Frisch geschnittenes Obst im eigenen Saft

naturae®

Ihr gesündester Snack!

Frisch geschnittenes Obst im eigenen Saft

Und nichts anderes!

“Wir stellen einfache Lebensmittel her, die nur auf natürlichen Elementen basieren, die aber den Unterschied machen. Wir entwickeln Produkte, die schon immer verwendet wurden, **die aber heute mehr Nutzen bringen als je zuvor.**”

Unser Herstellungsprozess macht den Unterschied

2015	2016 - 2017	2019 - 2020
Pyme Start Up CEPYME 2015	Comisión Europea | i+d	QUALITY INNOVATION AWARD
Bestes Unternehmen in Spanien	Seal of Excellence in R&D	Nationaler Preis 2019 & Internationaler Preis 2020 für nachhaltige Innovation

naturae®

frisch geschnittemen Obst

Das Beste aus frisch geschnittenem Obst

zum Mitnehmen!

- Natürliches Kaltverfahren
- Bis zu 40 Tagen gekühlt
- HPP-Technologie
- Für Veganer geeignet
- Glutenfrei
- Ohne Zuckerzusatz
- Ohne chemische Konservierungsmittel
- Keine aggressive Wärmebehandlung
- Steht 4h aus dem Kühlschrank

Ihr gesündester Snack!

Stellen Sie sich vor, Sie nehmen eine Portion Ihrer Lieblingsfrüchte wie **Melone, Wassermelone oder Ananas mit.** Ideal zum Essen bei der Arbeit, für Ihre Kinder als Snack oder in der Schulpause... am Strand, für Ausflüge, um eine Pause in der Turnhalle zu machen..... Wo immer Sie sich auch vorstellen können! Ideal auch zu Hause, da sie es Ihnen ermöglichen, keine Zeit mit dem Schneiden von Obst zu verschwenden.

Jetzt ist dies dank Naturae® möglich!

Was ist die Produktzielgruppe?

33% der Menschen möchten während der 12 Monate des Jahres Wassermelone, Melone und Ananas konsumieren.

10% der Arbeitnehmer essen am Arbeitsplatz und haben kein Obst im Convenience-Format.

20% der Schulkinder, die in der Schulpause oder beim Nachmittagsimbiss nur schwer Obst essen können.

33% Einpersonen-Familien, für die es keine Einzeldosisformate gibt.

Worin besteht der größte technologische Unterschied zu anderen frisch geschnittenen Früchten?

Unsere Wassermelonen und Melonen werden nach den höchsten Qualitätsstandards des größten europäischen Produzenten angebaut und ausgewählt.

GRUPO AGF

- ✓ Fashion Genetische und HPP-Technologie multiplizieren **mit 10 die Haltbarkeit des Produkts, die bis zu 40 Tage erreicht.**
- ✓ **Das Produkt kann 4 Stunden lang ohne Kühlung haltbar bleiben.**

*Die genannten statistischen Daten stammen aus offiziellen Quellen und beziehen sich auf die EU.

Welche sind die Vorteile **für den Verbraucher?**

	Snack Naturae	Konventionell geschnittene Früchte
Hält bis zu 4 Stunden außerhalb des Kühlschranks an: Zu genießen, wo und wann immer man will	✓	✗
Gesund: ohne Konservierungsmittel, ohne thermische Behandlung, ohne Zuckerzusatz	✓	✗
Zum Mitnehmen im Einzeldosisformat oder in Dreierpackungen (Wassermelone, Melone und Ananas)	✓	✗
Kein Risiko: behandelt gegen Listerien, Salmonellen, E.Coli	✓	✗
Hermetisch: Kontaminationsfrei, überallhin mitzunehmen	✓	✗
Einfach zu essen: inklusive wiederverwendbarer Gabel und Strohhalm	✓	✗
Zu konsumieren 12 Monate im Jahr	✓	✗

Welche Vorzüge bietet die **große Einkaufsmärkte?**

	Snack Naturae	Konventionell geschnittene Früchte
Längere Haltbarkeit: weniger Abfall und geringere Kosten	✓	✗
Längere Haltbarkeit: effizientere Picking-prozesse in den Lagerhäuser	✓	✗
Ein neues Convenience-Format, das die Marktlücke vergrößert: mehr Produktrotation	✓	✗
Werbung im Fernsehen, in der Presse, in Schulen, bei Sportveranstaltungen usw.	✓	✗

Unser Herstellungsprozess macht den Unterschied.

