



Tecnología alimentaria española de éxito mundial.

Naturae® ganadora de los International Quality Innovation Awards.

Valladolid, 5 de Febrero de 2020. En muchas ocasiones, puede darnos la sensación de que la innovación tiene inevitablemente origen internacional, sin que se considere que España sea un país que destaque por su carácter innovador.

Nada más lejos de la realidad: hay numerosos casos de innovación puntera en España, y uno de los ejemplos destacados es el de Naturae, una industria alimentaria pionera Castellano-Leonesa, fundada y dirigida por Ingenieros, biólogos, químicos españoles, y **que ha resultado ganadora de los International Quality Innovation Awards, los prestigiosos premios que entregan los Centros Internacionales de Excelencia** donde cada país participante está representado por las empresas y organizaciones que un comité de expertos han calificado como más innovadoras.

De este modo, han reconocido ayer 5 de febrero en Tel Aviv (Israel) a **la compañía española: desde su modelo de negocio agroalimentario, basado en la economía circular; hasta la utilización de tecnología de última generación en el proceso productivo de elaboración de alimentos saludables, que le permite por primera vez en el mundo multiplicar por 10 la vida útil de la fruta cortada de manera 100% natural.**

Para iniciar este proyecto Naturae® invirtió **3 millones de euros en su segunda biofactoría situada en Castilla y León**, cuya actividad comenzó en abril del pasado año. En esta moderna planta situada en Valladolid se producen diversos alimentos saludables que dan una segunda oportunidad a frutas y verduras que, se encuentran en perfecto estado, y sin embargo son descatalogadas por agentes de la cadena alimentaria (agricultores, mayoristas, grandes supermercados,) por ejemplo por su calibre etc.... Estos alimentos son procesados por Naturae® **mediante el uso de varias tecnologías de última generación que permiten eliminar el uso de conservantes químicos y de hipoclorito (lejía) del proceso productivo, siendo éstos últimos responsables de problemas de salud en los consumidores, así como del aumento de la toxicidad de las aguas y la fauna acuática.** Este problema detectado en la sociedad según el euro barómetro 354 es motivo de preocupación para el 66% de los europeos, más de 200 Millones de personas.

¿Quieres contactar con nosotros?

¡Estamos a tu disposición! Si necesitas ampliar información o concertar una entrevista, no lo dudes y ponte en contacto con nosotros: Carmen Mangas (administracion@e-naturae.com)



Adicionalmente, la empresa mediante dicho procesamiento alarga **la vida útil de los alimentos elaborados hasta 10 veces más que el resto de frutas frescas cortadas y zumos del mercado**, lo que sin duda reducirá el desperdicio alimentario en nuestros hogares y permitirá poder elaborar prácticamente cualquier **fruta fresca cortada** en España que podrá comercializarse en distintas partes del mundo debido a su larga vida útil donde antes era impensable poderla comercializar.

Los pilares de Naturae®: innovación y cuidado de la salud

Desde que Naturae® comenzó su andadura en 2013, su misión empresarial se ha mantenido firme. En palabras de Juan Manuel Sanz, socio fundador y CEO de Naturae®, ésta no es otra que “elaborar y comercializar productos que contribuyan a mejorar la salud de las personas y del medio ambiente, a través de la investigación y la innovación”.

A lo largo de estos años, la compañía castellanoleonesa se ha convertido en todo un referente europeo en la comercialización de alimentos saludables, entre los que **destaca su línea de jugos y alimentos de aloe vera**. Además, la marca acaba de ampliar su catálogo de productos con el lanzamiento al mercado de sus **snacks saludables de fruta fresca cortada**, desarrollados en colaboración con el Grupo AGF Fashion, así como con una nueva **línea de smoothies y zumos 100% naturales**.

El CEO de Naturae® afirma que su objetivo con este nuevo lanzamiento es continuar mejorando la salud de las personas mediante la adaptación a las nuevas necesidades de los consumidores: “Nuestros nuevos snacks saludables, zumos y smoothies **contienen un 100% de fruta fresca cortada con una vida útil de hasta 40 días frente a los 4 días de otras frutas frescas cortadas, algo único en el mercado mundial hasta ahora**. Utilizamos la tecnología más innovadora y las mejores materias primas para ofrecer productos que marquen la diferencia, sin tratamientos térmicos agresivos, sin ningún tipo de azúcares añadidos, ni conservantes químicos, contribuyendo por un lado a disminuir el impacto ambiental y el desperdicio alimentario, y por otro lado a que las personas puedan tener alternativas más saludables y adaptadas a sus nuevos hábitos de consumo, dado que son productos que se pueden disfrutar 12 meses al año, y se pueden comer en cualquier lugar (en el colegio, la oficina, el gimnasio o en casa)...”.

QIA, reconocimiento y apoyo para proyectos innovadores

¿Quieres contactar con nosotros?

¡Estamos a tu disposición! Si necesitas ampliar información o concertar una entrevista, no lo dudes y ponte en contacto con nosotros: Carmen Mangas (administracion@e-naturae.com)



“Los International Quality Innovation Awards (QUIA) son una competición internacional creada en 2007 para impulsar los proyectos más innovadores a nivel mundial; donde cada país participante está representado por las empresas y organizaciones que un comité de expertos han calificado como más innovadores”

Naturae el pasado mes de diciembre, recibió a nivel Nacional el primer premio en la categoría de “Innovación responsable” en el CSIC (Centro Superior de Investigaciones Científicas) y ahora recibe éste prestigioso reconocimiento internacional a la innovación en Israel (Tel Aviv), país destacado por ser una de las cunas de la innovación mundial con más compañías en el Nasdaq (después de Estados Unidos y China).

Naturae ha conseguido alzarse con el primer premio en su categoría de innovación responsable, frente a países destacados por su innovación y tecnología como Finlandia, Suecia, Rusia, China, Israel etc..

Los International Quality Innovation Awards de los Centros de Excelencia (CEX) distinguen algunas de las mejores innovaciones y excelencia empresarial del mundo. **Para estar entre los proyectos seleccionados han sido evaluados mediante el método Likert por un comité de expertos internacionales.** Los candidatos deben demostrar el grado de innovación, la utilidad, la efectividad y la orientación al consumidor final de productos que satisfagan de forma novedosa las necesidades de los consumidores o de la sociedad en general; y éstos, además, deben presentar resultados demostrables de sus beneficios.

Para saber más:

[Facebook](#) · [Twitter](#) · [Instagram](#) · [LinkedIn](#)

¿Quieres contactar con nosotros?

¡Estamos a tu disposición! Si necesitas ampliar información o concertar una entrevista, no lo dudes y ponte en contacto con nosotros: Carmen Mangas (administracion@e-naturae.com)