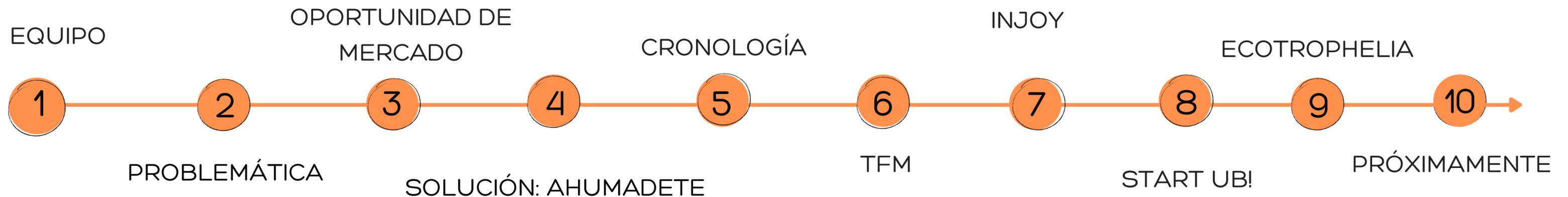


AHUMADETE

PLANT-BASED FISH



¿CUANTOS PRODUCTOS VEGANOS ALTERNOS AL PESCADO CONOCES?



EQUIPO AHUMAGGIE

Máster en Desarrollo e Innovación de Alimentos



LUCIA ZAMORA

Dietista-nutricionista, técnica I+D+i y control de calidad y futura chef.



NEREA GARIN

Tecnóloga de alimentos, técnico de nuevas estrategias y tecnologías de la conservación en I+D+i en CNTA.



HELENA SEGÚ

Bioquímica y bióloga molecular, y estudiante de PhD en nutrición y metabolismo.



PATRICIA LÓPEZ

Biotechnóloga, especializada en calidad y seguridad alimentaria, técnica de I+D en Idilia Foods.

¿PROBLEMÁTICA?



PROBLEMÁTICA

Insatisfacción del
consumidor veggie por la
poca gama de productos
veganos alternos al pescado

Riesgos microbiológicos y
físico-químicos

Precios elevados

LANTERN

T H E G R E E N R E V O L U T I O N

Impacto negativo sobre los
ecosistemas marinos por
escape de salmónidos

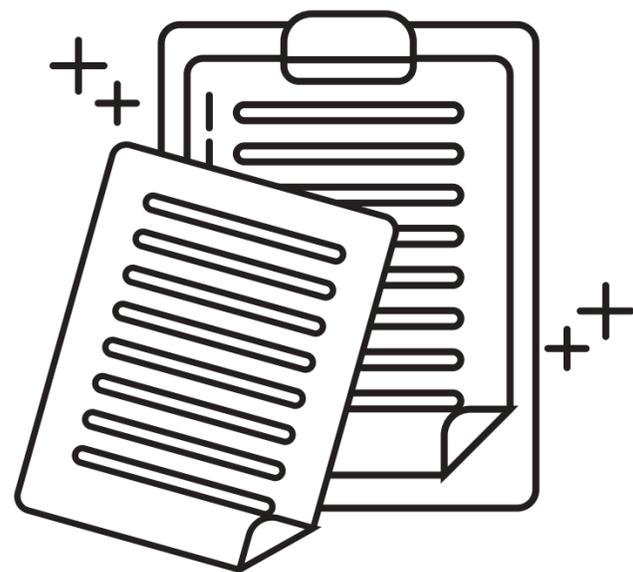
Productos poco
honestos

Nito/prejuicio en la
sociedad

LANTERN

LANTERN

OPORTUNIDAD DE MERCADO



OPORTUNIDAD DE MERCADO



El sector europeo plant-based ha crecido un **49 %**,
alcanzando un valor total de ventas de **3.600 millones de euros** en los últimos dos años

Estudio smart protein

El **7,8% de la población** mayor de 18 años residente en **España** es veggie de todas las edades, no solo millennials

