

Nuestros productos nos hacen únicos

Somos especialistas en la elaboración de alimentos sanos y frescos, alimentos de aquí. Queremos convertirnos en la compañía de nuestro sector preferida por los consumidores, ayudándoles a mantener una alimentación equilibrada, con productos que le permiten disfrutar del día a día, en cualquier momento y en cualquier lugar.

Excelencia, pasión y honestidad, por un lado, y salud, bienestar, vitalidad, innovación, optimismo y mediterráneo, por otro, configuran un surtido de más de 200 productos pensados para satisfacer las necesidades del consumidor actual: desde verduras y hortalizas frescas, hasta ensaladas preparadas, pasando por *smoothies* naturales de frutas y verduras naturales o fruta y postres lácteos de bolsillo.

En fresco, nuestra marca Sun&Vegs representa el sol y el mar mediterráneo que bañan los campos donde cultivamos nuestros vegetales. En nutrición, llevamos al mercado nuestras soluciones prácticas para alimentación infantil con la marca Byba.

Nuestros productos son el fiel reflejo de nuestros valores como compañía y forma de ser, lo que nos hace ser únicos y tener una personalidad propia.



Cultivamos nuestros vegetales a orillas del Mediterráneo, pero nos adaptamos a los gustos y necesidades de cada consumidor. Captamos tendencias globales para adaptarlas a los mercados locales. En Canarias, la mayoría de nuestras materias primas son cultivadas por productores locales y nuestros productos llevan el sello de "Hecho en Canarias". Nuestros productos de nutrición infantil para Alemania o Noruega están certificados BIO. Para nuestros clientes en Estados Unidos elaboramos recetas adaptadas con ingredientes como la batata o el puré de guisantes con fruta.

Compromiso con la alimentación saludable

Innovación	Excelencia	Frescos
Expertos	Pasión	Sanos
Flexibles	Honestidad	Optimistas
Confiables		Pioneros

En definitiva...Únicos

Captamos tendencias globales para adaptarlas a los mercados locales

Tenemos un espíritu innovador innato, que nos hace estar al corriente de las principales tendencias en alimentación para convertirlas en novedades que se anticipen a la demanda del consumidor y supongan una exclusividad en el mercado.

La innovación continua nos permite llegar a nuevos públicos con nuevas referencias como el producto funcional de avena (It's Oat!) o los platos listos para microondas con verduras e hidratos. Productos fáciles y cómodos de utilizar, que cubren la demanda de alimentación de toda la jornada. Nos guía un denominador común: ofrecer opciones para una alimentación equilibrada en formatos prácticos para todos los públicos.



NUEVOS PRODUCTOS

Captamos las principales tendencias en alimentación para convertirlas en novedades que se anticipen a las necesidades del consumidor. En 2017 hemos lanzado al mercado más de 100 novedades que significaron la introducción de nuevos productos en el lineal o mejoras de receta, formatos o envase.

AGRÍCOLA



Bimi. Esta nueva superverdura, de sabor dulce y suave, se cultiva en nuestros campos de Murcia y Almería y su recolección se realiza a mano. El bimi contiene diez nutrientes esenciales entre los que destacan el zinc, el ácido fólico, los antioxidantes y la vitamina C.



Microgreens. Primeros brotes de vegetales, se presentan en un novedoso envase con una base de sustrato que permite comercializarlos vivos, de forma que alarga su vida útil y facilita el consumo. Se presentan en cuatro variedades: brócoli, mostaza, rabanito y kale.



Calabacín luna. Una novedad en nuestro surtido agrícola que permite diseñar los platos más creativos con toda la energía del sol mediterráneo.



Crunchy gem. Mini-hojas de lechuga crujientes para disfrutar de *snacks* y aperitivos con una base sabrosa y muy saludable.

IV GAMA



Los Platos Micro. Suponen nuestro primer lanzamiento para microondas en el que combinamos hidratos (arroz, pasta o fideos orientales, según la receta) y verduras y hortalizas frescas. El plato es 100% natural y no tiene conservantes. Además, las recetas Oriental e Hindú son aptas para veganos. Se ha previsto que su envase sea de máxima comodidad, ya que incorpora una válvula especial para cocinar al vapor sin perforar el film para calentar y que garantiza todo el sabor de los ingredientes. Además incluye un fajín de cartón para facilitar la manipulación del producto en caliente.



Supersalads. La última novedad en productos sanos, frescos y prácticos son nuestras Supersalads, con tres opciones diferentes: arroz mediterráneo, arroz asiático y quinoa marroquí. Una revolución en el lineal por sus innovadoras recetas, que incluyen superalimentos como la quinoa, el arroz salvaje e integral, o kale, acompañados de verduras y hortalizas frescas, legumbres, semillas o frutos deshidratados (arándanos y dátiles). Su práctico envase, que incluye tenedor, las hace ideales para consumir en cualquier lugar.



Ensapasta de pavo. Hemos convertido nuestra tradicional Ensapasta en una receta todavía más sana y sabrosa, con trocitos de pavo, brotes tiernos, tomate y salsa de yogur.



