

CUBIQ FOODS cierra una nueva ronda de financiación para sus actividades de expansión y globalización

MADRID, SPAIN, May 10, 2022

/EINPresswire.com/ -- La compañía con sede en Granollers (Barcelona) ha conseguido 5,75 millones de euros de cuatro inversores estratégicos: Cargill, Moira Capital Partners, SGEIC y Newtree Impact

CUBIQ FOODS es pionera en soluciones para aplicaciones alimentarias con el objetivo de ayudar al sector alimentario ante la creciente demanda de ingredientes saludables por parte de los consumidores



CUBIQ FOODS, compañía española especializada en soluciones para la industria alimentaria ubicada en Granollers (Barcelona), ha conseguido un total de 5,75 millones de euros (6 M USD, 4,8 M GBP) de cuatro inversores: Cargill, Moira Capital Partners, SGEIC y NewTree Impact. Esta ronda de inversión permite a CUBIQ FOODS expandir sus operaciones comerciales y de producción en Norteamérica y Europa, así como lanzar nuevos productos para su porfolio creciente de clientes. La inversión de Cargill es un primer paso de una colaboración estratégica que incluye un plan de desarrollo de producto y un acuerdo comercial para promocionar y vender los productos de CUBIQ FOODS.

“

¡CUBIQ FOODS ayuda al sector alimentario a tener éxito! Nuestras mejoras en nutrición y sabor reducen la dependencia de materias primas escasas y cumplen con los objetivos de sostenibilidad.”

Andrés Montefeltro, director ejecutivo de CUBIQ FOODS

CUBIQ FOODS se fundó a finales de 2018 y es pionera en soluciones con grasas alternativas para aplicaciones alimentarias, disponiendo además de una base de clientes creciente. En 2020, consiguió 10 millones de euros en una Serie A liderada por Moira Capital Partners y Blue Horizon Ventures, incrementó su equipo humano hasta 50 personas, desarrolló 3 líneas de producto e inició la comercialización de un innovador sustituto

de la grasa, con clientes en España, Reino Unido, Irlanda y los Estados Unidos.

Los fundadores, Dra. Raquel Revilla (CTO) y Andrés Montefeltro, creen que hay una gran oportunidad para transformar la cadena alimentaria en una cadena más sana, más sabrosa, sostenible y asequible para todos. La incorporación de ingredientes sostenibles como las soluciones de grasas alternativas de CUBIQ FOODS pueden ser la clave de esta transformación.

A mediados de 2021, CUBIQ FOODS lanzó GO!Drop®, sostenible y de base vegetal. GO!Drop® es un sustituto de grasa que ofrece una jugosidad mejorada, un perfil de sabor completo, menos calorías, menos grasas saturadas y solamente un 20% de aceite. Además, reduce el uso del aceite y el impacto medioambiental comparado con las soluciones del producto estándar. GO!Drop® es una alternativa viable a las grasas animales en carnes procesadas, derivados lácteos, salsa, panadería y pastelería, dulces y grasas vegetales saturadas (como el aceite de coco) en productos alimentarios veganos.

A finales de 2022, CUBIQ FOODS lanzará GO!Mega3®, una nueva generación de omega-3 microencapsulado para 'alimentos funcionales' con alto contenido en omega-3. La microencapsulación en múltiples capas protege a los aceites esenciales muy concentrados, manteniendo sus propiedades sin ninguno de los sabores de los pescados. Este producto puede



CUBIQ FOODS' GO!DROP IS A HEALTHIER FAT REPLACER

The infographic is split into two vertical panels. The left panel is dark blue and contains a vertical stack of six circular icons: a slice of pie, a cup of ice cream, a round flatbread, a banana, a round cookie, and two oil droplets. A large white plus sign is positioned to the right of these icons. The right panel is light blue and features a large black water drop outline containing the "GO! DROP" logo. To the right of the drop is a list of five numbered benefits. At the bottom right of the panel is the CUBIQ FOODS logo, which includes a stylized 'C' icon and the text "developed by: CUBIQ FOODS".

