



Gamba Natural

la única natural, fresca y sin congelar

Producción de Langostinos

en....

Medina del Campo



Oviedo, 15 de Marzo, 2017



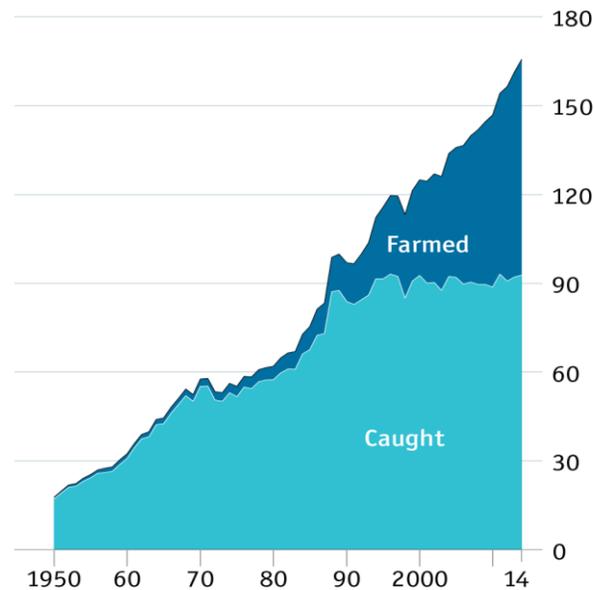
- Nuestra población aumentando, y la necesidad de comida sana y sostenible ...
- Sobre explotación de los mares, gran contaminación y la cadena de valor disminuyendo.
- Ejemplo de la contaminación: en 2050 se estima que habrá más plástico que pescados.