Ensalada de quinoa con verduras frescas. Una forma práctica, sana y sabrosa de introducir un super alimento como la quinoa acompañada de alga kombu, brócoli y pipas de calabaza.



Wrápidos de atún. La nueva receta de los Wrápidos con tortillas de tomate, huevo cocido y atún, con mezcla de lechugas y tomate, acompañada de una salsa fina.

NUTRICIÓN



Apuesta por los lácteos de larga vida

Las nuevas referencias de lácteos de larga vida amplían la gama de postres y *snacks* que no necesitan frío en nuestra gama de nutrición. Dentro de la familia de los Go Lácteo, el *pouch* de Cereales y Miel y los tarritos cremosos de fresa y de manzana y pera son un *snack* ideal para niños y mayores.

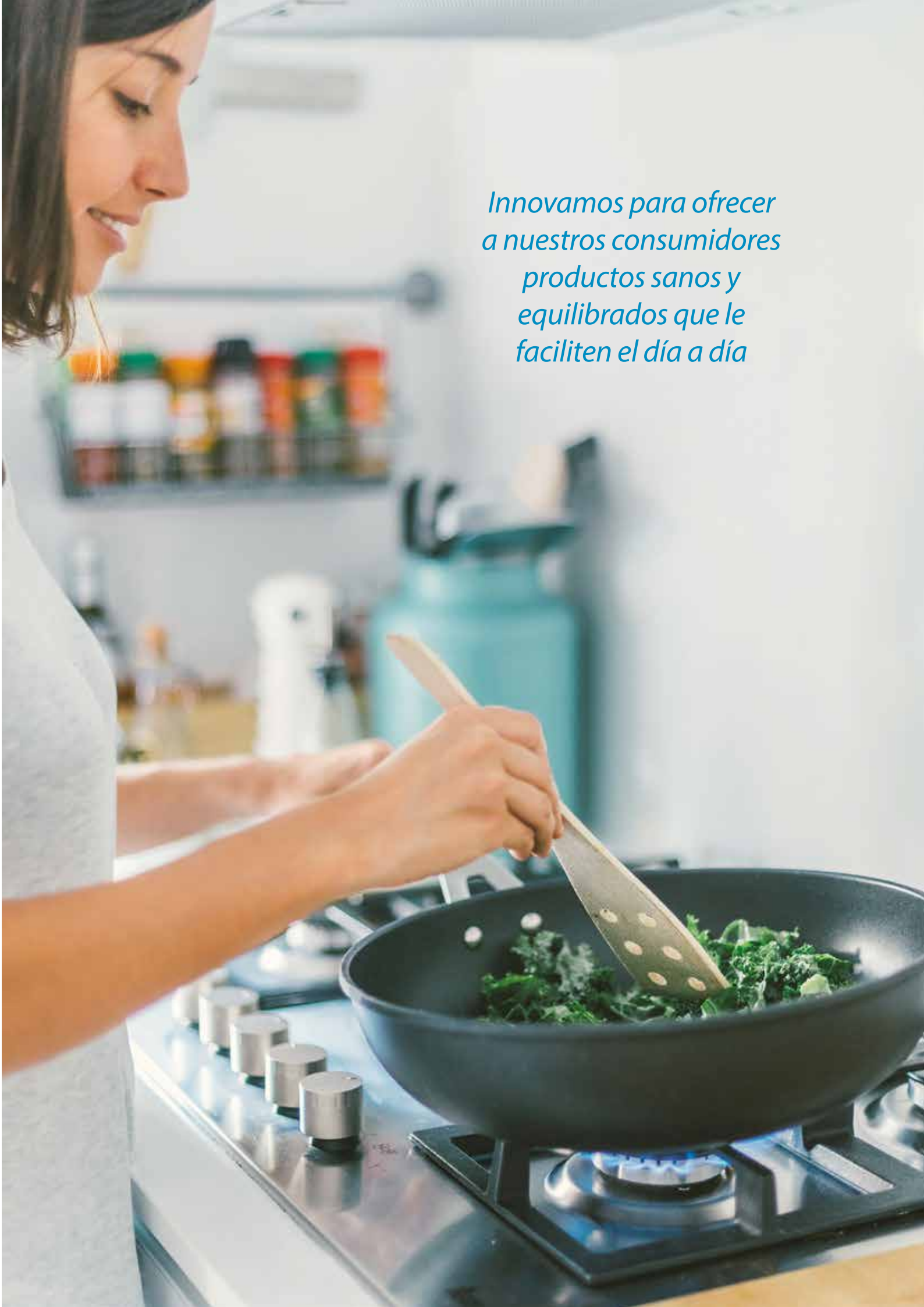
El surtido de postres se completa con el tarrito de fruta variada con queso fresco, indicado a partir de los 6 meses, y las tradicionales natillas con galletas, con una receta especialmente pensada para los más pequeños.



Nuevas recetas y sabores

Elaboramos nuestras recetas del surtido de nutrición con ingredientes naturales, sin conservantes ni azúcares añadidos. Desarrollamos productos equilibrados y de sabores variados para que los más pequeños se acostumbren al consumo de frutas y verduras de una forma sabrosa y divertida.

