



Ingredientes, complementos y soluciones de alto valor para productos alimentarios y nutrición premium.





2



Soluciones Nutricionales

En ILB Nutrition desarrollamos soluciones nutricionales saludables y sostenibles a base de insectos. Tanto por el origen de la materia prima (Yellow mealworm) como por el proceso de fabricación.

Desarrollamos ingredientes y complementos nutricionales para la creación de productos premium en el sector alimentario y la nutrición funcional.

Ofrecemos ingredientes finales para procesos industriales y consultoría especializada para el desarrollo y producción de nuevos alimentos.



Apuesta por un futuro más equilibrado acorde a los retos y tendencias globales

3

Las proteínas tradicionales actuales y sus métodos productivos son insuficientes para responder a los retos alimentarios actuales y futuros.

La producción de proteína y otros ingredientes derivados de insectos son menos intensivos en cuanto a consumo de recursos y más eficientes en su conversión.

Problemática existente



de la proteína consumida en la cadena europea es importada.



en España para 2025, por el 17% de la UE. A su vez, entre el 60-80% del total del agua lo consume el sector primario.



de los suelos cultivables de UE están cerca de llegar al punto de no retorno por insalubridad y prácticamente la totalidad del suelo cultivable está en uso.



del total de las emisiones de Europa y de España provienen del sector primario.



del total de alimentos producidos se desechan, lo que equivale a 130Kg / año por persona en la UE.

ALTO
IMPACTO
MEDIOAM-
BIENTAL DE
LA INDUSTRIA
ALIMENTARIA
ACTUAL.



Beneficios del Tenebrio molitor

Proteína local y respetuosa con el medio ambiente. Sin transporte ni otro tipo de impactos indirectos, como deforestaciones.



Eficiencia en el uso de recursos naturales, como el agua.



Uso reducido del suelo y no utilización del mismo como medio productivo, sin empeoramiento o contaminación del mismo.



Producción de proteína con emisiones mínimas de CO2. Alimentos de menor impacto.



Revalorización y reaprovechamiento de subproductos de la industria alimentaria.



Impacto medioambiental de la producción de 100 g de proteína.



Consumidor más sensibilizado y exigente

6

+15%

SIGUEN UNA DIETA FLEXITARIANA

42%

CAMBIAN DE DIETA POR IMPACTO AMBIENTAL

Dentro del target **flexitariano**, que ya se sitúa entorno al 15-20% de los consumidores europeos, el 42% de las personas que cambian lo hacen por **motivos ambientales y sostenibles**.

Esta tendencia se está expandiendo a todas las categorías de alimento y prácticamente a todas las franjas de edad.

La **salud y el bienestar** son es el principal motor de decisión de compra en algunos segmentos.

De esta manera, también están incrementando las soluciones para nichos concretos como la alimentación silver, alimentación infantil o nutrición deportiva.

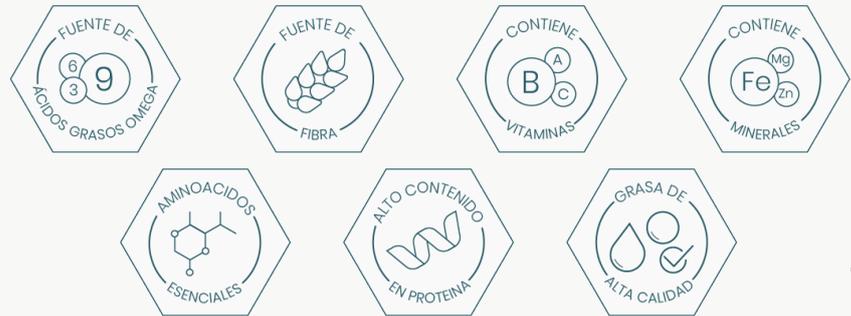




Ventajas nutricionales del Tenebrio Molitor

Los insectos comestibles contienen proteínas completas con los 9 aminoácidos esenciales, lípidos de alta calidad, vitaminas, minerales esenciales y fibra alimentaria.

La combinación de nutrición y sostenibilidad hace que nuestros ingredientes sean únicos y se distinguen de las fuentes tradicionales de proteínas.



ANÁLOGO
HÍBRIDO
PLANT BASED
+ HC (15%)

8

HC

Harina Completa

Mediante un proceso de producción propio integral, mantenemos todas las ventajas nutricionales y medioambientales de los insectos en un único producto versátil, ideal para incorporar en un sinfín de recetas y alimentos.



CPS

Concentrado Proteico Soluble

Complemento y enriquecedor proteico de alta concentración, digestibilidad y solubilidad pensado para aplicaciones en productos líquidos o semilíquidos, así como para el desarrollo de soluciones de nutrición para targets concretos.



insektlabel.com



BEBIBLE
PROTÉICO
ENRIQUECIDO
CON CPS (8%)



Características y Aplicaciones

HC HARINA COMPLETA

10



>50% proteína y un perfil nutricional completo y equilibrado



Organolépticamente sencillo de incorporar



Gran versatilidad en cuanto a aplicaciones y usos.

CPS CONCENTRADO PROTEICO SOLUBLE



>70% proteína, así como aminoácidos y péptidos



Ideal como complemento y enriquecedor proteico



Gran solubilidad y disponibilidad de la proteína.



Otra serie de funciones aromáticas y saborizantes



	Panadería	Snack	Barritas	Galletas	Pasta	Embutidos	Análogos cárnicos	Análogos pescado	Bebibles	Lácteos	Potitos	Cremas y sopas	Premixes Deshidratados	Texturizados/gelificados
HC														
CPS														







Planta productiva

La planta productiva actual, ubicada en Bilbao, se encuentra en funcionamiento desde inicios de 2022, contando con un registro sanitario que permite desarrollar las actividades de producción y procesamiento de los productos.

De cara a nuestro plan de expansión, ya estamos trabajando en la creación de la primera instalación industrial para el periodo 2025-2027.

I+D y Consultoría tecnológica

La I+D es una parte diferencial de nuestra compañía desde su creación.

- I+D Agronomy: comprensión y mejora de la producción agraria
- I+D Nutrition: transformación y obtención de ingredientes de alto valor.

Nuestro equipo técnico multidisciplinar, mediante su conocimiento y el uso del laboratorio propio y de la planta piloto, lidera la creación de un nuevo ecosistema donde colaboramos con centros tecnológicos, universidades y otras compañías.

Desde ILB Consulting proporcionamos servicios de consultoría tecnológica en la transformación, separación y extracción de fracciones protéicas.



Sobre Insekt Label Biotech

Insekt Label Biotech S.L. es un proyecto consolidado en el sector con más de 5 años de experiencia, que sigue apoyando y liderando la creación de un sector tan novedoso, emergente y necesario como este.

Para ello, es parte de asociaciones internacionales como IPIFF y BIIF.

15

Desde 2022 está participada por empresas líderes como Viscofan S.A, Fondo de Promoción de Mondragón F.C.R y Erkop S. Coop.

Miembros de:

Con el apoyo de:





ILB Nutrition

info@insektlabel.com



Insekt Label
Biotech

Insekt Label Biotech S.L. B95951208
C/Uribitarte nº6, 48001 Bilbao
www.insektlabel.com