- Capacidad de capturas de pesca estancadas

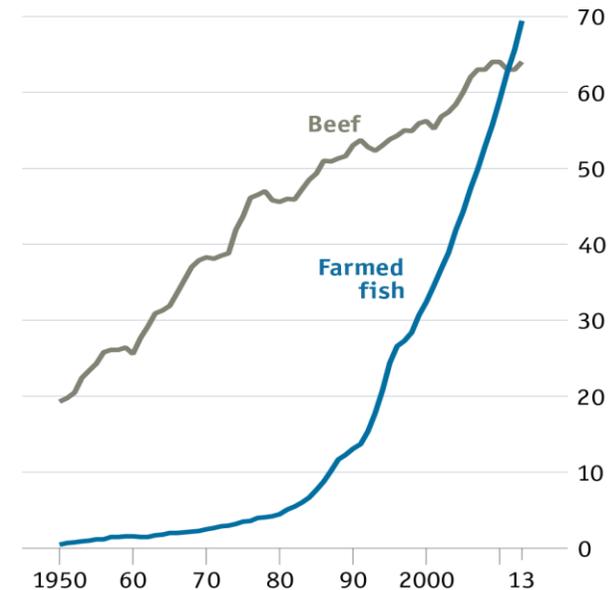
A fishy on a little dishy

World fish production
Tonnes, m



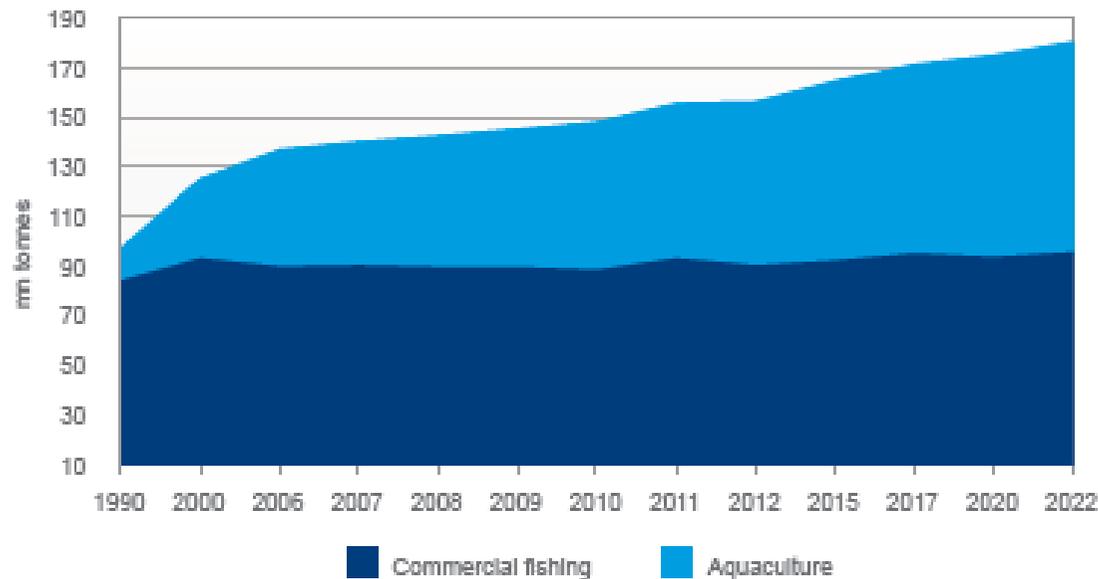
Source: FAO

World production
Tonnes, m





- Hay necesidad de sistemas de producción más eficientes y una exigencia de prácticas de pesca responsable
- La acuicultura supondrá más del 50% de la producción de pesca en 2022





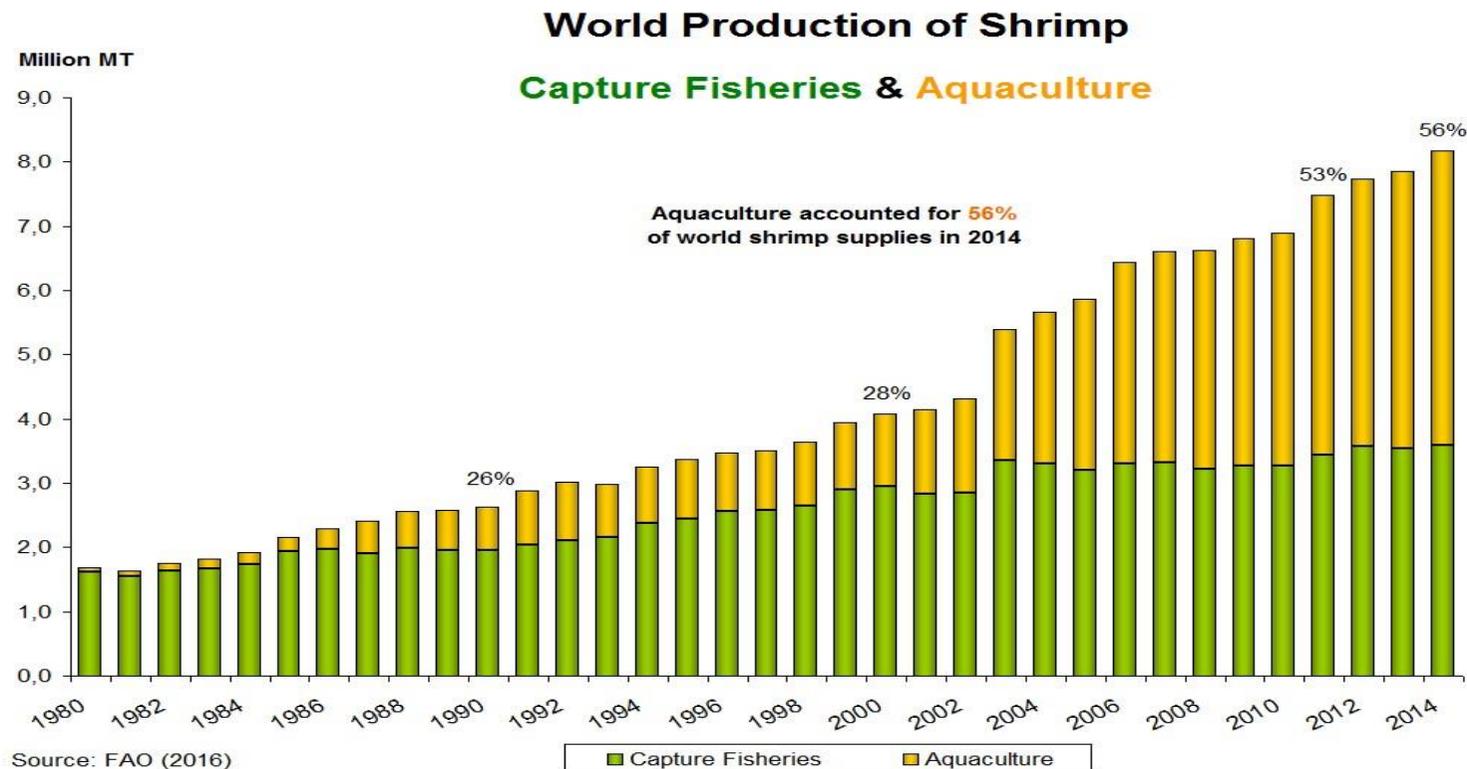
Pesca extraída



Acuicultura en terceros países



La productores de acuicultura, en fuerte aumento... con sus retos y limitaciones...





