebanadas.

**Detalles del Envase**

	<i>Primario</i>	<i>Secundario</i>
<b>Tipo de Envase (Detallado)</b>	Skinpack	Funda
<b>Material de Envase</b>	Plástico sin especificar	Cartoncillo blanco solida
<b>Inserciones</b>	Board carton	
<b>Otras características</b>		Window (cut-out)
<b>Anchura del Envase</b>	190 mm (7.48 pulgadas )	200 mm (7.87 pulgadas )
<b>Altura del Envase</b>	255 mm (10.04 pulgadas )	270 mm (10.63 pulgadas )

**Análisis del producto**

<b>Tamaño:</b>	120.000 g
<b>Almacenamiento:</b>	Refrigerado
<b>Marca Propia:</b>	Con Marca
<b>Canal de Distribución:</b>	Supermercado



## Variantes de producto

Variante de Producto	Sabores	Tipo de formato	Afirmaciones	Aún vendiendo
Smoked Trout from the Pyrenees	Smoke (Beechwood)	Cortado	Ético - Envase Respetuoso con el Medio Ambiente, Reciclable	Still Selling
Smoked Trout from Norway	Smoke (Beechwood)	Cortado	Ético - Envase Respetuoso con el Medio Ambiente, Ético - Producto Respetuoso con el Medio Ambiente, Reciclable, Sustentable Hábitat/Recursos	Still Selling

**Ingredientes (Impreso estándar):** Trucha arco iris (España, Francia), Sal

**Ingredientes (En envase):** Trucha arco iris de Francia o España (*Oncorhynchus mykiss*) (97%), sal (3%)

**Valores Nutricionales:** Por 100g: Energía 707kJ/169kcal, Grasas 8,2g (de las cuales ácidos grasos saturados 1,2g), Carbohidratos <0,5g (de los cuales azúcares <0,5g), Fibras <0,5g, Proteínas 23g, Sal 2,9g, Omega-3 1,1g

## Imágenes Adicionales del Producto



## ANEXO 03

**Delicia de trucha ahumada**

<b>Identificación de Ficha:</b>	8565495
<b>Empresa:</b>	Le Fumoir de Haute Provence
<b>Fabricante:</b>	Méditéa
<b>Marca:</b>	Le Fumoir de Haute Provence
<b>Categoría:</b>	Untables Salados
<b>Sub-categoría:</b>	Patés y Untables de Carne
<b>Mercado:</b>	Francia
<b>Código de Producción:</b>	FR 84.036.003 CE
<b>Nombre de la tienda:</b>	Petit Paysan
<b>Canal de Distribución:</b>	Tienda de Conveniencia
<b>Dirección de la tienda:</b>	Aix-en-Provence 13090
<b>Fecha de publicación:</b>	Mar 2021
<b>Product source:</b>	Comprador
<b>Tipo de Lanzamiento:</b>	Nuevo Producto
<b>Precio Local:</b>	€ 5.90
<b>Precio en Dólares (EEUU):</b>	\$ 7.03
<b>Código de Barras:</b>	2420435111115

**Descripción del Producto**

Ya está disponible Le Fumoir de Haute Provence Délice de Truite Fumée (Delicia de Trucha Ahumada). Este producto francés no contiene colorantes ni conservantes y se vende en un tarro reciclable de 90 gramos.

**Detalles del Envase**

	<i>Primario</i>
<b>Tipo de Envase (Detallado)</b>	Frasco
<b>Material de Envase</b>	Cristal liso
<b>Tipo de Cierre</b>	Tapa
<b>Material de Cierre</b>	Metal
<b>Metodos de Produccion</b>	Blown glass
<b>Caps</b>	Safety button
<b>Acabado de Cuello</b>	Rosca
<b>Otras características</b>	Precinto de garantía
<b>Anchura del Envase</b>	66 mm (2.6 pulgadas )
<b>Altura del Envase</b>	60 mm (2.36 pulgadas )
<b>Profundidad del envase</b>	66 mm (2.6 pulgadas )

