

ALIBER²⁰²²

LO QUE NADIE VE DONDE TODOS MIRAN

La recuperación de ingrediente de valor añadido de la pérdida alimentaria: el modelo de negocio de INGREDALIA



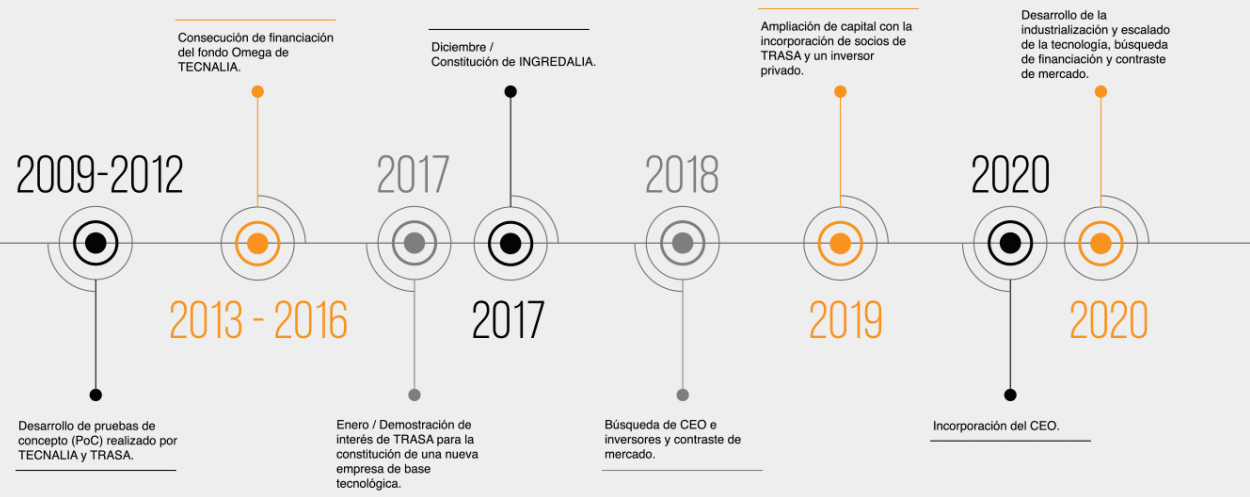
Colaboradores Institucionales

Main Partner

Premium Partners



ALIBER 2022 “ENCUENTROS DE INNOVACIÓN”



QUIENES SOMOS

INVERSORES

Grupo Virto, Viuda de Cayo, El Navarrico, ElChaval, Desinex.

INDUSTRIA

Alianzas con empresas de referencia para fabricación y distribución de nuestros productos

SOCIO INDUSTRIAL

TRASA (Tratamiento y valorización de subproductos agroalimentarios)

DEEP TECH VENTURE BUILDER

TECNALIA Ventures

I+D+i

TECNALIA

NUESTRA MISIÓN



**Desarrollamos y elaboramos ingredientes
funcionales naturales a partir de
subproductos vegetales**

- ▶ Creciente preocupación por la **salud**, el **bienestar** y la **nutrición**

- ▶ **Sostenibilidad**
- ▶ Reducción “**pérdida**” alimentaria (FAO)

NUESTRA DIFERENCIACIÓN

Sostenibilidad

- ▶ Productos de origen **natural**
- ▶ Producción **ecológica**

Adaptabilidad y resiliencia

- ▶ **Colaboradores** industriales de alto prestigio.
- ▶ Apto para alimentación (bebidas, panadería, cárnicos, etc).



Tecnología

- ▶ Compatible con matrices farmacológicas y alimentarias

Validación científica

- ▶ Estudios científicos
- ▶ Ensayos clínicos

Patente

- ▶ Protegido en **Europa, Canadá, México y USA** (en trámite en este último)

ALIBER 2022 “ENCUENTROS DE INNOVACIÓN”

Ingrediente funcional natural con todas las propiedades saludables del brócoli

► Tecnología:

- Sistema de encapsulación bicapa **protegido por patente:** dosis adecuada en el intestino

