

CREACIÓN DE VALOR: I+D+I

El Grupo Ebro Foods siempre ha sido precursor de las nuevas tendencias de consumo y un referente internacional en la investigación y el desarrollo de productos aplicados al sector de la alimentación. Consciente de que la I+D+i es una herramienta esencial para el desarrollo de su estrategia de calidad y diferenciación, el Grupo ha continuado manteniendo durante 2015 una firme apuesta por la misma.

El total del gasto durante el ejercicio asciende a 4,9 millones de euros distribuidos entre recursos internos (3 millones de euros) y externos (1,9 millones de euros).

Las inversiones han ascendido a 12 millones de euros, la mayoría correspondientes a los productos sin gluten y área de pastas frescas que totalizan 9,8 millones de euros, correspondiendo el resto a nuevos procesos de fabricación y/o tratamientos de producto básicamente.

El Grupo ha construido su motor de I+D+i en torno a cinco centros de investigación en Francia, Estados Unidos y España. Estos centros y los principales proyectos realizados durante el ejercicio son:

1. El CEREC, ubicado en St. Genis Laval (Francia) e integrado por 10 trabajadores, está orientado al desarrollo de la división pasta en su gama de pasta fresca, patata, platos cocinados frescos y salsas. Durante el año 2015 su actividad se centró en ampliar la gama de salsas con un toque gourmet y de alta calidad, reposicionamiento de pasta frescas de alta calidad *Triglioni* y colaborar en la expansión del concepto *Croque* (sándwich) con la integración de Roland Monerrat.
2. CRECERPAL, ubicado en Marsella, con 8 trabajadores en el laboratorio de materia prima y análisis, más un doctor que colabora en sus trabajos, focaliza sus investigaciones en el desarrollo de la categoría de trigo duro, pasta seca, cuscús y nuevas tecnologías de transformación alimentaria aplicadas a las cereales. En este año han ampliado los trabajos sobre nuevas aplicaciones de harinas de trigo duro destinadas a rebozados, panadería y bollería; mejoras en la productividad de la molienda, lanzamiento y ampliación de la gama de pasta seca con calidad de la pasta fresca y pastas sin gluten.
3. TECH CENTER, en Estados Unidos, con cinco empleados que se dedican a desarrollo de nuevos productos, procesos y tecnologías o la adaptación de las mismas para las divisiones de arroz y pasta norteamericanas. Sus trabajos se han centrado en completar el desarrollo y lanzamiento de la gama sin gluten (linguini, lasaña), aumentar la eficiencia y productividad de la pasta para hornear y pastas con fibra mediante nuevos procesos o reformulación de los mismos, la validación ante las autoridades americanas (FDA) de distintas variedades de grano y nuevas formulaciones para vasitos "Ready To Serve", y reformulaciones de productos multigrano y libres de gluten.
4. Centros asociados al grupo Herba en Moncada (Española I+D, Valencia) y la planta de San José de la Rinconada, con 26 trabajadores dedicados al desarrollo de productos y tecnologías nuevas y/o mejoradas y a la asistencia técnica en las áreas de tecnología del arroz y sus derivados para la restauración moderna: *fast-food* y catering. El proyecto más importante en estos momentos consiste en el desarrollo de una línea de harinas funcionales e ingredientes con base arroz, cereales y legumbres, con bajo índice glucémico o de cocinado rápido.



I+D+i
**PRINCIPALES
 INNOVACIONES
 DEL EJERCICIO
 2015**



ESPAÑA
 Fallera Caldosos y Meloso



ESPAÑA
 Brillante Lima & Albahaca



FRANCIA
 Imperial Basmati Taureau Ailé



FRANCIA
 Panzani XTRA beef



FRANCIA
 Lustucru Pan-fry tortellini
 mushrooms & ham & cheese



FRANCIA
 Lustucru Menu Gourmand
 Fusilli Chicken & cream 330g

ESPAÑA
 Brillante Couscous



FRANCIA
 Panzani variante pesto



FRANCIA
 Panzani Qualité pâtes fraîches



FRANCIA
 Risotto 5minutes Lustucru



FRANCIA
 Lustucru Tortellini
 Mozzarella blue cheese



FRANCIA
 Lustucru Menu Gourmand
 Tagliatelles Carbonara 330g



FRANCIA

3 rice BIB Lustucru



FRANCIA

Lustucru Tortellini Ckicken & Cream 250g



FRANCIA

Panzani Gourmet



NORTEAMÉRICA

Gluten Free Elbow



FRANCIA

Lustucru Tortilla 200g



NORTEAMÉRICA

Ronzoni Ancient Grains



FRANCIA

Pan-fry Ravioles goat cheese



NORTEAMÉRICA

Minute Basmati 12/14oz



FRANCIA

Lustucru Ravioli Tartiflette 280g



NORTEAMÉRICA

Minute Jasmine 12/14oz



FRANCIA

Lustucru Menu Gourmand Ravioles Ricotta & herbs 310g



NORTEAMÉRICA

Texas Skinner Pasta



Más de cuarenta productos nuevos

ESPAÑA

SOS Quinoa 100%

FRANCIA

Lustucru Noodles

FRANCIA

Panzani pulpe fine

NORTEAMÉRICA

Ronzoni Ancient Grains

