

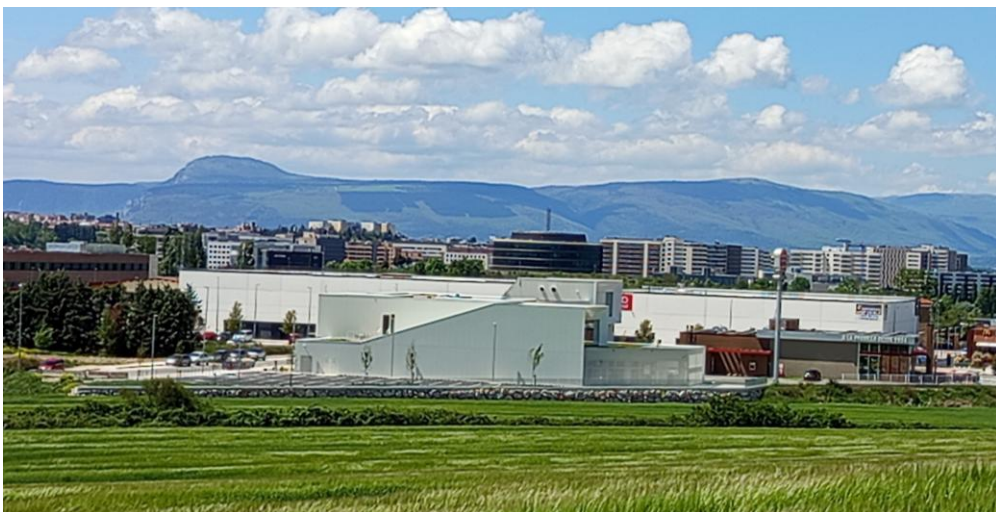


PITCHING SESION

ESPIGA I+D es un nuevo Centro de Innovación en el sector de la Transformación de Cereales. Se trata de un **espacio único a nivel europeo** dedicado al desarrollo tecnológico, la investigación aplicada y la formación especializada en el sector cerealista.

Dispone de instalaciones singulares que permiten llegar desde la escala de Laboratorio hasta una escala Semi-industrial, tanto en la 1ª Transformación del cereal como en sus Aplicaciones finales.

Está **reconocida como Unidad de I+D+i Empresarial** nº10 e incluida como agente de SINAI (Sistema Navarro de I+D+i)



Propósito de la presentación

- Dar a conocer el Centro tanto a nivel regional como de cara a los Partenariados Europeos
- Mostrar las capacidades singulares del centro para transferencia de conocimiento y exploración de nuevas oportunidades de colaboración.
- Búsqueda de socios / Ideas de proyectos para participar en Proyectos Europeos

1. LABORATORIO DE CARACTERIZACIÓN DE CEREALES: El laboratorio cuenta con equipos de investigación para estudiar los cereales a todos los niveles: grano, cereal transformado y producto cereal final



2. TALLER TECNOLOGÍA DE PROCESOS: Línea completa de molienda / Línea de limpia de cereales / Línea de descascarillado / Línea de tratamiento hidrotérmico y laminado de copos / Mezcladoras de cereales u productos en polvo / Tostador de cereales / Diferentes tecnologías de molienda: cilindros, piedra, micronización...



3. TALLER DE APLICACIONES: panadería-pastelería / Berlinas, donuts, rosquillas y masas fritas / Galletas / Aplicaciones culinarias / Mueslis y cereales de desayuno / Pasta alimentaria / Bebidas vegetales / Tortitas mexicanas, arepas y masas pizza...



4. OTRAS INSTALACIONES: Aula de Formación multifuncional / Salas de reuniones / Sala de catas / Cocina profesional / Obrador



Nuestra gama de servicios incluye servicios científico-técnicos para el desarrollo de productos y procesos, servicios de laboratorio, consultoría, así como formación y educación continua.

ESPIGA I+D se centra en innovaciones de productos y procesos con relevancia práctica. Gracias a los servicios de laboratorio, podemos garantizar la máxima seguridad de los productos para nuestros clientes, teniendo en cuenta los estándares de calidad más avanzados.

Nuestro centro complementa las áreas tecnológicas con una oferta de formación y educación continua para el sector cerealista.

1. Actividades de I+D

**2. Servicios de
Formación**

**3. Servicios de Ensayo
y Analítica**

4. Consultoría Técnica

CONTACTO

Néstor Etxaleku - Dtor. Desarrollo de Negocio
netxaleku@espigaid.com
www.espigaid.com