SOLUCIONES & OPCIONES ACUICULTURA DE LANGOSTINOS

- Producción en terceros países lejos de los mercados:
 - África (Marruecos y Madagascar)
 - América (Ecuador, Venezuela, Nicaragua)
 - Asia (Vietnam, China, Tailandia)
- Ocupación de áreas medioambientalmente sensibles
- Producción oscilante por enfermedades y factores climáticos
- Uso descontrolado de productos químicos y medicamentos
- Sistemas de producción poco eficientes
- El langostino siempre congelado, conteniendo sulfitos, para su conservación.



SOLUCIONES & OPCIONES ACUICULTURA DE LANGOSTINOS

- **Un próximo paso ... en TIERRA ... modelo de producción de langostinos 100% sostenible de la compañía Gamba Natural.**
- **En proceso: criaderos de salmón en tierra**
- **Gamba Natural es el único criadero & granja de langostinos funcionando comercialmente en Europa.**



Consumo anual de langostino

Mundial: > 7,0 mill Tm/Año
Europa: 1,0 mill Tm/Año
España: 170.000 Tm/Año



España

- < 5% del consumo, de las lonjas de San Lucar, Huelva, Denia, etc. ...naturales, buenísimos, pero la mayoría se queda en su región
- Más del 95% del langostino consumido en España es importado de terceros países.



El modelo y la solución: **GAMBA NATURAL**





- **Primer ladrillo puesto en 2007**
- **Inversión 8,5 millones de Euros, de los cuales 4 , se han destinado íntegramente a I+D+i**
- **Financiado por capital privado y una subvención de 0,5 Millones de Euros**
- **Empleados hoy: 11**

Aunque más tiempo e inversión de lo planificado, si podemos afirmar que Gamba Natural es un proyecto exitoso y plataforma para un futuro sostenible.



Objetivo:

Replicar el hábitat del mar y realmente sostenible

- **Sistema súper-intensivo**
- **Cero recambio de agua**
- **Sistema de reutilización del agua 100%.**
- **Cero vertidos.**
- **Total control de parámetros ambientales.**
- **Sin interacción con el medio. Alta bioseguridad.**
- **Impactos mínimos: suelo, aguas, flora y fauna**



Gamba Natural ofrece

- **Producto fresco o vivo. Sin congelar**
- **Sin sulfitos, ni antibióticos añadidos**
- **Alta calidad en sabor y textura**
- **Cerca de los principales mercados**
- **Producción constante durante todo el año.**





¿Por qué en Medina del Campo ?

- 1. Cerca del mercado – Madrid (150 km)**
- 2. Logística óptima en el centro del país...
y con la A6 a pocos metros**
- 3. Lejos del mar para demostrar la validez del
modelo & concepto**
- 4. Apoyo institucional**
- 5. Cooperación con entidades locales para
fomentar I+D+i, generar empleo local, etc.**



- **Informar, educar y que pruebe & compre el producto**

I JORNADAS GASTRONÓMICAS

Langostino del DE VALLADOLID

DEL 13 AL 28 DE JUNIO

PRODUCTO EXCLUSIVO EN ESPAÑA
100% NATURAL, FRESCO Y ECOLÓGICO
6 PROPUESTAS GASTRONÓMICAS ÚNICAS
MARIDAJE CON VINOS YLLERA



AQUARIUM
RESTAURANTE BARROCERÍA

sabores
Restaurante Arrocería

ACERA RECOLETOS s/n (Pabellón de Cristal) • RESERVAS: 983.30.36.99 (ext.2)