Cold-Press®
Die natürlichste Extraktion

Die Methode der Extraktion von Naturae® mit der Cold Press® Technologie ermöglicht es, alle Nährstoffe von Gemüse und Obst zu erhalten. Infolgedessen wird der Vitamin- und Mineralstoffgehalt maximiert und die Oxidation minimiert, was zu natürlichen, gesunden und geschmackvollen Säften führt.

HPP Technologie
Keine chemischen Konservierungsmittel mehr

Die innovative HPP-Technologie ist die beste Alternative zur Pasteurisierung und zum Einsatz von chemischen Konservierungsmitteln. Um Krankheitserreger zu eliminieren, werden vorverpackte Lebensmittel für kurze Zeit einem hohen Druck ausgesetzt. Hohe Drücke reduzieren die mikrobiologische Flora ebenso effektiv wie Wärmebehandlungen, aber die Kaltverarbeitung führt nicht zu einer Veränderung der gesunden Eigenschaften der Lebensmittel. Der Zusatz von chemischen Konservierungsmitteln ist nicht erforderlich.

Unser Sortiment an frisch geschnittenem Obst

Dank unserer **innovativen Cold-Press® und HPP-Prozesse** ist Naturae® stolz darauf, Ihnen unsere neue Linie von frisch geschnittenem Obst vorzustellen. Genießen Sie jederzeit das Beste aus Wassermelone, Melone oder Ananas mit seinen intakten Eigenschaften und Vorteilen.
Unser Sortiment an frisch geschnittenem Obst

Die beste Art, Ihre Lieblingsfrüchte jeden Tag zu genießen!

HPP

Frisch geschnittene Wassermelone im eigenen Saft

Zutaten: Wassermelone (100%)

Nährwertangaben (pro 100 ml/AR*):		
Energie (kJ/kcal)	**168/40**	**2%**
Kohlenhydrate (g)	**9,1**	**4%**
Zucker (g)	**8,7**	**10%**
Fett (g)	**0**	**0%**
Gesättigtes Fett (g)	**0**	**0%**
Proteine (g)	**0,2**	**2%**
Salz (g)	**0,02**	**<1%**

AR*: Referenzmenge eines durchschnittlichen Erwachsenen (8.400 kJ/ 2.000 kcal)

HPP

Frisch geschnittene Melone im eigenen Saft

Zutaten: Melone (100%)

Nährwertangaben (pro 100 ml/AR*):		
Energie (kJ/kcal)	**109/26**	**1%**
Kohlenhydrate (g)	**5,7**	**2%**
Zucker (g)	**5**	**6%**
Fett (g)	**0**	**0%**
Gesättigtes Fett (g)	**0**	**0%**
Proteine (g)	**0,7**	**1%**
Salz (g)	**0,05**	**<1%**

AR*: Referenzmenge eines durchschnittlichen Erwachsenen (8.400 kJ/ 2.000 kcal)