**Análisis del producto**

<b>Tamaño:</b>	90.000 g
<b>Almacenamiento:</b>	Temperatura Ambiente
<b>Marca Propia:</b>	Con Marca
<b>Canal de Distribución:</b>	Tienda de Conveniencia

## Variantes de producto

Variante de Producto	Sabores	Tipo de formato	Afirmaciones	Aún vendiendo
Smoked Trout Delicacy	Ahumado & Trucha	—	Sin Aditivos/Conservantes, Ético - Envase Respetuoso con el Medio Ambiente, Reciclable, Sin Colorantes Añadidos/Artificiales , Sin Conservantes Añadidos/Artificiales	—

### Ingredientes (Impreso estándar):

Trucha (Ahumada, Provenza), Queso blanco (Leche desnatada (Pasteurizada, Desnatada), Nata (Nata, Pasteurizada, Desnatada), Bacterias del ácido láctico (Fermentado)), Patata, Aceites vegetales (Base vegetal) (Aceite de semilla de girasol, Aceite de oliva virgen extra (Extra, Virgen Extra)), Aguas, Ajo en polvo, Eneldo, Zumo de limón concentrado (Concentrado), Pimienta

### Ingredientes (En envase):

Trucha de Provenza ahumada (23%), queso blanco (leche desnatada pasteurizada, nata desnatada pasteurizada, fermento láctico), patatas, aceites vegetales (aceite de girasol, aceite de oliva virgen extra), agua, ajo en polvo, eneldo, zumo de limón concentrado, pimienta

### Valores Nutricionales:

Por 100g: Energía 1.047kJ/253kcal, Grasas 23g (de las cuales ácidos grasos saturados 3,2g), Carbohidratos 4,3g (de los cuales azúcares 0,9g), Proteínas 7g, Sal 0,81g

### Imágenes Adicionales del Producto





**ANEXO 04****Filete de trucha**

<b>Identificación de Ficha:</b>	8550489
<b>Empresa:</b>	Super U
<b>Marca:</b>	U
<b>Categoría:</b>	Productos Procesados de Pescado, Carne y Huevos
<b>Sub-categoría:</b>	Productos de Pescado
<b>Mercado:</b>	Francia
<b>Nombre de la tienda:</b>	Super U
<b>Canal de Distribución:</b>	Supermercado
<b>Dirección de la tienda:</b>	Sisteron 04204
<b>Fecha de publicación:</b>	Mar 2021
<b>Product source:</b>	Comprador
<b>Tipo de Lanzamiento:</b>	Nueva Variedad / Ampliación de la Gama
<b>Precio Local:</b>	€ 8.42
<b>Precio en Dólares (EEUU):</b>	\$ 10.17
<b>Código de Barras:</b>	209664055238

**Descripción del Producto**

Se ha añadido a la gama U Filet de Truite (filete de trucha). El producto contiene trucha criada en Francia y se vende en un envase de 0,498 kg.

**Detalles del Envase**

	<i>Primario</i>
<b>Fabricante de Envase</b>	Faerch Plast
<b>Tipo de Envase (Detallado)</b>	Bandeja
<b>Material de Envase</b>	Plástico PP
<b>Tipo de Cierre</b>	Precintado/Sellado
<b>Material de Cierre</b>	Plástico
<b>Metodos de Produccion</b>	Thermo-formed plastic
<b>Anchura del Envase</b>	190 mm (7.48 pulgadas )
<b>Altura del Envase</b>	250 mm (9.84 pulgadas )
<b>Profundidad del envase</b>	53 mm (2.09 pulgadas )

**Análisis del producto**

<b>Tamaño:</b>	0.498 kg
<b>Almacenamiento:</b>	Refrigerado
<b>Marca Propia:</b>	Marca Propia
<b>Canal de Distribución:</b>	Supermercado