LANTERN

T H E G R E E N R E V O L U T I O N

Plant-Based Fish Is The New Vegan Trend

Forbes

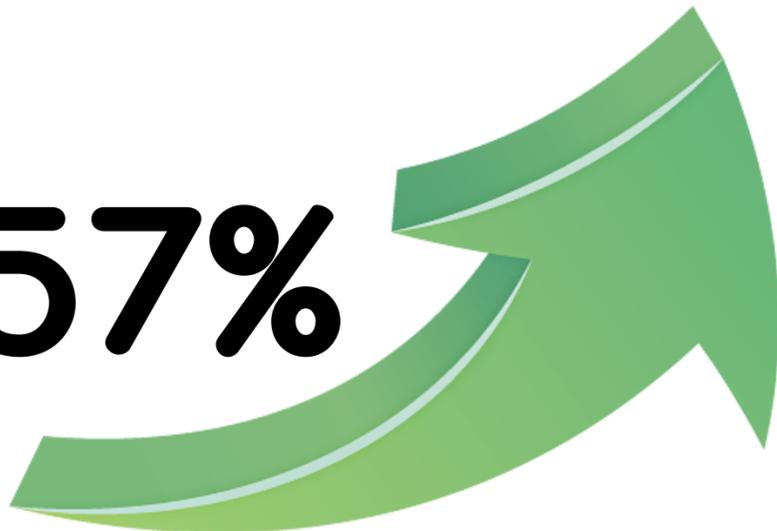
El **79% de los millenials** ya consumen carnes de origen vegetal, y los productores de productos de plant-based Fish esperan la misma popularidad para sus productos en los próximos años

(Plant-Based Foods Association)

MERCADO



257%

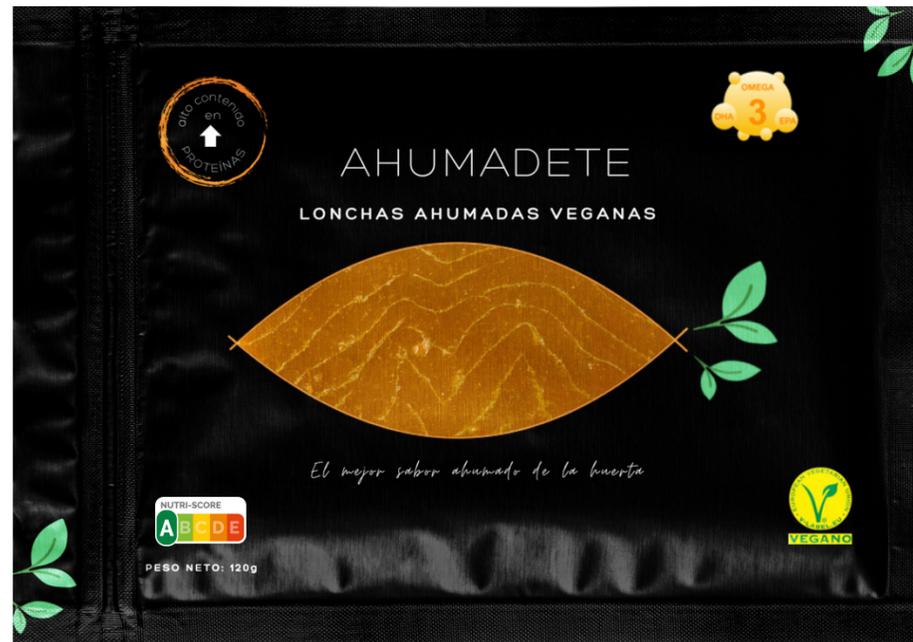


¿SOLUCIÓN?



AHUMADETE

LONCHAS VEGANAS AHUMADAS



ALÉRGENO
Contiene soja

CONSERVACIÓN
Refrigeración
(T° 4-7 °C)



**ALTERNATIVA VEGANA
AL PESCADO**

Plant-based fish



ALTO VALOR NUTRICIONAL

Alto contenido en proteínas y fuente de ácido graso omega-3 (EPA Y DHA)



SOSTENIBLE

Aseguramos la sostenibilidad en toda la cadena de valor



**SIN RIESGOS
MICROBIOLÓGICOS**

Libre de metales pesados, microplásticos y

PROPUESTA DE VALOR



- ✓ Enriquecido en ácido graso omega-3 (EPA y DHA) y fuente de proteínas de soja
- ✓ Experiencia sensorial de fácil preparación
- ✓ Producto alimentario comprometido con el medio ambiente
- ✓ Alimento a la vanguardia en innovación
- ✓ Ready to eat



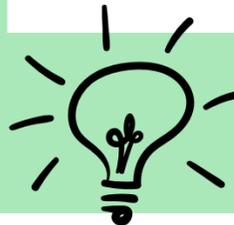
Vegano Sostenible Saludable





CRONOLOGÍA



2019 

2020 verano

2020-2021

2021
septiembre

2021
octubre

PRÓXIMAMENTE

Objetivos futuros



MÁSTER DESARROLLO E INNOVACIÓN DE ALIMENTOS

Trabajo Fin de Máster

"Ser capaz de generar ideas para diseñar productos alimentarios nuevos teniendo en cuenta la calidad, la tecnología necesaria, el marco legal, la demanda potencial del mercado, la rentabilidad empresarial y la comercialización".

