



# NUTRIR CON AMOR, SERVIR CON PROPÓSITO



Nessí Europa S.L.U.  
CIF: B26743872




[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



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

Despolpa 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 ininidad 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.





# Nutrir con amor, servir con propósito:

## NUUESTRO 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.



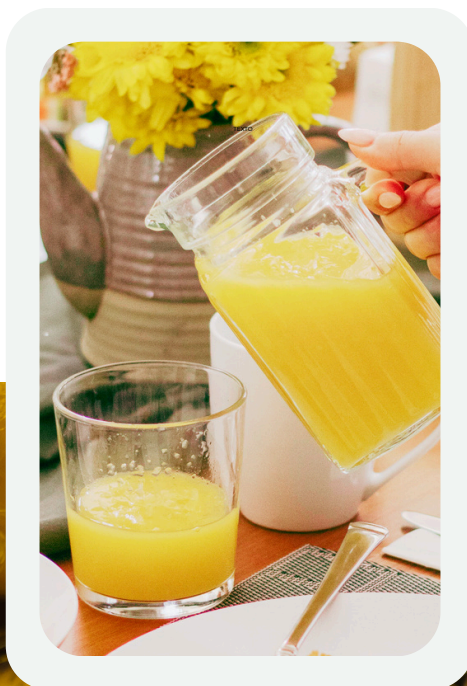
# MARACUYÁ

De sabor intenso y equilibrado entre dulce y ácido, el maracuyá es una fruta tropical emblemática, reconocida tanto por su carácter sensorial como por sus beneficios funcionales. Tradicionalmente valorado como calmante natural, contribuye al bienestar emocional, ayuda al control de la presión arterial y apoya una alimentación equilibrada.

Nuestra pulpa de maracuyá destaca por su perfil nutricional, rica en vitaminas del complejo B y vitamina C, fibras y antioxidantes, convirtiéndose en un ingrediente ideal para bebidas, postres y elaboraciones que buscan sabor auténtico y valor nutricional.



Maracuyá



# MANGO

Exuberante, dulce y naturalmente energético, el mango es una de las frutas tropicales más apreciadas a nivel mundial. Su pulpa suave y aromática aporta vitaminas A y C, fibras y antioxidantes que contribuyen a la generación de energía, al fortalecimiento muscular y al equilibrio del organismo.

La pulpa de mango ofrece una combinación perfecta de sabor y nutrición, siendo además fuente de minerales esenciales como potasio, magnesio, hierro y zinc, lo que la convierte en un ingrediente versátil y altamente valorado en la industria alimentaria.

¡Mientras damos un paseo por nuestros productos!



Mango



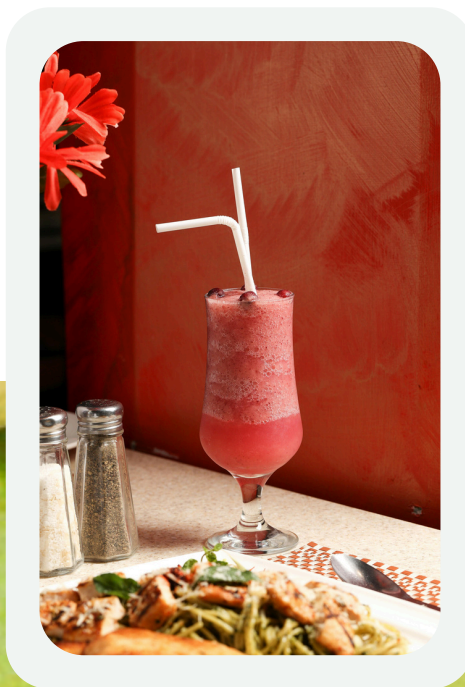
# GUAYABA

La guayaba es una fruta tropical de gran valor funcional, reconocida por su alto contenido en vitamina C, fibras y compuestos antioxidantes. Contribuye al fortalecimiento del sistema inmunológico, ayuda a regular los niveles de colesterol y apoya la salud digestiva.

Nuestra pulpa de guayaba destaca por su perfil nutricional equilibrado, con presencia de licopeno y carotenoides, siendo una excelente opción para formulaciones saludables y aptas para dietas específicas, incluyendo productos dirigidos a consumidores diabéticos.



