



## Starbucks lanza en México Yogurt Frappuccino

*Estará disponible a partir del 11 de mayo, en los sabores Berry y Piña Coco, saludable combinación de yogurt con concentrado de fruta natural.*

*El Frappuccino, primera bebida fría de Starbucks, cumple 20 años en el mercado este 2015, ha conquistado más de 60 países y se ha posicionado como un símbolo emblemático de la marca desde su lanzamiento en 1995.*

### México, D.F., a 11 de mayo de 2015.-

Starbucks México recibe el verano con una nueva bebida fría a base de yogurt y concentrado de fruta natural: Yogurt Frappuccino, disponible en dos diferentes sabores: Berry y Piña Coco. Una vez más, la marca líder en el mercado del café consiente a sus clientes ampliando su portafolio de bebidas, ahora con una combinación balanceada entre lo saludable y lo delicioso.

El Frappuccino se ha convertido en la bebida emblemática de Starbucks. Comenzó como una mezcla batida de café, leche y hielos, ubicándose como la primera bebida fría de la marca, que inició en Estados Unidos (1995). Hoy en día, se han desarrollado más de 36 mil combinaciones diferentes en 66 países alrededor del mundo, posicionándose como la favorita de los clientes.

Esta bebida llegó al mercado mexicano en 2002, mismo año en el que Starbucks inició operaciones en nuestro país. Desde entonces, la variedad de sabores de Frappuccino se ha diversificado ofreciendo a los consumidores un sinfín de combinaciones, además de la posibilidad de personalizar al 100% su Frappuccino.



“Sabemos que cada cliente tiene necesidades individuales y diferentes todos los días, por lo que trabajamos de manera permanente para atender a cada uno de forma personalizada”, señaló Saraí Jiménez, Subdirectora de Comunicación de Starbucks México.

Cabe señalar que el yogurt es rico en nutrientes, contiene alto contenido de calcio y potasio; además, gracias a sus propiedades como alimento probiótico, mejora y protege nuestra flora intestinal.

“Nuestras bebidas están preparadas con insumos de alta calidad, en tanto que su elaboración es de forma artesanal. Los controles de calidad en toda la cadena de producción de Starbucks aseguran al cliente la inocuidad de todo nuestro portafolio”, concluyó Saraí.

## **Acerca de Alsea**

Alsea es el operador de restaurantes líder en América Latina y España con marcas de reconocimiento global dentro de los segmentos de comida rápida, cafeterías y comida casual. Cuenta con un portafolio multimarca integrado por Domino's Pizza, Starbucks, Burger King, Chili's, California Pizza Kitchen, P.F. Chang's, Italianni's, The Cheesecake Factory, Vips, El Portón, Foster's Hollywood, La Vaca Argentina, Cañas y Tapas e Il Tempietto. La compañía opera más de 2,700 unidades y cuenta con cerca de 60,000 colaboradores en México, Argentina, Chile, Colombia, Brasil y España. Su modelo de negocio incluye el respaldo a todas sus Unidades de Negocio a través de un Centro de Soporte y Servicios Compartidos, brindando apoyo en procesos Administrativos, de Desarrollo y de Cadena de Suministro.

Cuenta con el distintivo “Empresa Socialmente Responsable” y es una de las primeras 20 “Mejores Empresas para Trabajar” en México. Para mayor información visita: [www.alsea.com.mx](http://www.alsea.com.mx)  
Sus acciones cotizan en la Bolsa Mexicana de Valores bajo la clave ALSEA\*

## **Acerca de Starbucks**

Starbucks México es una empresa 100% mexicana que opera desde hace más de 12 años en nuestro país, actualmente cuenta con 459 tiendas en 52 ciudades en toda la República Mexicana.

Desde 1971, Starbucks Coffee Company ha estado comprometido a buscar proveedores éticos y a tostar el café arábigo de mejor calidad del mundo. Hoy, con tiendas en todo el mundo, la compañía es el principal tostador y minorista de cafés especiales en el mundo. A través de nuestro inquebrantable compromiso con la excelencia y nuestros principios rectores, llevamos la única Experiencia Starbucks a la vida de nuestros clientes en cada taza. Para compartir la experiencia, por favor visítenos en nuestras tiendas o en línea en [www.starbucks.com](http://www.starbucks.com)

Para mayor información:

Anel Hernández

Tel.: + 52 (55) 5257-1084 Ext. 1240

[ahernandez@llorenteycuenca.com](mailto:ahernandez@llorenteycuenca.com)

Érika Espino

Tel.: + 52 (55) 5257-1084 Ext. 1242

[eespino@llorenteycuenca.com](mailto:eespino@llorenteycuenca.com)