PRODUCIDO EN ESPAÑA

LANGOSTINO NATURAL

RECÍEN COCIDO

- SIN SULFITOS
- PESCADO DIARIAMENTE
- SIN CONGELAR
- NATURAL - PRODUCCIÓN SOSTENIBLE

Gamba Natural



SHOWCOOKING

HOY EN DIRECTO.
23 de enero de 13 h. a 16 h.
Stand 42

por **Luis Martín**
Grupo Goizeko Kabi



LANGOSTINO NATURAL

madrid fusión

Gamba Natural
la única natural, fresca y sin congelar

Madrid Fusión



- **Comunicación en los medios**

ESPECIAL GOURMET

fuera de serie

de

SERIE

EXPANSIÓN

Nº 600
10 DE DICIEMBRE
DE 2016

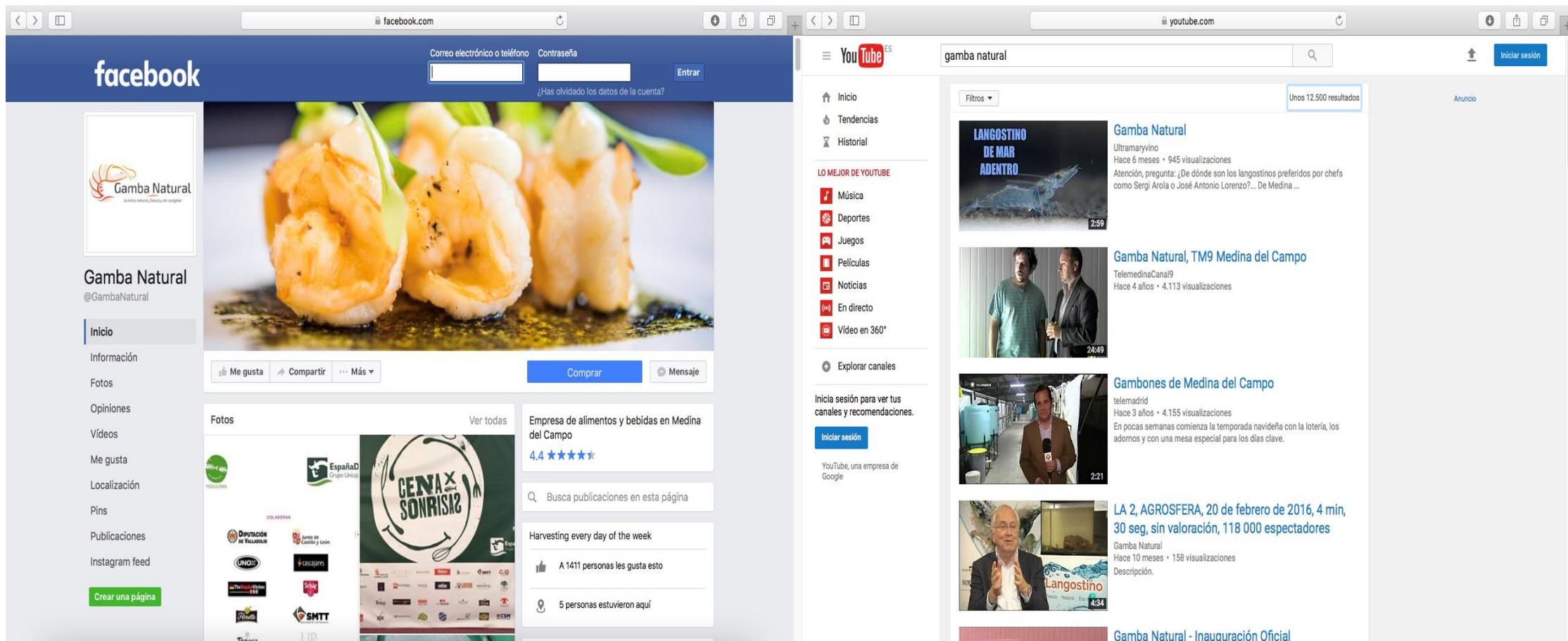


LANGOSTINO DE TIERRA

ENIGMA RESUELTO: POR QUÉ MEDINA DEL CAMPO EMPREZA A SER LLAMADA MEDINA DEL MAR



- Comunicación y presencia en Redes Sociales**



The image displays two screenshots of social media profiles for Gamba Natural.