Guayaba



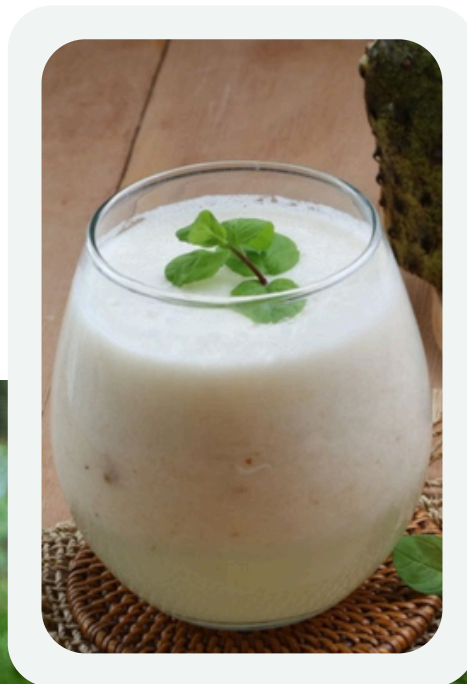
# GUANÁBANA

De textura cremosa y sabor delicadamente tropical, la guanábana es apreciada tanto por su perfil sensorial como por sus beneficios nutricionales. Rica en fibras, vitaminas del grupo B y minerales como calcio, magnesio y potasio, contribuye al fortalecimiento del sistema inmunológico y al bienestar general.

Su bajo aporte calórico y su composición funcional la convierten en una excelente aliada para productos orientados a la salud, la digestión y el control de peso.



Guanábana



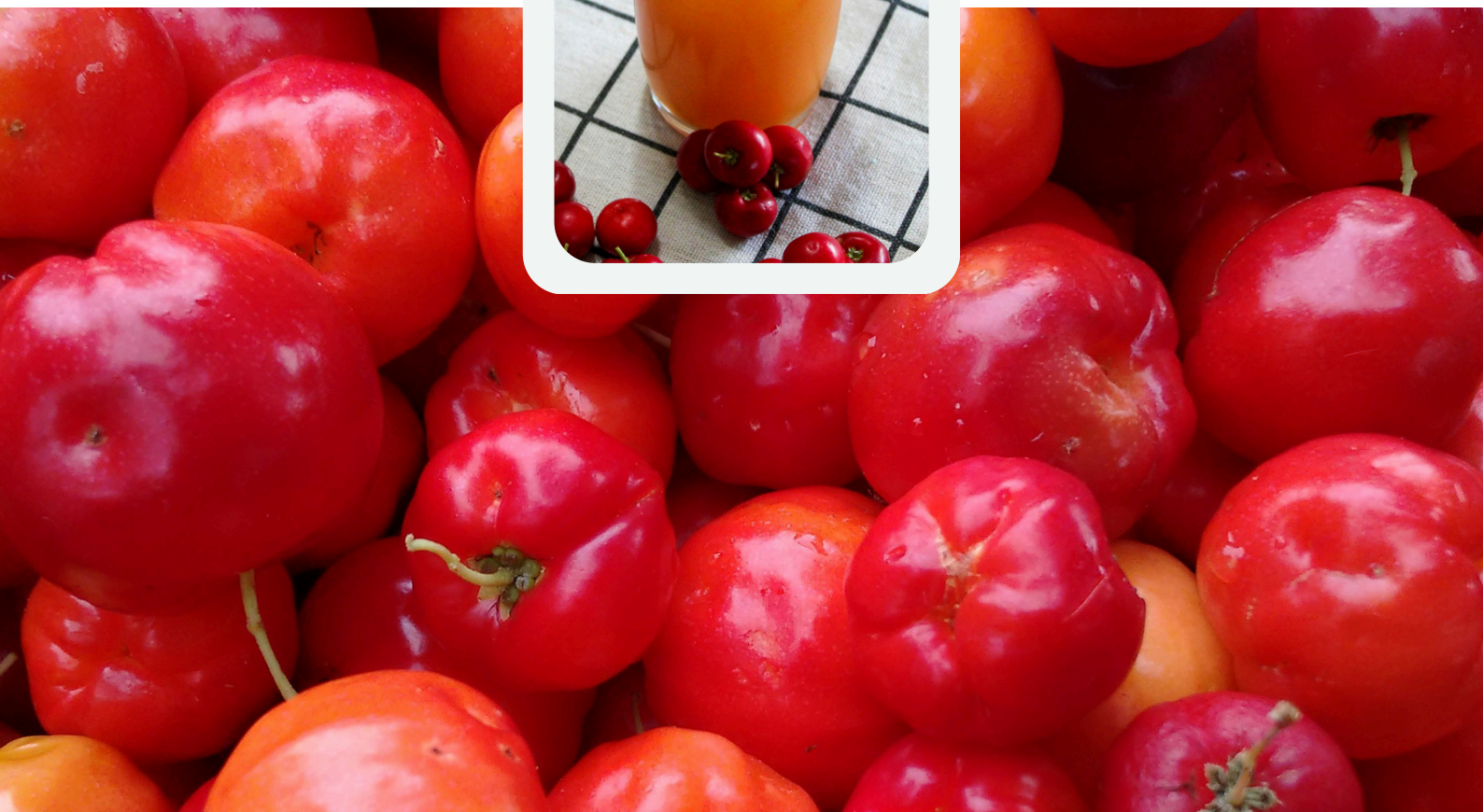
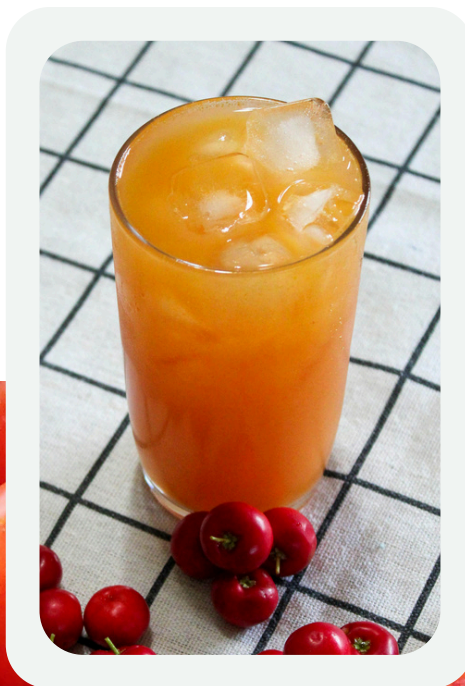
# ACEROLA

