



## COLABORAR PARA CREAR EXPERIENCIAS ÚNICAS



**Por: David Freyre,**  
socio fundador y director  
de diseño en ImasD.

**L**a industria alimentaria está viviendo una revolución, y el ingrediente clave de este cambio no es un producto, sino la colaboración estratégica que se aplica. Estamos evidenciando cómo las marcas hacen alianzas que no esperábamos y lo están aplicando más que nunca, llegando al punto de borrar los límites tradicionales entre categorías y tener diferentes fusiones que tiempo atrás parecían imposibles. Los resultados son un conjunto de experiencias de consumo nuevas que llaman la atención de los consumidores.

El desafío está en que no se puede solo ofrecer un producto delicioso, ahora debe de ser novedoso y el sabor debe de ser familiar y reconocible para las personas pero la experiencia debe ser totalmente nueva y sorprendente.

El éxito de estas colaboraciones tiene diferentes pilares y la primera es la fusión de ingredientes que conectan la curiosidad y la nostalgia que llega al tener un "nuevo producto".

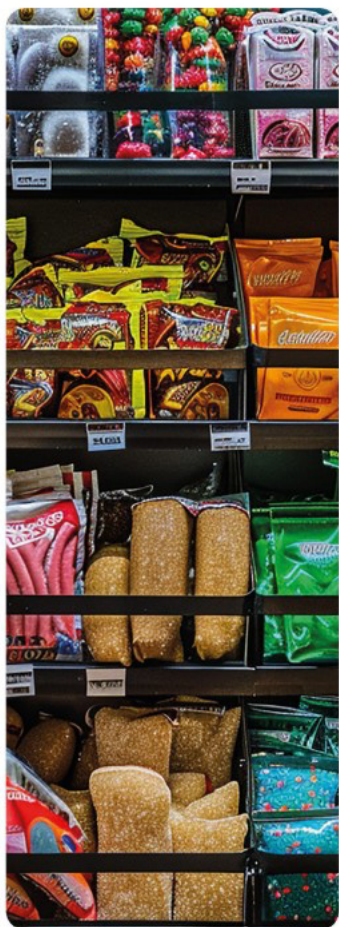
En su caso Bon Yurt es un excelente ejemplo con la variedad de cereales de diferentes marcas, pero la alianza de Postobón y Bon Bon Bum es un ejemplo de llevar al extremo al sorprender al fusionar una bebida gaseosa con una chupeta se vuelve en una transformación de dos iconos populares en sola una experiencia sensorial, y este factor amplifica el sabor y la textura.

---

*El desafío está en que no se puede solo ofrecer un producto delicioso, ahora debe de ser novedoso y el sabor debe de ser familiar y reconocible para las personas pero la experiencia debe ser totalmente nueva y sorprendente.*

---





Otros casos como el ponqué Ramo y Juan Valdez demuestra que el café no solo es una bebida premium sino un ingrediente a un ponqué que le da todo un contexto sofisticado, y de esta misma forma el helado de Mimos tiene una experiencia potencializada con Kit Kat volviendo ese producto cremoso en un producto también crujiente.

Ahora, es un giro más innovador y sucede cuando la colaboración de la marca nace de la propia comunidad, y un buen ejemplo es el Bon Bon Bum con Tajín que surgió de la tendencia en redes sociales dando un mensaje de que las marcas deben escuchar. Este ejemplo refuerza el ejemplo de chocolate Corona y galletas Ducales que impuso "El Migao" formalizando una combinación que ya se venía aplicando. Este camino es claro y es que la sorpresa sensorial se conecta con una experiencia sensorial reconocible que en este caso es el sabor.

Las marcas entendieron que no se necesita inventar un sabor sino activar una conexión existente que sorprenda al consumidor. La combinación de todos estos ejemplos reafirman que la nueva hoja de ruta para lograr un mayor impacto se basa en la cocreación y el impacto cultural.

---

*El éxito de estas colaboraciones tiene diferentes pilares y la primera es la fusión de ingredientes que conectan la curiosidad y la nostalgia que llega al tener un "nuevo producto".*

---

Las marcas juntan la familiaridad del sabor y la nostalgia que genera y lanza productos icónicos al mercado que parecen alianzas perfectas como Monte Rojo con Chef Burguer, donde el sabor de las papitas tiene impregnado el sabor de una hamburguesa especial, llevando esta colaboración a un sabor satisfactorio de una

comida principal como snack a amplificarlo más de sus límites y Monte Rojo gana un sabor gourmet con credibilidad y Chef Burger extiende su despensa.

La finalidad de estas estrategias tiene el objetivo de redefinir las experiencias de consumo, transformando un acto rutinario en un momento para deleitarse, al fusionar sabores y personalidades de marcas y las empresas sobrepasan las barreras de las categorías tradicionales y se enfocan en una nueva narrativa que los consumidores valoran, volviéndose en un motor de innovación al entender que el consumidor busca sorprender al paladar y entender que para una conexión poderosa no es necesario crear sabores desde cero sino atrapar arraigos culturales populares, convirtiendo estas alianzas en herramientas que amplifican tendencias.



## ¡Dale un toque único y mágico a tus postres y bebidas!

En Popbulle, nos dedicamos a crear dulces innovadores que sorprenden y deleitan. Nuestro compromiso es ofrecer productos de alta calidad y sabores únicos que enamoren a nuestros clientes.



f Popbulle  
 Instagram Popbulle  
 +57 3183382519



## Nuestras deliciosas perlas explosivas BoliPop

Son la combinación perfecta entre innovación, calidad y diversión. Están elaboradas con los mejores insumos del mercado y tecnología para crear un dulce de centro líquido lleno de sabores deliciosos y cubierta gelatinosa que solo estallarán en tu boca. Puedes utilizarlas en tus preparaciones frías o calientes y combinarlas con texturas, colores y sabores. El límite es tu imaginación.