Facebook Screenshot: Shows the profile page for Gamba Natural (@GambaNatural). The profile picture is a close-up of cooked shrimp. The cover photo features a large image of shrimp. The page includes a navigation menu on the left with options like 'Inicio', 'Información', 'Fotos', 'Opiniones', 'Vídeos', 'Me gusta', 'Localización', 'Pins', 'Publicaciones', and 'Instagram feed'. A 'Comprar' button is visible below the cover photo. The main content area shows a post from 'Empresa de alimentos y bebidas en Medina del Campo' with a 4.4-star rating and a search bar for publications on the page.

YouTube Screenshot: Shows the search results for 'gamba natural' on YouTube. The search bar contains 'gamba natural' and shows 'Unos 12.500 resultados'. The results list several videos:

- 'LANGOSTINO DE MAR ADENTRO' by Gamba Natural, 945 visualizations, 2:59 duration.
- 'Gamba Natural, TM9 Medina del Campo' by TelemadinaCanal9, 4.113 visualizations, 24:49 duration.
- 'Gambones de Medina del Campo' by telemadrid, 4.155 visualizations, 2:21 duration.
- 'LA 2, AGROSFERA, 20 de febrero de 2016, 4 min, 30 seg, sin valoración, 118 000 espectadores' by Gamba Natural, 158 visualizations, 4:34 duration.

 A 'Gamba Natural - Inauguración Oficial' video is also partially visible at the bottom.



- **Crear marca, imagen con Chefs y mucho marketing**

Gamba Natural se ha convertido en un verdadero **proyecto sostenible** promoviendo la conservación de la biodiversidad de los mares y costas de nuestro planeta y contribuyendo a frenar la sobrepesca.

Gamba Natural ha desarrollado una tecnología de vanguardia para producir producto de alto valor gastronómico, totalmente fresco y fiable en un espacio cerrado con un sistema de recirculación de agua natural salada con sales marinas del Mar Muerto.

Nuestro diseño ecológico recrea el hábitat natural y permite una producción cercana al consumidor.

LANGOSTINO NATURAL

- SIN SULFITOS
- PESCADO DIARIAMENTE
- SIN CONGELAR
- NATURAL - PRODUCCIÓN SOSTENIBLE



De venta en:

- HOSTELERÍA
- SUPERMERCADOS Y GRANDES SUPERFICIES
- PESCADERÍAS
- COMERCIO ONLINE (particulares)



Envío en 24/48 h.



Atención telefónica de 9 a 21 horas



Tienda online Abierto 24 h.

+34 983 810 430 info@gambanatural.es

www.gambanatural.es



LANGOSTINO NATURAL A LA PLANCHA



INGREDIENTES (4/6 personas)
300 grs de Langostino Natural crudo • sal marina • aceite de oliva virgen extra • perejil • ajo • cayena (opcional).

ELABORACIÓN
Pasar el langostino Natural y hacer un corte longitudinal poco profundo por la parte de la espada y reservar. Opcional: picar finamente el ajo y freír en un poco de aceite junto con la cayena. Reservar.
En una plancha bien caliente añadir un poco de aceite y poner los langostinos cuidadosamente durante 30 segundos por cada lado. Al tener el corte longitudinal se abrirá en forma de flor y quedará con una presencia espectacular; además de garantizar una perfecta cocción.
Emplatarse los langostinos como se ve en la fotografía y decorar con sal marina, el refrito de ajos y perejil picado.

SUGERENCIA: si prefieres hacer los langostinos con cabeza y piel, sigue la receta cambiando el punto de cocción del langostino a 2 - 3 min., según tu gusto.

CEVICHE DE LANGOSTINO NATURAL



INGREDIENTES (2/4 personas)
12 Langostinos Naturales cocidos y gelatinos (300 grs) • 1/2 taza de pimientos rojos cortados en juliana • 1/2 taza de mango cortado en tiras • 1/2 taza de cebolla roja picada • hojas de cilantro fresco • 1 boniato cocido • cucharadita de pasta de ajo rocoto • zumo de 5 limas • 1/2 taza de aceite vegetal • 1/2 cucharadita de granolato fresco salado • 1/2 taza de caldo de pescado • sal.