Formulación

Plan de calidad

Plan de económico

Plan de marketing

Plan logístico

Comercialización

Summer school: INJOY

INovating the JOY of Eating Healthy Ageing

“INJOY empodera a emprendedores, intraemprendedores e innovadores para desarrollar productos y servicios que ayuden a modificar los hábitos alimentarios y de estilo de vida, aumentar la funcionalidad y promover un envejecimiento saludable”.



StartUB!

"Te damos la posibilidad de desarrollar tu proyecto empresarial y acompañarte en todo el proceso. El objetivo? Crear un mundo más sostenible, igualitario y con un mayor nivel de bienestar mientras haces lo que te apasiona".

Ejes estratégicos de StartUB!



INNOVACIÓN



CREATIVIDAD



SOSTENIBILIDAD



IGUALDAD



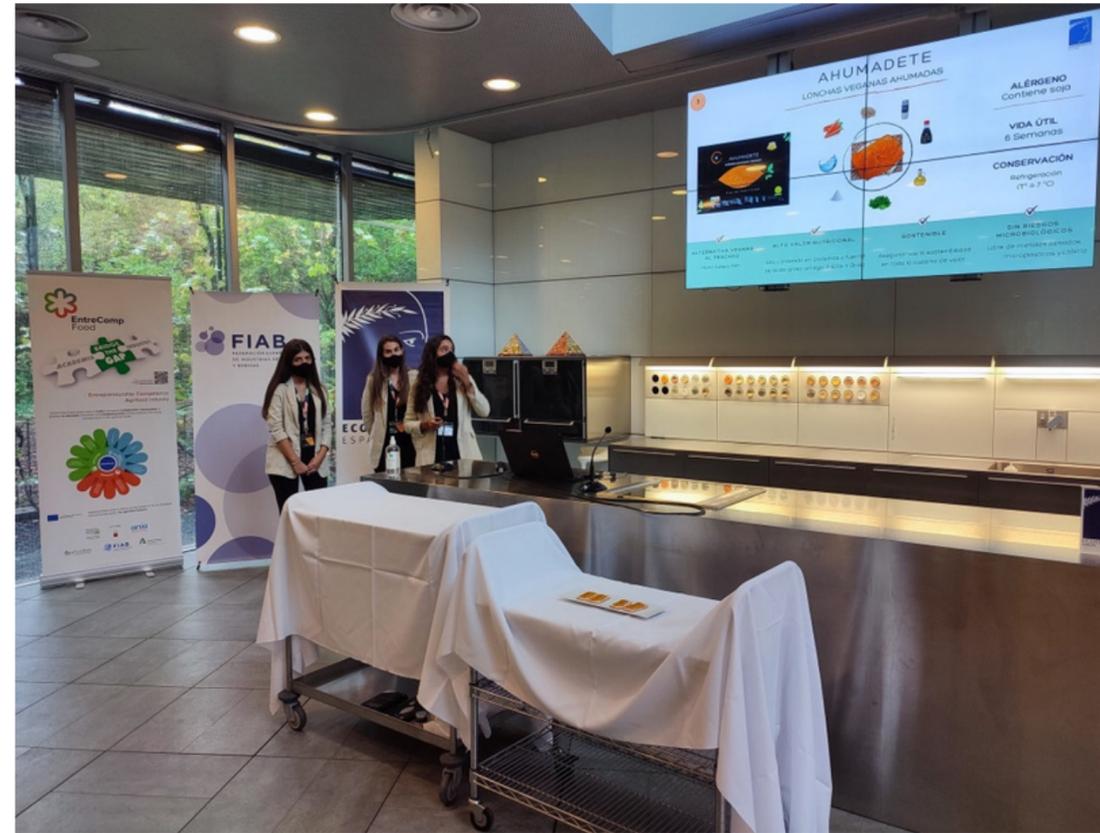
ECOTROPHELIA España



"Ecotrophelia es una competición a nivel nacional y europea de estudiantes que tiene como objetivo la creación de nuevos productos alimenticios eco-innovadores".

El segundo clasificado ha sido **Ahumadete**, el equipo de la Universitat de Barcelona, formado por Lucia Zamora, Patricia López, Nerea Garín y Helena Segura, que ha presentado este alimento **ahumado elaborado con zanahoria y algas** y del que el jurado ha valorado la textura y el potencial que puede tener en el mercado.