## Variantes de producto

Variante de Producto	Sabores	Tipo de formato	Afirmaciones	Aún vendiendo
Trout Fillet	Sin sabor	Filete	—	—

**Ingredientes:** No se indica en el envase

**Valores Nutricionales:** No se indica en el envase

## Imagenes Adicionales del Producto



## ANEXO 05

**Trucha ahumada de Noruega**

<b>Identificación de Ficha:</b>	8550487
<b>Empresa:</b>	Guyader Gastronomie
<b>Fabricante:</b>	Guyader Gastronomie
<b>Marca:</b>	Guyader Gastronomie
<b>Categoría:</b>	Productos Procesados de Pescado, Carne y Huevos
<b>Sub-categoría:</b>	Productos de Pescado
<b>Mercado:</b>	Francia
<b>Código de Producción:</b>	FR 29.027.500 CE
<b>Nombre de la tienda:</b>	Super U
<b>Canal de Distribución:</b>	Supermercado
<b>Dirección de la tienda:</b>	Sisteron 04204
<b>Fecha de publicación:</b>	Mar 2021
<b>Product source:</b>	Comprador
<b>Tipo de Lanzamiento:</b>	Nueva Variedad / Ampliación de la Gama
<b>Precio Local:</b>	€ 3.99
<b>Precio en Dólares (EEUU):</b>	\$ 4.82
<b>Código de Barras:</b>	3355200794004

**Descripción del Producto**

Se ha añadido a la gama Guyader Gastronomie Truite Fumée Norvège (Trucha ahumada de Noruega). Este producto contiene pescado criado en los fiordos noruegos y preparado según un método tradicional que utiliza sal seca y humo de madera de haya para proporcionar un sabor auténtico y conservado. Se vende en un envase parcialmente reciclable de 140 g que contiene cuatro lonchas y lleva el logotipo de ASC.

**Detalles del Envase**

	<i>Primario</i>	<i>Secundario</i>
<b>Tipo de Envase (Detallado)</b>	Skinpack	Funda
<b>Material de Envase</b>	Plástico sin especificar	Cartoncillo blanco solida
<b>Inserciones</b>	Board carton	
<b>Anchura del Envase</b>	192 mm (7.56 pulgadas )	198 mm (7.8 pulgadas )
<b>Altura del Envase</b>	245 mm (9.65 pulgadas )	270 mm (10.63 pulgadas )
<b>Profundidad del envase</b>		2 mm (0.08 pulgadas )

**Análisis del producto**

<b>Tamaño:</b>	140.000 g
<b>Almacenamiento:</b>	Refrigerado
<b>Marca Propia:</b>	Con Marca
<b>Canal de Distribución:</b>	Supermercado

## Variantes de producto

Variante de Producto	Sabores	Tipo de formato	Afirmaciones	Aún vendiendo
Smoked Trout from Norway	Smoke (Beechwood)	Cortado	Ético - Envase Respetuoso con el Medio Ambiente, Ético - Producto Respetuoso con el Medio Ambiente, Reciclable, Sustentable Hábitat/Recursos	Still Selling
Smoked Trout from the Pyrenees	Smoke (Beechwood)	Cortado	Ético - Envase Respetuoso con el Medio Ambiente, Reciclable	Still Selling

### Ingredientes (Impreso estándar):

Trucha Arco Iris (Noruega) (Rainbow Trout), Sal

### Ingredientes (En envase):

Trucha arco iris de Noruega (97%) (contiene *Oncorhynchus mykiss*), sal (3%)

### Valores Nutricionales:

Por 100g: Energía 753kJ/180kcal, Grasas 10g (de las cuales Ácidos Grasos Saturados 1,9g), Carbohidratos <0,5g (de los cuales Azúcares <0,5g), Fibras <0,5g, Proteínas 23g, Sal 3g, Omega-3 1,1g

### Imagenes Adicionales del Producto