ELABORACIÓN
En un bol mezclar la pasta de ajo rocoto, el zumo de las limas, el aceite vegetal, y el granolato. Combinar el punto cítrico con el caldo de pescado, añadir sal y reservar en frío.
En otro bol, mezclar los langostinos, el pimiento, el mango y la cebolla. Añadir unas gotas de zumo de lima y sal.
Montar en plato hondo y bañar con la salsa anterior. Acompañar con dados de boniato cocido, decorar con hojas frescas de cilantro y servir.

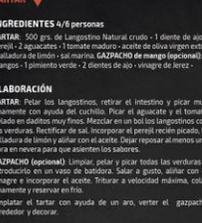
CARPACCIO



INGREDIENTES (1/2 personas)
100 grs. de Langostino Natural crudo • 10 ml. soja • ajo • pimienta • aceite de oliva • sal • pimienta • bouquet de lechugas • chivitos • 1 tomate

ELABORACIÓN
Seccionar los langostinos y retirar el intestino. Sobre un papel film espolvoreamos (golpeamos) de dos en dos, hasta configurar un círculo de 30 cm. de diámetro. Congelar 2 horas.
Secar los langostinos del congelador (20 min. antes de comer) y emplatar. Hacer un sofrito con ajo, pimienta y aceite de oliva, una vez terminado añadir la soja y ponerla encima para atemperar los langostinos. Acompañar con las lechugas y unos dados de tomate.

TARTAR



INGREDIENTES 6/6 personas
TARTAR: 500 grs. de Langostino Natural crudo • 1 diente de ajo • perejil • 2 aguacates • 1 tomate maduro • aceite de oliva virgen extra • ralladura de limón • sal marina. GAZPACHO de mango (opcional): 2 mangos • 1 pimiento verde • 2 dientes de ajo • vinagre de uva.

ELABORACIÓN
TARTAR: Picar los langostinos, retirar el intestino y picar muy finamente con ayuda del cuchillo. Picar el aguacate y el tomate picado en dados muy finos. Picar en fin los langostinos con las verduras. Pesarificar de sal, incorporar el perejil picado, la ralladura de limón y ajo con el aceite. Dejar reposar al menos una hora en nevera para que adquieran los sabores.
GAZPACHO (opcional): Limpiar, lavar y picar todas las verduras e introducirlo en un vaso de batidora. Salar a gusto, añadir con el vinagre e incorporar el aceite. Triturar a velocidad máxima, pasar finamente y reservar en frío.
Emplatarse el tartar con ayuda de un aro, verter el gazpacho alrededor y decorar.

38 Km V W



1. Supermercados

El Corte Inglés



Sergi Arola
RECETA EXCLUSIVA

• SIN ADITIVOS
• PESCADO DIARIAMENTE
• SIN CONGELAR
• NATURAL - PRODUCCIÓN SOSTENIBLE

PRODUCCIÓN DE ESPAÑA

Gamba Natural

LANGOSTINOS COCIDOS

Unidad **9,90 €**

Envasados 300 grs.

