

Tendencias del Mercado de Confitería en México 2025



smartketing.mx







Innovación y Personalización

- Nuevos sabores y texturas para atraer a nuevas generaciones (Gen Z y Alfa).
- Uso de inteligencia artificial para crear recetas y analizar preferencias.
- Productos premium con alto contenido de cacao, miel o endulzantes naturales.







Regulación y Normatividad

- México prohíbe alimentos ultraprocesados en escuelas desde 2023.
- Industria responde con reformulaciones y porciones controladas.
- Colaboración entre fabricantes y nutricionistas para cumplimiento.















El reto:

Mantener sabor y placer reduciendo el azúcar.





Hablemos de cómo hacer crecer tu marca en este nuevo entorno.

smartketing.mx

