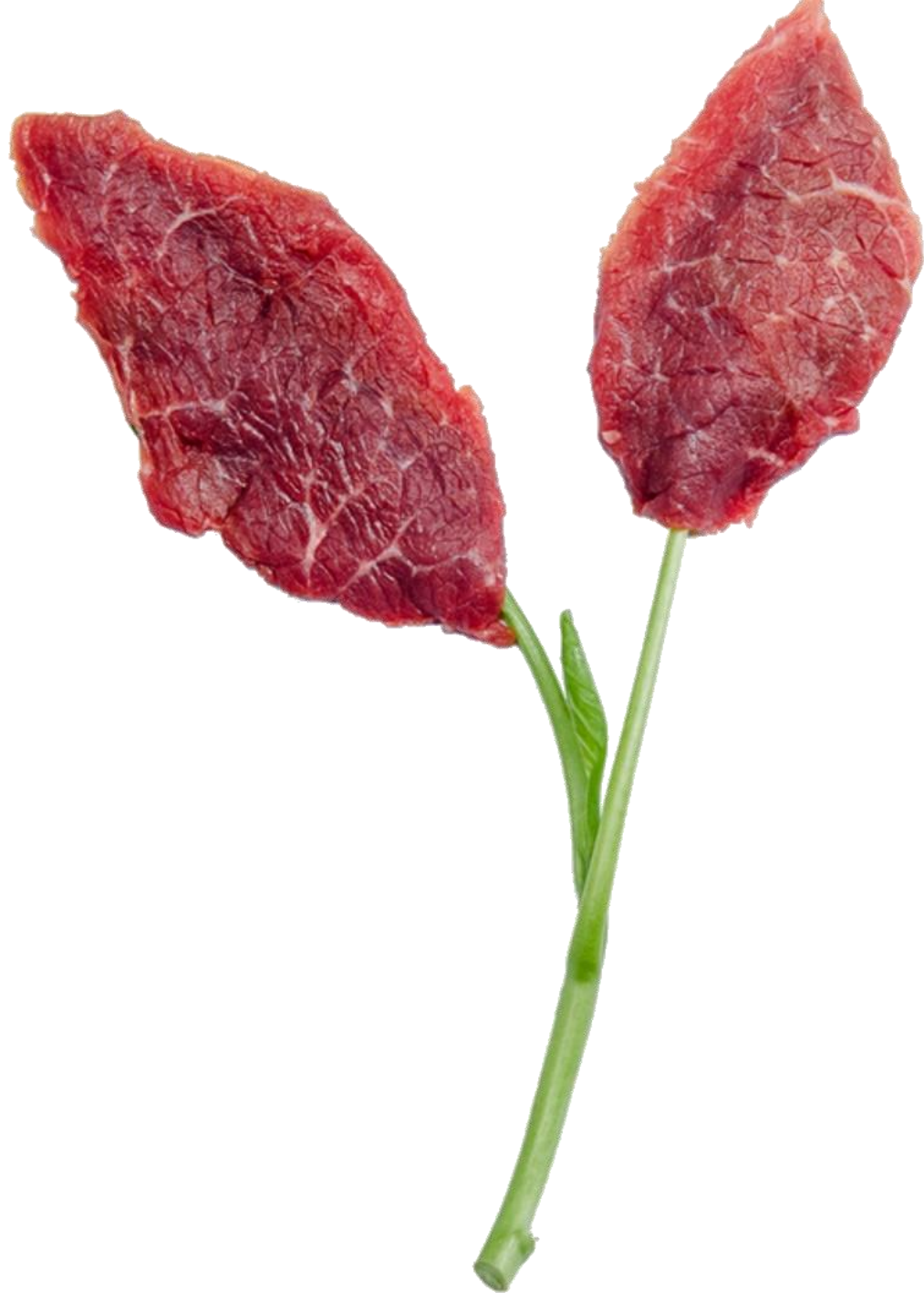




Una estrategia más allá de la carne

Jaume Planella - Director Corporativo de I+D



1940

Año de fundación



12

Plantas de fabricación



TOP5

Empresa de elaborados
cárnicos española



>60

Países



1.200

Trabajadores



#1

Exportador español
de charcutería



277

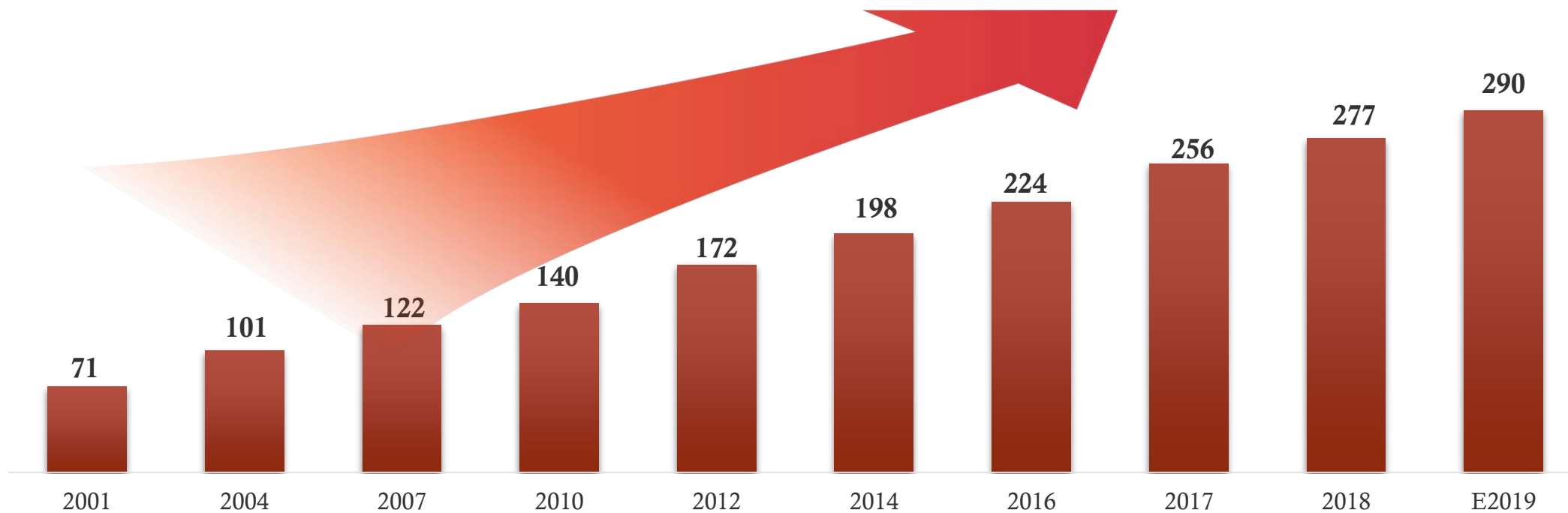
Millones de € en 2018



Consorcio Serrano

#1

Productor español del
Consortio del Jamón
Serrano Español





INDULGENCIA



CONVENIENCE



**SALUD Y
NUTRICIÓN**



SOSTENIBILIDAD



**SEGURIDAD
ALIMENTARIA**



EL MUNDO ESTÁ CAMBIANDO...

A group of seven people, including a young man, a young woman, an older woman, a man, a woman, a young woman, and a young man, are posed in a room with floral wallpaper and a lamp. The title "YEARS AND YEARS" is displayed at the bottom.

YEARS AND YEARS



La OMS declara cancerígena la carne procesada

Salchichas, hamburguesas y otros productos cárnicos procesados son "carcinógenos para humanos", dice la agencia sanitaria. La carne roja es "probablemente carcinógena".

EL PAÍS



THE LANCET

¿Podremos alimentar a una futura población de 10 mil millones de personas?



Lantern

LOS ESPAÑOLES YA SON VEGGIES

9,9% de los españoles adultos ya son veggies.
0,5% mantiene una dieta totalmente vegetal
1,5% incluye algún producto derivado animal
7,9% consume carne o pescado ocasionalmente (dieta flexitariana)

LA VANGUARDIA

La carne piensa en verde: los 'veggies' conquistan la mesa

• Grandes grupos alimentarios apuestan por productos veganos y vegetarianos para atraer a un consumidor preocupado por la salud y el medioambiente

LIVEKINDLY.CO

Helsinki University banned beef

Helsinki University is taking beef off the menu to lower its carbon footprint.

Vegan cheesburgers from one source

Nestlé now offers all the main ingredients for a vegan cheeseburger in its own range. >

fleischwirtschaft.com

Carne artificial, el alimento de laboratorio que aspira a salvar al planeta

rtve

¿Es posible una comida rápida vegana y a la vez que sea saludable?

