

# Leche híbrida

Una nueva era entre lo animal y lo vegetal

- FOODTECH -



Imagen: Albert Heijny

FINANCIA:



COORDINA:



# RESUMEN EJECUTIVO

En junio de 2025, Albert Heijn lanzó en Países Bajos una **línea pionera de leches híbridas** que combinan lácteos con ingredientes vegetales mediante fermentación de precisión.

Esta propuesta, desarrollada junto a PlanetDairy y Farm Dairy Netherlands, representa un **avance** significativo en la **transición hacia una alimentación más sostenible y accesible**.

Fuente



# CONTEXTO

**El consumo de productos vegetales sigue creciendo**, pero muchos consumidores no están dispuestos a abandonar por completo los productos lácteos.

Albert Heijn detecta este dilema y apuesta por un **enfoque intermedio**: productos híbridos que conservan el sabor y textura de la leche tradicional, reduciendo a la vez su impacto ambiental.

Esta solución permite atraer tanto a flexitarianos como a consumidores preocupados por la sostenibilidad.



# TENDENCIAS RELACIONADAS



## **Alimentación híbrida**

Mezcla de animal y vegetal para facilitar la transición del consumidor hacia dietas más sostenibles

---

## **Fermentación de precisión**

Permite crear ingredientes funcionales con menor huella ambiental y sin comprometer sabor o textura

---

## **Private label innovador**

Marcas de distribución que lideran la innovación, no solo compiten en precio

---

## **Sostenibilidad pragmática**

Más allá del “Todo o nada”, los consumidores buscan opciones equilibradas que sean realistas y sabrosas

# ¿POR QUÉ AHORA?

- **Presión ambiental:** la producción láctea convencional tiene una alta huella de carbono; las soluciones híbridas reducen significativamente ese impacto.
- **Consumidor flexitariano:** crece el número de personas que reducen el consumo de carne y lácteos sin eliminarlos por completo.
- **Innovación regulada y local:** la colaboración entre empresas danesas y neerlandesas refuerza la confianza en tecnologías alimentarias europeas.
- **Madurez tecnológica:** la fermentación de precisión ya permite aplicaciones comerciales a gran escala.



# OPORTUNIDADES



**Extensión a otras categorías:** yogures, quesos o postres híbridos como próximos pasos en lácteos reformulados.



**Educación al consumidor:** Campañas que expliquen cómo funcionan los ingredientes híbridos y sus beneficios reales.



**Nuevas alianzas entre foodtech y retail:** modelo replicable para supermercados en otros países.



**Oferta B2B:** Oportunidades para cafeterías, colegios o hospitales que buscan opciones sostenibles sin sacrificar sabor

# CONCLUSIONES

Albert Heijn **redefine el concepto de leche** al combinar lo mejor del mundo animal y vegetal.

Esta estrategia híbrida no solo responde a **demandas ambientales y de salud**, sino que abre un camino accesible para **transformar hábitos de consumo sin imponer restricciones**. Una fórmula con potencial para replicarse y escalar en toda Europa.



**70% melk,  
100% lekker.**

Vol of halfvol. Nu met  
een plantaardige twist.

**Nieuw**

ALBERT HEIJN  
HALFVOLLE  
-ZUIVELDRINK-

70% ZUIVEL 30% PLANT

ALSO WITH CALCIUM  
VITAMINE D B2-B12

ALBERT HEIJN

ALBERT HEIJN

ALBERT HEIJN



# Cooperar para innovar y transformar

[www.sommos-connecta.com](http://www.sommos-connecta.com)

FINANCIA

COORDINA