- 1 Retains original flavor and texture
- 2 50% less saturated fat
- 3 Reduces product calories
- 4 Improves nutritional profile
- 5 A sustainable ingredient

CUBIQ FOODS GO!DROP BENEFITS AT A GLANCE

ayudar a los productores alimentarios a ofrecer la ingesta diaria recomendada de omega-3 en nuevos productos asequibles para ayudar a conseguir una salud óptima, particularmente el sistema cardiovascular y el sistema nervioso central.

A principios de 2023, CUBIQ FOODS lanzará su primer ingrediente de grasa cultivada para aplicaciones alimentarias en el mercado estadounidense. El ingrediente de grasa cultivada ayuda a replicar con acierto el gusto y la textura de las carnes tradicionales en alternativas alimentarias de base vegetal. "El interés del consumidor por la proteína de base vegetal continúa siendo una fuerte tendencia, lo que amplía la oportunidad de innovar a los fabricantes alimentarios que buscan satisfacer esta demanda," dice Vivek Cherian, líder de la categoría de alternativas a la carne y los lácteos para los aceites comestibles de Cargill. "Nuestra colaboración estratégica con CUBIQ FOODS nos ayudará a atender a nuestros clientes con la aceleración del desarrollo de alternativas de base vegetal que ofrecen el gusto, la textura y el sabor, así como el perfil nutricional y sostenible que ellos y sus clientes desean."

--

Acerca de CUBIQ FOODS - <https://www.cubiqfoods.com>

CUBIQ FOODS utiliza el cultivo celular, la microencapsulación de aceites omega-3 y nuevas fórmulas de emulsión de aceite/agua para responder a la creciente demanda de ingredientes saludables en el sector alimentario. La empresa ha desarrollado una plataforma tecnológica para producir grasas cultivadas y aceites a base de células ricas en omega-3 y dispone de nuevos métodos patentados para preparar emulsiones de aceite/agua estructuradas, para reemplazar las grasas de origen vegetal y animal en la producción de alimentos. Es la primera empresa enfocada a este tipo de aplicaciones alimentarias a escala industrial. CUBIQ FOODS tiene como objetivo liderar la búsqueda de la incorporación de la "dosis diaria omega-3" para una variedad de productos alimenticios funcionales. (Los alimentos funcionales ofrecen beneficios adicionales o mejorados por encima de su valor nutricional básico). La empresa puede reemplazar las grasas animales en carnes elaboradas y aceite de coco en productos de base vegetal a nivel mundial y se asociará con grandes productores de alimentos para hacer realidad esta visión.

[Acerca de Cargill - www.cargill.com](http://www.cargill.com)

Cargill cuenta con 155.000 empleados repartidos en 70 países que trabajan incansablemente para lograr nuestro objetivo, que es alimentar al mundo de un modo seguro, responsable y sostenible. Día a día ponemos en contacto a los agricultores con los mercados, a los clientes con los ingredientes y a las personas y a los animales con los alimentos que necesitan para prosperar. Combinamos 156 años de experiencia con nuevas tecnologías y conocimientos para atender, como socio de confianza, a clientes de los sectores alimentario, agrícola, financiero e industrial en más de 125 países. Conjuntamente, estamos construyendo un futuro más sólido y sostenible para la agricultura.

[Acerca de Moira Capital Partners - https://moiracapitalpartners.com](https://moiracapitalpartners.com)

[Acerca de Newtree Impact - www.newtreeimpact.com](http://www.newtreeimpact.com)

Media team
CUBIQ FOODS
press@cubiqfoods.com

This press release can be viewed online at: <https://www.einpresswire.com/article/571362248>

EIN Presswire's priority is source transparency. We do not allow opaque clients, and our editors try to be careful about weeding out false and misleading content. As a user, if you see something we have missed, please do bring it to our attention. Your help is welcome. EIN Presswire, Everyone's Internet News Presswire™, tries to define some of the boundaries that are reasonable in today's world. Please see our Editorial Guidelines for more information.

© 1995-2022 Newsmatics Inc. All Right Reserved.