Conocida como una de las mayores fuentes naturales de vitamina C, la acerola es sinónimo de vitalidad y frescura. Su perfil nutricional contribuye al fortalecimiento del sistema inmunológico, al cuidado de la salud ocular y a la regulación de la presión arterial.

Nuestra pulpa de acerola combina vitaminas A, B1 y B2 con minerales como calcio, fósforo y hierro, ofreciendo una base perfecta para bebidas funcionales, refrescantes y altamente nutritivas.



Acerola



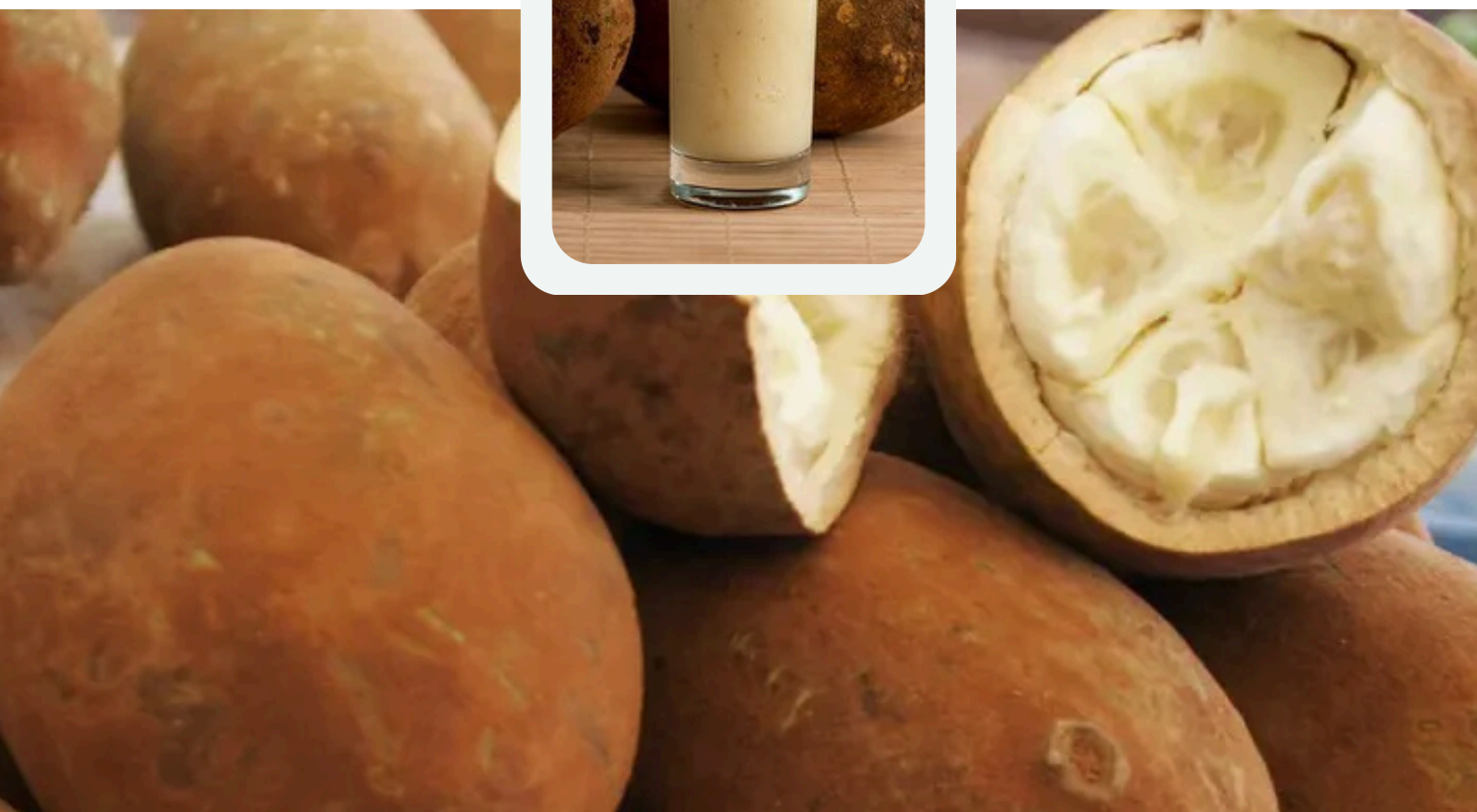
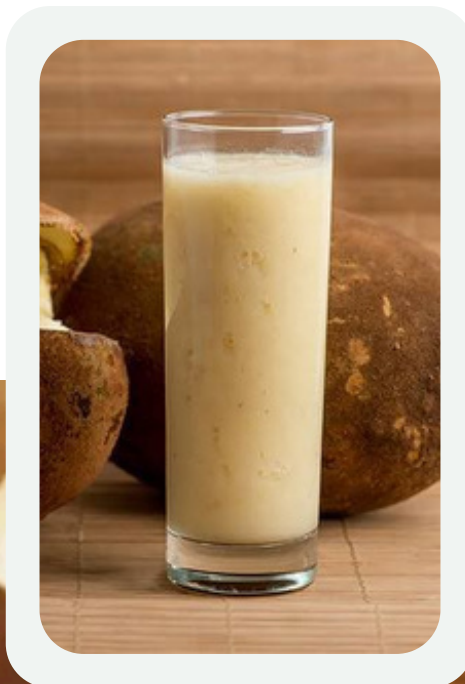
# COPOAZÚ

Exótica y aromática, el cupuaçú es una fruta amazónica de gran riqueza nutricional. Su pulpa aporta