Las grandes multinacionales de la alimentación se han centrado en ampliar su oferta para servir productos válidos a aquellos que no comen carne (que cada día son más). La pregunta que queda en el aire es si por ser vegetal es saludable

Alberto Bravo
CONTACTO

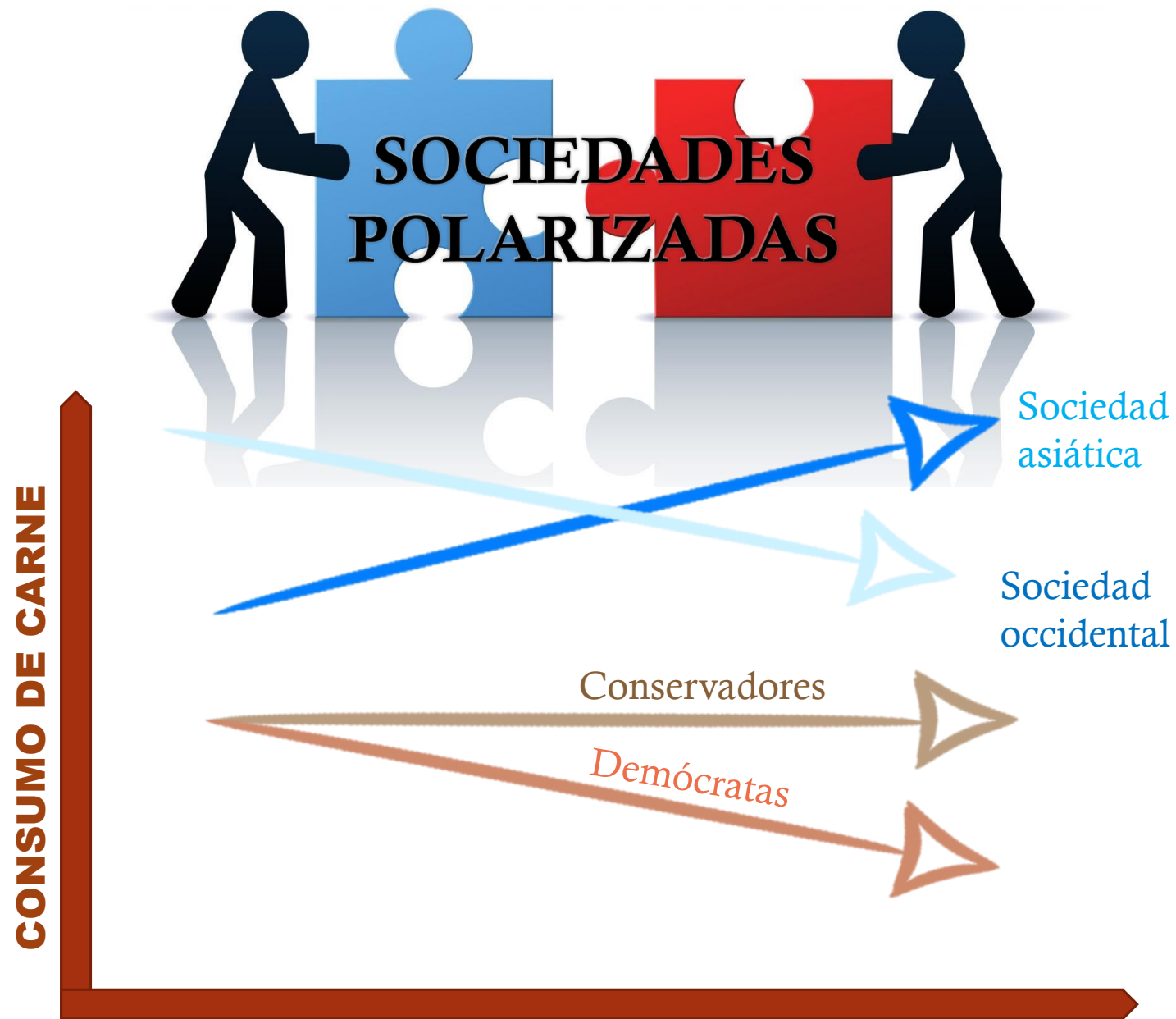
Lun, 28 Oct 2019 - 05:00 H.

Tiempo de lectura: 5 min

El Confidencial
EL DIARIO DE LOS LECTORES INFLUYENTES



CHARCUTERÍA
NOEL





**...PERO CON UNAS DEMANDAS
MUY CLARAS**



SOSTENIBILIDAD

ANIMAL WELFARE



REDUCCIÓN RESIDUOS



SALUD Y NUTRICIÓN

EQUILIBRADO



REAL FOOD = NATURAL + MÍNIMAMENTE PROCESADO

SIN GLUTEN
LACTOSA
SOJA
COLORANTES AÑADIDOS
CONSERVANTES AÑADIDOS
POTENCIADORES
DE SABOR AÑADIDOS

ZERO
0% ADITIVOS QUÍMICOS





TRANSICIÓN A LA DIETA SOSTENIBLE



Antes de
2019

2019

2020



CONCERNED ABOUT WHAT YOU PUT IN YOUR MOUTH?