HPP

Frisch geschnittene Ananas im eigenen Saft

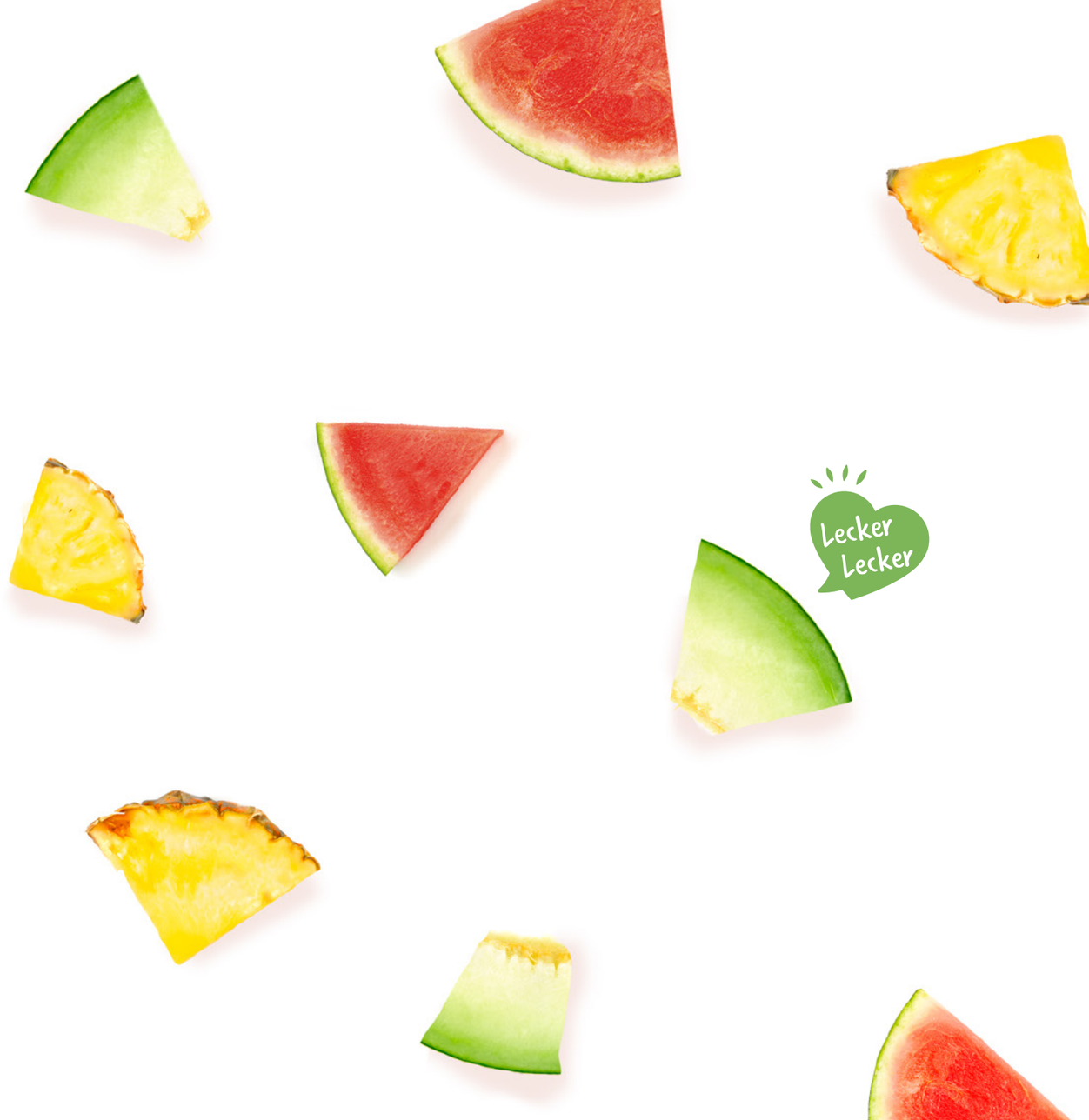
Zutaten: Ananas (100%)

Nährwertangaben (pro 100 ml/AR*):		
Energie (kJ/kcal)	**219/52**	**3%**
Kohlenhydrate (g)	**12,4**	**5%**
Zucker (g)	**10,7**	**12%**
Fett (g)	**0**	**0%**
Gesättigtes Fett (g)	**0**	**0%**
Proteine (g)	**0,5**	**1%**
Salz (g)	**0,01**	**<1%**

AR*: Referenzmenge eines durchschnittlichen Erwachsenen (8.400 kJ/ 2.000 kcal)

www.naturae.es

@enaturae



Biofactoría Naturae et Salus, S.A.
Avda. del Euro, 24, plot 8. 47009 · Valladolid (Spanien)
info@e-naturae.com

Tel: +34 983 100 786

www.naturae.es

@enaturae