**Nuevas deliciosas propuestas de pan en Cielito Querido Café para no dejar de amarlo**

Ciudad de México, 01 de agosto, 2022.-Si tuviéramos que elegir un alimento que esté íntimamente ligado a las tradiciones y cultura de México, este sin duda sería el **pan**. Ya sea para el desayuno o la merienda, si no es que en ambos momentos del día, es el elemento que nunca falta en las mesas de prácticamente todo el país.

De acuerdo con la Cámara Nacional de la Industria Panificadora ([CANAINPA](https://media.thefoodtech.com/e-books/e-book_panificacion_en_mexico.pdf)),los mexicanos consumimos 32.5 kg de pan al año por persona, de los cuales entre el 25% y 30% son pan dulce, galletas o pasteles. Además, México es el octavo mercado mundial para productos de panificación en general.

¿A qué se debe esta fascinación por el pan, preferentemente dulce? De entrada, a que es una de las delicias gastronómicas más accesibles y con una amplia oferta, pues según la Cámara Nacional de la Industria Mexicana de la Panificación ([CANAIMPA](https://vozdelasempresas.org/del-horno-a-tu-altar-asi-trabaja-la-industria-panificadora-para-deleitarte-con-el-pan-de-muerto/)), en todo el territorio nacional existen cerca de 1,200 variedades de pan dulce.

Pero también obedece a otros factores más interesantes y no siempre conocidos, que tienen que ver con la respuesta de nuestro cerebro ante ciertos estímulos, gracias a los ingredientes y sabores.

**Pan + chocolate = fórmula ganadora y altamente antojable**

Para muchos mexicanos, sus panes dulces favoritos son aquellos con un toque de chocolate, y esto tiene una respuesta científica. Cuando probamos este sabor, en el cerebro se activan determinadas zonas de recompensa gracias a la producción de encefalinas (neurotransmisores que combaten el dolor); aparte de que el chocolate funciona como un antidepresivo liberando endorfinas (conocidas como “las hormonas de la felicidad”) y serotonina (relacionada con el estado de ánimo y el control de las emociones).

Por esta razón, no es de sorprender que marcas como las cafeterías 100% mexicanas **Cielito Querido Café**, busquen constantemente apapachar a los paladares con mezclas que combinan el sabor y tradición de estos dos elementos. Tal es el caso del nuevo “**ojo de crema de cacao y avellanas**”, que ofrecen lo mejor de un pan gourmet con esa caricia tan característica del chocolate.

**Otras tendencias en pan al alcance de todos**

En cuestión de gustos, la empresa saborista [Kerry](https://thefoodtech.com/tendencias-de-consumo/sabores-autenticos-e-innovadores-la-tendencia-para-2022/) afirma que este año los consumidores buscan nuevos sabores pero en formatos que les sean familiares, una tendencia que está llevando a la industria a experimentar con mezclas tanto innovadoras como atrevidas. En el caso de Cielito, su manera de sumarse a esta concepción es ofreciendo una nueva **concha de café de olla**, combinando dos de los productos más representativos de nuestra cultura gastronómica, donde resalta el caféque según el informe [Taste Charts 2022](https://explore.kerry.com/2022-taste-charts-LATAM-es.html) es un ingrediente que aporta características sensorialesa los alimentos, y el cual se incluye en los 10 principales sabores en México durante los últimos 5 años.

Entre estos sabores destacados del último lustro, también se encuentra la miel, ese toque tan característico de los **waffles**, los cuales han ganado popularidad en México y que a partir de ahora Cielito Querido Café ofrece en todas sus sucursales, junto con las 2 novedades antes mencionadas.

Cuando hablamos de indulgencia, tendencias e innovación, muchas cosas pueden resultar en panificación. Estos 3 nuevos panes son la más reciente apuesta de las cafeterías pertenecientes a Grupo Herdez para apapachar a los mexicanos con sabores que todos identificamos y amamos desde niños.

**Acerca de Cielito Querido Café**

Cielito Querido Café ®, una marca de Grupo Herdez desde 2020, se creó hace 12 años con el objetivo de promover la tradición cafetera mexicana con un concepto original inspirado por identidad de México y diseñado por Héctor Esrawe e Ignacio Cadena. La marca, referente nacional e internacional del mejor café de México, posee 79 sucursales con presencia en Ciudad de México, Estado de México, Querétaro y Puebla, donde ofrece sabores, calidad y tradición, así como una experiencia de calidez e historia a través de sus productos. Para más información visite: <http://cielitoquerido.com.mx>

Síguenos en:

Facebook: <https://www.facebook.com/CielitoQueridoOficial/>

Instagram: <https://www.instagram.com/cielitoqueridooficial/>

Twitter: <https://twitter.com/cielitoquerido>

**Contacto para prensa**

Yahel Peláez, PR Manager

(55) 23 14 28 98 | [yahel.perez@another.co](mailto:yahel.perez@another.co)

Carlos Arturo García Med, Business Manager

55 21 09 80 11 | [carlos.garcia@another.co](mailto:carlos.garcia@another.co)