Kilo **29,90 €**

A granel

makro



Alcampo



2) hostelería



• K • E • N • A •
de Luis Arevalo



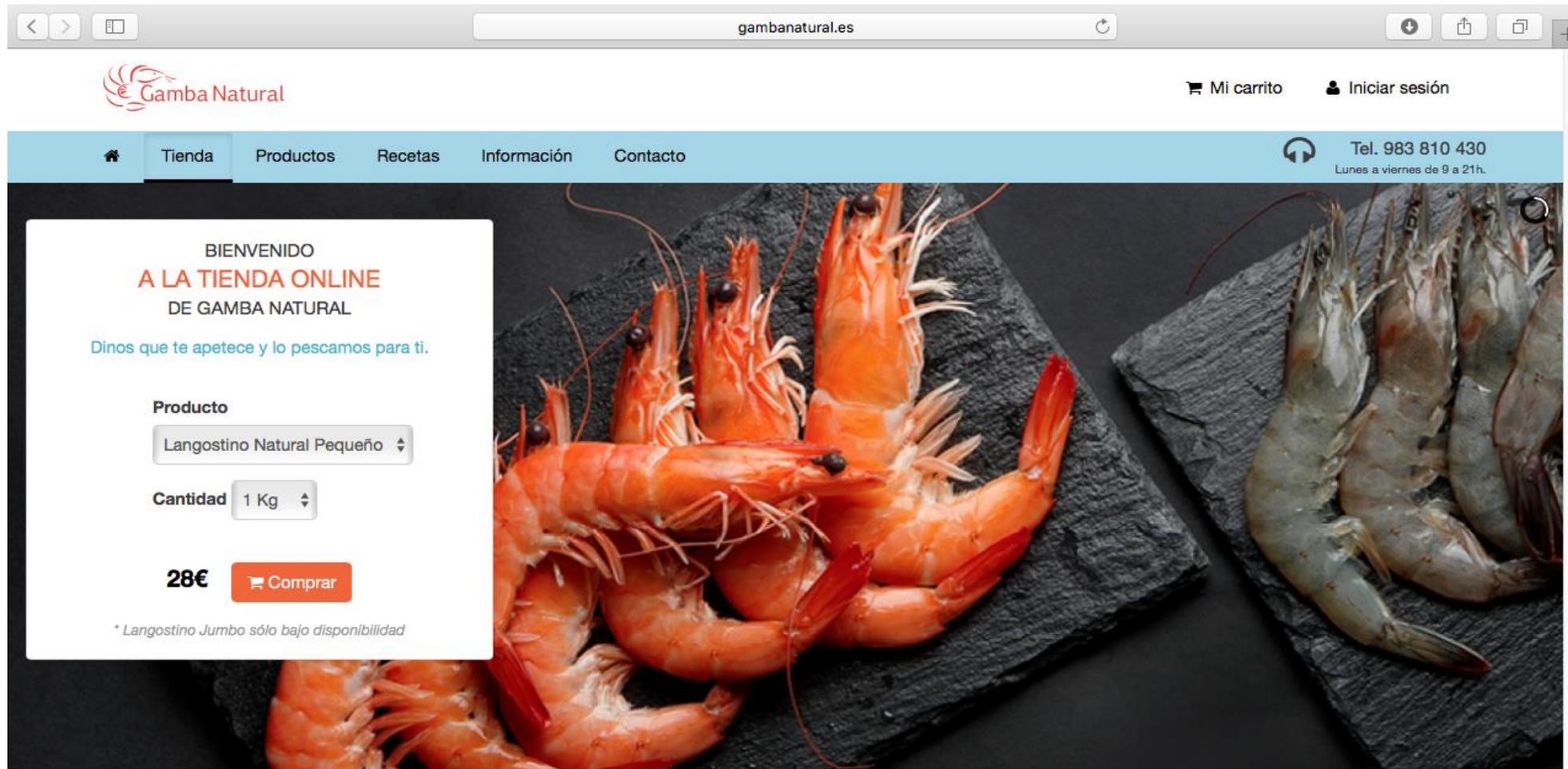
DON GIOVANNI
RISTORANTE

PANORAMA
OYSTER BAR





3) tienda online para particulares



The screenshot shows the Gamba Natural website interface. At the top, there is a navigation bar with the Gamba Natural logo, a shopping cart icon labeled 'Mi carrito', and a login button 'Iniciar sesión'. Below this is a secondary navigation bar with a home icon, 'Tienda', 'Productos', 'Recetas', 'Información', and 'Contacto'. On the right side of this bar, there is a phone icon, the phone number 'Tel. 983 810 430', and the text 'Lunes a viernes de 9 a 21h.'. The main content area features a large background image of cooked and raw shrimp on a dark slate. Overlaid on the left is a white product card for 'Langostino Natural Pequeño'. The card includes a welcome message, a product selector, a quantity selector set to '1 Kg', a price of '28€', and a 'Comprar' button. A small note at the bottom of the card states '* Langostino Jumbo sólo bajo disponibilidad'.

PESCAMOS SÓLO BAJO DEMANDA
Dinos qué te apetece y nosotros lo pescamos para tí.

TOTALMENTE NATURALES
Sin colorantes ni conservantes. Alimentados con pienso ecológico

ENTREGA EN 24/48 HORAS
Compra ahora y en 48 horas disfruta de su sabor especial.



Encuesta de Satisfacción de Clientes

FEB2017
ENCUESTA



Producto más Innovador Año 2016



Encuesta de satisfacción a **clientes de la tienda online del mes de diciembre**.
Se trata de una encuesta periódica para la mejora continua del producto y el servicio de Gamba Natural.

