



# NUTRIR CON AMOR, SERVIR CON PROPÓSITO



Patricia Carvalho Carneiro  
CIF: X7622681K




[pulpanatural.es](http://pulpanatural.es)  
[nessieuropa.com](http://nessieuropa.com)



Vigo - Pontevedra.  
Rúa do magnolio, 36860,  
Ponteareas.



[contacto@pulpanatural.es](mailto:contacto@pulpanatural.es)  
(+34) 634 437 978

A group of four people (three women and one man) wearing blue t-shirts, smiling and posing together outdoors. The man is on the left, and the three women are to his right, with one woman in the foreground having her arm raised.

Nessí Europa es nuestro mayor sueño. Somos una empresa **importadora** fundada con un propósito claro: conectar España con las materias primas naturales más valiosas y auténticas de Brasil, ofreciendo **productos de excelencia** y estableciendo relaciones comerciales basadas en **confianza, calidad y sostenibilidad**.

## Nuestra empresa

Nuestro origen está en la familia, una historia marcada por el esfuerzo, la cercanía y el deseo de **ofrecer siempre lo mejor a cada hogar como si fuera parte del nuestro**. Comenzamos con un producto estrella: **pulpa de fruta tropical 100% natural**, un alimento **nutritivo, versátil y de alto valor añadido**.

Lo que inició como un proyecto pequeño se convirtió en una visión más amplia: **traer a Europa productos de calidad excepcional que representen lo mejor de la madre tierra**.

Hoy, Nessí Europa evoluciona hacia un modelo diversificado, abarcando también otros productos de excelencia en su futuro próximo, como maderas nobles, verdura y hortalizas, recursos naturales selectos y materias primas diferenciadas, manteniendo siempre nuestros pilares esenciales.





# EXPERTOS EN PRODUCTOS EXÓTICOS

Somos expertos en importación y distribución de **pulpas de fruta tropical congelada de alta calidad**, procedentes de Brasil. Nacimos con el objetivo de introducir en el mercado ibérico **productos naturales, versátiles** y con creciente demanda en los **sectores HORECA**, hoteles, heladería, coctelería, pastelería, alimentación saludable y distribución alimentaria.



## NUESTRA REGIÓN

Operamos actualmente desde Pontevedra, con un modelo de negocio basado en la **compra directa** a productores brasileños certificados, la **logística internacional** propia y la **venta a clientes locales, fabricantes industriales y distribuidores regionales**. Este control directo sobre la cadena de suministro nos permite garantizar trazabilidad, calidad estandarizada y precios competitivos, elementos clave para la expansión del negocio.

Nuestra empresa se encuentra en **fase de crecimiento acelerado**, habiendo **duplicado ventas año sobre año**, ampliado cartera de clientes y demostrado capacidad de gestión operativa y comercial. La región de **Pontevedra** ha sido el **punto de partida estratégico de nuestro proyecto** y el primer territorio donde hemos validado con **éxito** nuestra propuesta. A través de una implantación progresiva en el canal Horeca, hemos logrado introducir nuestras pulpas de fruta tropical en cafeterías, restaurantes y espacios gastronómicos que valoran la calidad, la salud y la diferenciación.





# NUESTROS OBJETIVOS

Nuestro proyecto nace con una visión clara: **hacer que cuidar la salud a través de la nutrición sea fácil, delicioso y accesible todos los días**. Para lograrlo, trabajamos sobre tres pilares fundamentales que guían cada decisión de la empresa y cada producto que ofrecemos.

## NUTRICIÓN

Creemos que la **salud comienza en la alimentación**. Por eso seleccionamos frutas tropicales en su punto óptimo de maduración y las procesamos de forma que **conserven sus propiedades naturales, vitaminas y antioxidantes**. Nuestro objetivo es aportar una nutrición real, honesta y de calidad, ayudando a integrar **la fruta en la dieta diaria** de personas de **todas las edades**.

## SABOR ÚNICO

El sabor es nuestra mejor carta de presentación. Nuestras pulpas destacan por su **intensidad, frescura y autenticidad, reflejo directo de su origen brasileño**. Buscamos **sabores que sorprendan**, que emocionen y que conviertan cada zumo o receta en una **experiencia tropical memorable**, capaz de fidelizar tanto al profesional como al consumidor final.

## PRACTICIDAD

Entendemos el ritmo actual de la hostelería, la industria y del día a día. Por eso ofrecemos un producto **práctico, versátil y fácil de utilizar, que garantiza resultados constantes sin desperdicio ni complicaciones**. Nuestra pulpa permite disfrutar de fruta de alta calidad durante todo el año, con **rapidez, seguridad y máxima eficiencia** operativa con nuestros **diferentes formatos**.





# Nuestra producción

La **calidad empieza en la tierra**, en una recogida, selección y un **amor por la agricultura** diferentes



Cada pieza es elegida en su **perfecto punto de madurez y frescura**

La calidad de nuestra pulpa comienza en el **cultivo y la selección** de cada pieza de fruta con especial cariño. Trabajamos con productores ubicados en **regiones excelentes** de Brasil, donde el **clima, el suelo y el conocimiento agrícola** permiten obtener frutas tropicales con un perfil de **sabor y valor nutricional superiores**.