Este año, como novedad, FIAB también ha reconocido al equipo **Ahumadete**, mediante el **Premio Emprendimiento Ecotrophelia EntreCompFood**, tras haber demostrado durante todo el concurso un espíritu emprendedor y aptitudes propias en áreas como la creatividad, visión, movilización de recursos, pensamiento ético y sostenible, motivación, aprendizaje de la experiencia, etc.



 **Ecotrophelia España**
@Ecotrophelia_ES

Replying to @Ecotrophelia_ES
#Ecotrophelia 🇪🇸 2021

◆ #AHUMADETE...Este producto no tiene nada que envidiarle a los ahumados de toda la vida ^{TOP}

👁️👉 Síguelo en ecotrophelia.blogspot.com o con el hashtag #Ecotrophelia



8:10 AM · Sep 16, 2021

👍 10 💬 1 🔗 Copy link to Tweet

[Tweet your reply](#)

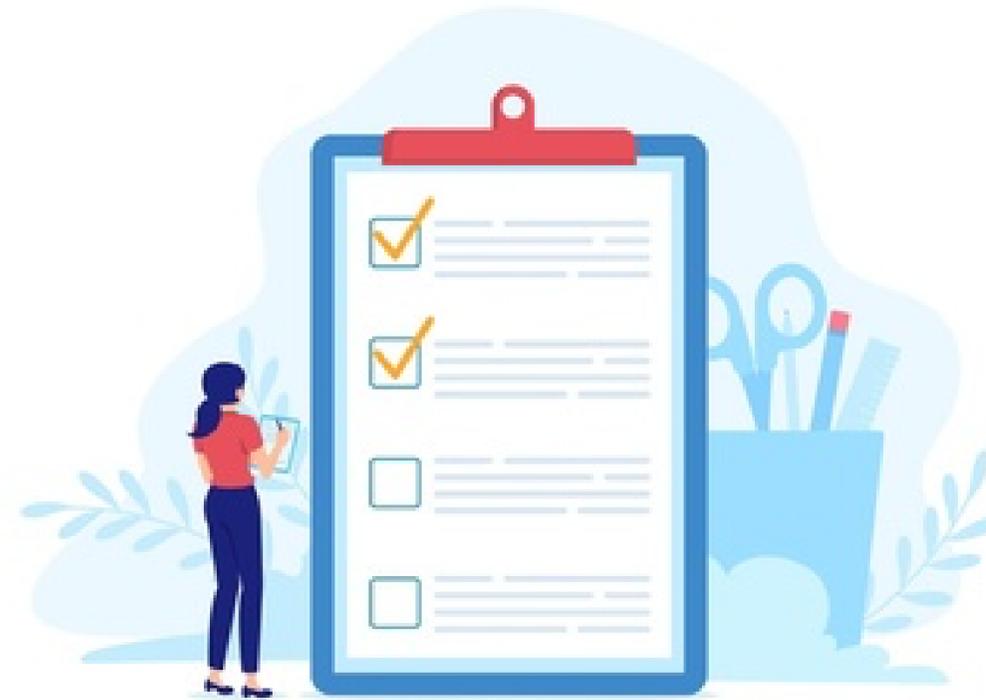


Madrid, 26 de octubre
de 2021



PRÓXIMAMENTE

Catas sensoriales a gran escala (MVP)



Mejora de las características organolépticas del producto y packaging sostenible

Contacto con plantas pilotos

Presentación a premios de innovación



Contenido Análisis Actividad Nuevo Herramientas del administrador



AHUMADETE
¡EL MEJOR SABOR AHUMADO DE LA HUERTA!
Alimentación y bebidas · BARCELONA, BARCELONA · 42 seguidores

[Editar página](#) [Compartir página](#)



¿Eres particular o restaurante? Nosotros respondemos a tus preguntas

Ahumaggie S.L

636949278

info@ahumadete.es

Gran Vía de les Corts Catalans, 08013 Barcelona



Instagram

Busca



ahumadete Editar perfil

12 publicaciones 877 seguidores 881 seguidos

Ahumadete
Plant-based fish
Info@ahumadete.es
Barcelona
ahumadete.es

AHUMADETE



[Inicio](#) [Misión](#) [Ahumadete](#) [Recetas](#) [¿Donde encontramos?](#) [Contacto](#)



PLANT-BASED FISH

CREAMOS «PESCADO» VEGANO, SALUDABLE, Y SOSTENIBLE CON INGREDIENTES VEGETALES Y ALGAS MARINAS RICO EN PROTEINAS Y ÁCIDO GRASO OMEGA-3

<https://ahumadete.es>

¡MUCHAS GRACIAS!



¿NOS VISITAS?

#FEEL THE SEA IN A BIT