SULFORAPHAN-SMART

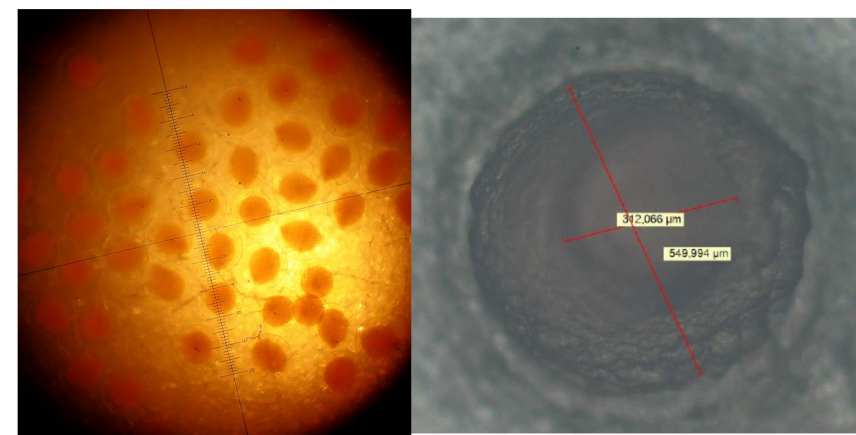
- Ingrediente funcional de origen natural presente en el brócoli.

► Beneficios:

- Reducción estrés oxidativo
- Anticancerígeno
- Inmunoestimulante
- Antimicrobiano



Ya en
comercialización



ALIBER 2022 “ENCUENTROS DE INNOVACIÓN”

Nos sustentamos en un modelo y estructura de negocio sólidos

1. Venta de ingredientes a través de distribuidores especializados:

- ▶ Sulforaphan-Smart: Producto “Premium” ya en mercado
- ▶ Primeras ventas en 2021
- ▶ Con contactos realizados y muchas muestras de interés.

2. Estructura productiva:

- ▶ Externalizando procesos con tecnologías de bajo nivel añadido o amplia disponibilidad industrial nacional.
- ▶ I+D propia en los procesos con tecnologías disruptivas
- ▶ Materia prima de bajo coste valorizando subproductos del sector agroalimentario

3. I+D en nuevos ingredientes:

- ▶ Brasphenol: polifenol antioxidante
- ▶ Myrosinasa propia y otros enzimas
- ▶ Proteína vegetal de origen crucíferas
- ▶ Otras tecnologías disruptivas

**Somos una compañía tractora en el desarrollo de una
Economía Circular del sector**

ALIBER 2022 “ENCUENTROS DE INNOVACIÓN”

Reconocimientos y demostraciones de interés

RECONOCIMIENTOS

- ▶ Programa Misiones Ciencia e Innovación (CDTI)



- ▶ Iniciativa Neotec (CDTI)



- ▶ Premio Expansión StartUp 2020



- ▶ Programa CIEN (CDTI)



- ▶ Proyecto Estratégico de la S3 (Gobierno de Navarra)



Redes de innovación y la creación de patentes innovadoras para aplicaciones biomédicas a partir de subproductos de origen agroalimentario de Navarra

- ▶ Programa Food(tech)² Challengers de CNTA



- ▶ Ingenia 2021



DEMOSTRACIONES DE INTERÉS NACIONALES E INTERNACIONALES

- ▶ PAÍSES:

- ▶ España
- ▶ Alemania
- ▶ EE.UU.
- ▶ Reino Unido
- ▶ Francia
- ▶ Mexico
- ▶ Thailandia
- ▶ Filipinas
- ▶ Malasia
- ▶ Singapur

- ▶ SECTORES:

- ▶ Alimentación
- ▶ Nutracéutico
- ▶ Otros (pet-food, farmacéutico, etc.)



INGREDALIA S.L.

Camino de San Juan s/n
31320 Milagro (Navarra)
Tel +34 948 98 74 25

Ponente:

Miguel Angel Cubero Márquez

Director General / CEO

Tel: +34 606508271
macubero@ingredalia.com

ALIBER

LO QUE NADIE VE DONDE TODOS MIRAN

ALIBER

LO QUE NADIE VE DONDE TODOS MIRAN

Organizadores



Main Partner



Premium Partners



Colaboradores