**NESSÍ**  
**PULPA NATURAL**  
TROPICAL FRUIT PULPS

¡Vea una pequeña presentación de nuestros productores!



Se inicia un proceso de preparación diseñado para **preservar intactas sus propiedades naturales**. La fruta es sometida a controles iniciales, lavado y selección final antes de su despulpado. Garantizamos el proceso **sin adición de conservantes, colorantes ni azúcares**. Respetamos la **pureza del producto, conservando su sabor, textura y valor nutricional**.



¡He aquí un ejemplo de despulpadora a pequeña escala!

Despulpadeira de Frutas

Max Machine

Despolda todas as Frutas

La **congelación permite conservar las características** de la fruta en el momento óptimo. La **cadena de frío** se mantiene de forma **ininterrumpida** desde el origen hasta el destino final, garantizando un producto seguro. Este sistema es clave para ofrecer fruta tropical de alta calidad durante todo el año, **independientemente de la estacionalidad**.



# LA CLAVE ESTÁ EN EL FORMATO

Nuestra pulpa de fruta ha sido específicamente diseñada para responder a las **necesidades reales del canal HORECA y la industria**. Para el canal HORECA, cada **paquete de 1 kg** se presenta en porciones de **100 g**, una **dosificación pensada para preparar un vaso de zumo o batido de 400 ml con facilidad, rapidez y un resultado constante en cada servicio**. Para las **fábricas** de infinidad de productos, preparamos **bidones de 180 kg** que facilitan su **manejo y producción en cadena**.



**100 G**  
+  
**200 ML AGUA**



**+ AZÚCAR AL GUSTO**



**NUESTRO ZUMO NATURAL TROPICAL ES LA HERRAMIENTA EFICAZ PARA EL PROFESIONAL, QUE QUIERE OFRECER UNA BEBIDA SALUDABLE, ATRACTIVA Y CONSISTENTE, ADAPTADA AL RITMO DEL SERVICIO DIARIO.**

Estos formatos permiten al profesional **controlar costes, evitar desperdicios y estandarizar recetas**, garantizando la misma calidad y sabor en cada preparación. La pulpa se mezcla fácilmente, **reduce tiempos de preparación y elimina la necesidad de manipular fruta fresca, mejorando la eficiencia operativa y la higiene** en la fábrica y el punto de venta.







**NESSÍ**  
PULPA NATURAL  
TROPICAL FRUIT PULPS

*Nessi*  
Europa

# Nutrir con amor, servir con propósito:

## NUESTRO CATÁLOGO TROPICAL

### SABORES NESSÍ

#### Maracuyá

Explosivo, aromático y refrescante. El maracuyá es tendencia por su sabor exótico y su poder para aportar calma natural. Rico en vitamina C y antioxidantes, es perfecto para bebidas vibrantes y postres que enamoran.



#### Mango

Dulce, cremoso y tropical. El mango es un clásico en auge por su versatilidad y perfil gourmet. Fuente de vitaminas A y C, aporta energía y un sabor dorado que convierte cualquier receta en un acierto.



#### Guayaba

Intensa, fragante y única. La guayaba conquista por su toque entre dulce y floral. Altísima en vitamina C y fibra, es ideal para consumidores que buscan sabor auténtico y beneficios reales para la salud.



#### Guanábana

Suave, sedosa y delicadamente ácida. La graviola es una joya tropical valorizada por sus propiedades antioxidantes y su frescura natural. Una fruta de tendencia para bebidas premium y propuestas nutritivas.



#### Acerola

Brillante, cítrica y poderosa. La acerola es una de las mayores fuentes naturales de vitamina C del mundo. Popular en el consumo consciente, aporta inmunidad, frescura y sabor chispeante.



#### Copoazú

Aromático, cremoso y exótico. El copoazú conquista por su sabor entre cacao y fruta tropical, una experiencia única muy valorada en gastronomía y coctelería. Rico en antioxidantes y nutrientes que revitalizan.



#### Jobo

Vibrante, cítrica y sorprendente. El jobo destaca por su sabor inconfundible y exótico cada vez más buscado en mixologías modernas. Rico en vitaminas del complejo B, aporta vitalidad y un aroma irresistible.



#### Piña

Brillante, dulce y refrescante. La piña brasileña es apreciado por su jugosidad incomparable y notas tropicales vivas. Alto en bromelina y vitamina C, favorece la digestión y eleva cualquier preparación.



#### Açaí en pulpa

Profunda, cremosa y naturalmente energética. El açaí en pulpa es un superalimento global: antioxidantes, fibra y un sabor único que inspira bebidas funcionales y estilo de vida activo.



#### Açaí en sorbete

Ligero, refrescante y delicioso sin culpa. El sorbete de açaí combina indulgencia y nutrición, siendo perfecto para quienes quieren algo dulce con un perfil saludable. Tendencia total en postres fit y veganos para bowls.





# NESSÍ EUROPA



**Patricia Carvalho Carneiro**  
**CIF: X7622681K**



[pulpanatural.es](http://pulpanatural.es)  
[nessieuropa.com](http://nessieuropa.com)



Vigo - Pontevedra.  
Rúa do magnolio, 36860,  
Ponteareas.



[contacto@pulpanatural.es](mailto:contacto@pulpanatural.es)  
(+34) 634 437 978