CLIENTES ONLINE DIC 2016



CONCLUSIONES

- ▶ Más del **50%** de los encuestados **responde** a las preguntas sin nada a cambio, un porcentaje alto y positivo.
- ▶ **Alto índice de satisfacción del cliente** (respuestas con valores superiores al 80%), aunque todavía tenemos mucho que mejorar.
- ▶ La **encuesta periódica** se posiciona como el medio ideal para medir el grado de satisfacción de los clientes y el efecto de las acciones de la compañía.
- ▶ Posicionamiento como producto **fiable, libre de sulfitos y de alta calidad**.

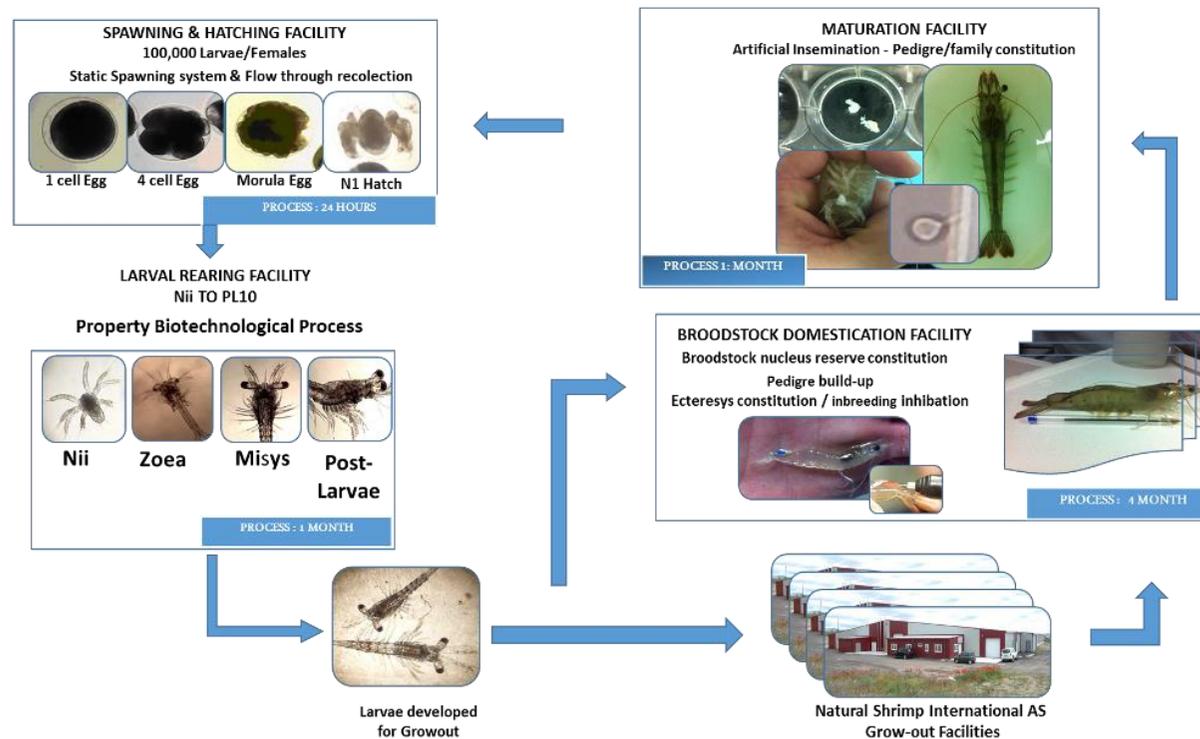




- 1. Desarrollar y confirmar la tecnología de producción**
- 2. El mejor producto para el mercado**
- 3. Estar cerca de los mercados & cliente**
- 4. Concepto “Copy and Paste” ... que se puede replicar en cualquier parte del mundo**



1. Consolidar propio Criadero & Hatchery





- 2. Ampliar capacidad de producción en Medina del Campo hasta 500 toneladas anuales**
- 3. Explorar nuevas oportunidades en mercados internacionales, con nuestra ventaja competitiva**
- 4. Continuar liderando el modelo de Acuicultura de langostinos en TIERRA**



Ofreciendo los langostinos

- **los más naturales**
- **sanos ...**
- **y buenísimos !!**





¡Buen apetito!





Gamba Natural

la única natural, fresca y sin congelar

Gracias !!

+34 983 810 430  info@gambanatural.es

www.gambanatural.es