fibras, antioxidantes, vitaminas A, C y del complejo B, además de polifenoles únicos que contribuyen al equilibrio celular y a la salud ocular.

Gracias a su capacidad para generar saciedad y ayudar al control del colesterol, el cupuaçú se posiciona como un ingrediente diferencial para productos innovadores y de alto valor añadido.



Copoazú



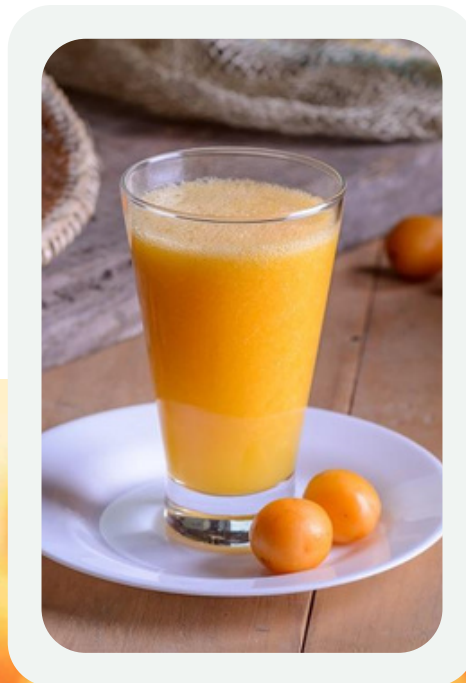
# JOBO

El cajá es una fruta tropical con carácter, valorada por su aporte de minerales esenciales como calcio, magnesio y potasio. Contribuye al fortalecimiento de los huesos, al buen funcionamiento del sistema cardiovascular y al apoyo de las funciones cerebrales.