Para nuestros clientes internacionales hemos creado tarritos y *pouches* con novedosas mezclas como los sabores de manzana, zanahoria y kale; plátano, mango y batata; o pera, mango, maracuyá y cereales.

A woman with long dark hair, wearing a light-colored top, is shown in profile, smiling as she cooks. She is using a wooden spatula to stir green leafy vegetables in a black frying pan on a gas stove. The kitchen background is bright and modern, with a spice rack and a blue water dispenser visible.

*Innovamos para ofrecer
a nuestros consumidores
productos sanos y
equilibrados que le
faciliten el día a día*

It's Oat! Es avena!

Cuando innovación y vida sana son tu forma de vida

A finales de 2017 Sun&Vegs ha presentado un innovador producto funcional de avena para disfrutar entre horas. Amantes de la vida sana, del deporte y de la buena alimentación pueden optar por esta nueva referencia, pionera en el mercado europeo.

La búsqueda de nuevos mercados, la apuesta por satisfacer las necesidades y los gustos de nuestros clientes y nuestro afán por innovar permanentemente nos han llevado a crear It's Oat! (Es avena!), un producto elaborado con bebida de avena fermentada e importantes propiedades funcionales.

Nuestra nueva referencia se presentó en la feria ANUGA de Colonia en octubre y pronto la veremos en los lineales europeos. It's Oat! (Es Avena!) es un *snack* de textura cremosa, 100% vegetal, sin lactosa, de fácil digestibilidad y que ayuda al sistema inmune. Además, su aportación calórica es menor que la de un yogur, ya que contiene 50kcal por 100 gramos.

La avena aporta hidratos de absorción lenta, tienen efecto saciante y dan energía de forma constante durante todo el día

La característica diferencial del nuevo producto de Sun&Vegs es que se elabora a partir de un proceso específico de fermentación de la avena,

lo que contribuye a aumentar el valor nutritivo de los componentes. Así, los fermentos como el *L. Casei* y *L. Acidophilus* ayudan a la mejora del sistema inmune y del sistema digestivo. Además, la avena aporta hidratos de absorción lenta, que tienen efecto saciante y dan energía de forma constante durante todo el día.

Los fermentos *L. Casei* y *L. Acidophilus* ayudan a la mejora del sistema inmune y del sistema digestivo.

Un producto con patente desarrollado en nuestra planta de Carlet

La nueva referencia fabricada en la planta de Nutrición del grupo en Carlet (Valencia) ha sido desarrollada por nuestro equipo de I+D+i, en colaboración con la Universidad Politécnica de Valencia y el Aula de Productos Lácteos de la Universidad de Lugo. Además, el centro tecnológico AINIA ha participado también en la fase de prueba a nivel industrial del producto.

El proyecto de desarrollo de 'Es Avena!' ha durado 2 años y en él han participado más de 20 personas de diferentes departamentos y equipos, desde Ingeniería y Operaciones, a Marketing, Compras o los propios técnicos de I+D y desarrollo de producto de la compañía.

es avena.

El producto

Es avena! se presenta en un práctico envase de 180 gramos que incluye una cucharilla para poder consumir el producto en cualquier momento y en cualquier lugar. El producto, que se conserva en frío, se ha lanzado con cinco sabores diferentes, -natural, frutos rojos, higo, ciruela pasa, frambuesa y granada-, elaborados con fruta 100% natural. El producto se elabora con avena de origen nacional.

AVENA
100%
PRODUCIDA EN ESPAÑA

PRESENTACIÓN
5
SABORES DIFERENTES

INVERSIÓN
3
MILLONES DE EUROS

¿Por qué la Avena?

La avena es un cereal rico en proteínas de alto valor biológico y un gran número de vitaminas y minerales que la han llevado a ser considerada un súper alimento. Entre otras propiedades, la avena contiene hidratos de carbono de fácil absorción, calcio, cinc, cobre, fósforo, hierro, magnesio, potasio, sodio y vitaminas B1, B2, B3, B6 y E, así como una buena cantidad de fibras.

La utilización de la avena como ingrediente, algo muy habitual ya en países nórdicos y anglosajones, es una tendencia creciente en Europa que ha ganado peso en los últimos años, especialmente por la búsqueda de una alternativa al uso de productos de origen animal o a la soja.



El proceso de elaboración de la nueva referencia ha supuesto la primera patente registrada



Equipo de producción e ingeniería de la unidad de negocio de Nutrición, participante en el proyecto: Jose, Vicente, Sergio, Jordi y Amparo.

El desarrollo del nuevo producto ha necesitado una inversión de cerca de 3 millones de euros

Para llevar a cabo la elaboración de la nueva referencia, se ha instalado una nueva línea de producción en la planta de Carlet, que ha supuesto una inversión de cerca de 3 millones de euros.

La complejidad y la alta inversión del proyecto radica principalmente en el proceso de fermentación de la bebida de avena.

El proceso de producción y fermentación es lo que nos ha llevado a registrar por primera vez una patente y que permite obtener un producto bajo en azúcares, con hidratos de carbono de absorción lenta, y con una combinación de probióticos que ayudan a activar tanto el sistema inmune como el sistema digestivo.