METHYLCELLULOSE: Used in Laxatives

MAGNESIUM CARBONATE: Used in Flooring & Fireproofing

MONOCALCIUM PHOSPHATE: Used in Fertilizer

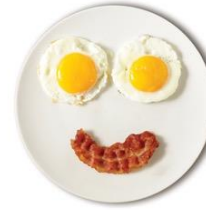
YELLOW DYE #6: Considered a carcinogen

ALL ARE ALSO USED IN FAKE MEAT

Fake meat is hiding unwelcome surprises. To get plants to taste like real burgers and meat, companies use tons of chemicals you can't pronounce. Find out more:

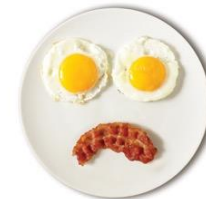
FakeFoodFacts.com

FAKE MEAT, REAL CHEMICALS



Real Bacon:

Pork, water, salt, sugar, seasoning



Fake Bacon:

Tertiary butylhydroquinone, disodium inosinate, disodium guanylate, monocalcium phosphate, hydrolyzed vegetable protein, 34 other ingredients*

So-called plant-based meats
don't grow on a vine.

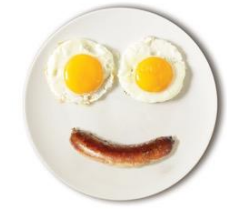
They "grow" in factories.

*MorningStar Farms, Veggie Breakfast, Veggie Bacon Strips

See what you're *really* eating at:

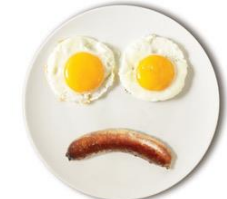
CleanFoodFacts.com

FAKE MEAT, REAL CHEMICALS



Real Sausage:

Pork, water, salt, spices



Fake Sausage:

Succinic acid, disodium inosinate, disodium guanylate, niacinamide, 44 other ingredients

So-called plant-based meats
don't grow on a vine.

They "grow" in factories.

See what you're *really* eating at:

CleanFoodFacts.com





LA PROPUESTA DE NOEL

EL PORTAFOLIO VEGGIE

0%
CARNE

GAMA LONCHEADOS



FUENTE
DE
PROTEÍNAS

BAJO
CONTENIDO DE
GRASAS
SATURADAS



SIN

GLUTEN
LACTOSA
SOJA
COLORANTES AÑADIDOS
CONSERVANTES AÑADIDOS
POTENCIADORES
DE SABOR AÑADIDOS



0%
CARNE

GAMA BURGERS



0% CARNE

FUENTE
DE
PROTEÍNAS

BAJO
CONTENIDO DE
GRASAS
SATURADAS



SIN GLUTEN
LACTOSA
SOJA
COLORANTES AÑADIDOS
CONSERVANTES AÑADIDOS
POTENCIADORES
DE SABOR AÑADIDOS

ENVASE SOSTENIBLE.
70% MENOS
DE PLÁSTICO RESPECTO
EL ENVASE ANTERIOR
BASE 100% RECICLABLE.



Y EL
1º PLANT-BASED BURGER
MADE IN SPAIN



Comparación

	Green Burger	vs	Hamburguesa de Ternera
	HAMBURGUESA A BASE DE PROTEÍNAS VEGETALES		CARNE DE VACUNO SIN SAL
Proteína (g)	18		19
Grasa Total (g)	12		23
Colesterol (mg)	0		80
Origen Vegetal	✓		✗
Libre de Antibióticos	✓		✗
Libre de GMO	✓		✗
Libre de Soja	✓		✗
Libre de Gluten	✓		✗





**PLANT-BASED
BURGER**



SOLIDEZ FINANCIERA



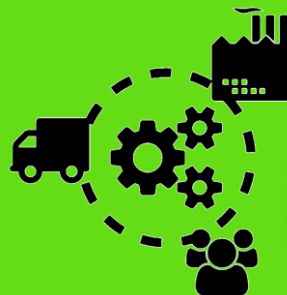
SEGURIDAD ALIMENTARIA



**RÁPIDO DESARROLLO
DE INNOVACION**



**CONTROL OPERATIVO Y DE
PROCESO**



**CONTROL DE LA
CADENA DE SUMINISTRO**



MARKET KNOWLEDGE



**WHAT'S
NEXT?**

CHARCUTERÍA



• DE TODA LA VIDA •