Su perfil nutricional lo convierte en una opción interesante para productos orientados a la salud y a formulaciones que buscan un sabor tropical auténtico y diferenciado.



Jobo



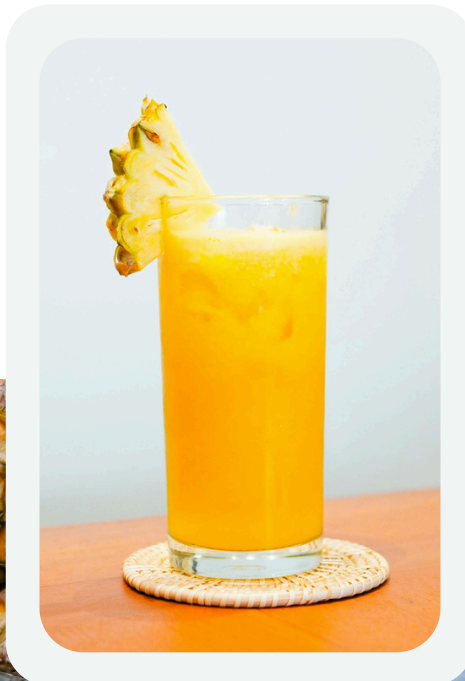
# PIÑA

Refrescante y naturalmente equilibrada, la piña es una fruta tropical reconocida por su aporte de vitamina C, minerales y la enzima bromelina, que favorece la digestión y la absorción de nutrientes.

Nuestra pulpa de piña combina practicidad y calidad, ofreciendo un ingrediente listo para usar, rico en vitaminas del grupo B, manganeso, magnesio y potasio, ideal para bebidas, postres y aplicaciones industriales que buscan funcionalidad y sabor natural.



Piña



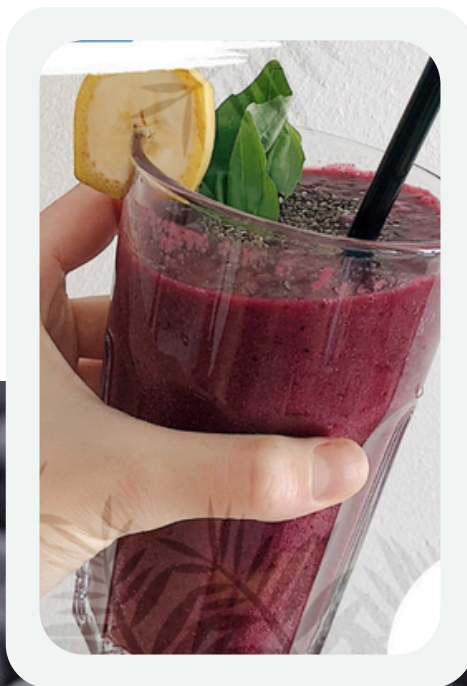
# AÇAÍ EN PULPA

Símbolo de la energía amazónica, el açaí es reconocido por su alto contenido en antioxidantes, fibras y lípidos saludables. Contribuye a la prevención del envejecimiento prematuro, posee acción antiinflamatoria y aporta energía sostenida.

Nuestra pulpa de açaí es rica en proteínas, vitaminas C, B1 y B2, además de minerales como hierro, fósforo y calcio, siendo ideal para smoothies, bowls, helados y productos funcionales de alto valor nutricional.



Açaí



# AÇAÍ EN SORBETE

Nuestro açaí en sorbete está especialmente desarrollado para la elaboración de bowls, smoothies y recetas de alto rendimiento. Su textura cremosa y su sabor intenso permiten una presentación atractiva y consistente, manteniendo intactas las propiedades nutricionales del açaí.

Rico en antioxidantes, fibras y lípidos saludables, el açaí en sorbete aporta energía sostenida y contribuye al bienestar general, siendo una opción cada vez más demandada por consumidores que buscan productos funcionales, naturales y alineados con un estilo de vida activo.

Gracias a su practicidad y facilidad de uso, es la base perfecta para combinaciones con frutas, semillas y toppings, convirtiendo cada bowl en una experiencia nutritiva, visual y deliciosa.



Açaí en sorbete





# NESSÍ EUROPA



Nessí Europa S.L.U.  
CIF: B26743872



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



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



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