



SUMINISTRO DE PULPA DE FRUTAS TROPICALES PREMIUM PARA INDUSTRIA ALIMENTARIA

FORMATO INDUSTRIAL | ORIGEN DIRECTO BRASIL | ESPECIALISTAS EN MARACUYÁ, GUAYABA, MANGO Y PIÑA



Nessí Europa S.L.
CIF: B26743872



pulpanatural.es
nessieuropa.com



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



contacto@pulpanatural.es
(+34) 634 437 978



ÍNDICE

1

Nuestra empresa
pág. 3-5

2

Valor industrial
pág. 6

3

Aplicaciones a la industria alimentaria
pág. 7

4

Nuestro formato y logística
pág. 8

5

Proceso de fabricación
pág. 9

6

Calidad y seguridad alimentaria
pág. 10

7

Catálogo de frutas
pág. 11

8

Especialidad para industria
pág. 12

9

Pulpa de maracuyá, especificación industrial
pág. 13

10

Pulpa de guayaba, especificación industrial
pág. 14

11


Pulpa de mango, especificación industrial
pág. 15

12

Pulpa de piña, especificación industrial
pág. 16

13

Elaboremos su producto juntos, contacto
pág. 17



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 industria y hogar como si fuera parte del nuestro**.

Nessí Europa es una plataforma especializada en la importación y **suministro de pulpa y puré de frutas tropicales premium para la industria alimentaria europea**.

Trabajamos directamente con **productor exclusivo en Brasil**, garantizando **calidad constante, trazabilidad y continuidad** de suministro en **formato industrial**.

Nos enfocamos en fabricantes que requieren **estabilidad, homogeneidad y flexibilidad** en el abastecimiento de **materias primas tropicales**.





EXPERTOS EN PRODUCTOS EXÓTICOS

Somos expertos en importación y distribución de **pulpas de fruta y puré de fruta tropical congelada de alta calidad**, procedentes de Brasil. Nacimos con el objetivo de abastecer el mercado europeo (tanto industrial como hostelero) con **materias primas naturales, premium, versátiles**, adaptadas a las exigencias técnicas de los distintos sectores alimentarios.



NUESTRO PRODUCTO

Nuestras pulpas responden a la **creciente demanda y tendencia de los sabores tropicales** en **aplicaciones industriales** y profesionales dentro de los ámbitos HORECA, heladería, coctelería, pastelería, alimentación saludable y fabricación alimentaria.

Nuestras pulpas están diseñadas para múltiples aplicaciones:

- Elaboración de yogures y postres lácteos
- Heladería artesanal e industrial
- Smoothies y bebidas funcionales
- Néctares y zumos tropicales
- Rellenos y coberturas para repostería
- Salsas y reducciones para cocina profesional
- Coctelería y bebidas premium
- Productos de alimentación saludable y plant-based

TU PROVEEDOR NESSÍ EUROPA

Trabajamos con un objetivo claro: ofrecer a la industria alimentaria europea un suministro fiable de **pulpa y puré de fruta tropical de alta calidad**.

Nuestra empresa combina **origen directo**, **especialización** y un **servicio cercano orientado a las necesidades reales** de los fabricantes.

Seleccionamos cuidadosamente a nuestros productores en Brasil para garantizar materias primas naturales, con **perfiles sensoriales intensos** y **parámetros técnicos consistentes** que permiten una **integración eficiente en procesos industriales**.

Somos un socio de suministro flexible y comprometido, capaz de adaptarse a las **a cada cliente**, tanto en **desarrollo de productos** como en **planificación de volúmenes y logística**.

NUESTRAS GARANTÍAS:

Especialización en fruta tropical para uso industrial

Origen directo de Brasil y control de suministro

Capacidad de suministro escalable

Parámetros técnicos estandarizados para formulación

Materias primas 100% naturales

Servicio cercano y atención personalizada



VALOR INDUSTRIAL

Trabajamos con fruta seleccionada en su **punto óptimo de maduración**, procesada y congelada para **conservar sus propiedades**, garantizando un producto que responde a las **exigencias de formulación** de la industria alimentaria moderna.

Nuestra propuesta de valor se basa en tres pilares fundamentales:



Estandarización técnica

Nuestras pulpas y purés están **controlados** mediante parámetros como **°Brix, pH y características organolépticas**, lo que permite a los fabricantes mantener la **uniformidad** de sus productos finales y optimizar sus procesos de producción.



Calidad natural y funcional

Ofrecemos un producto **100% natural**, sin conservantes ni azúcares añadidos, que aporta **sabor auténtico, color y valor nutricional**, adaptándose a las tendencias actuales del mercado hacia **alimentos más saludables**.



Fiabilidad en el suministro

Gracias a nuestro **origen directo** y a una cadena de suministro optimizada, garantizamos **continuidad, trazabilidad** y capacidad de adaptación a las necesidades de **volumen** de cada cliente.



APLICACIONES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Las pulpas y purés de fruta tropical Nessí Europa están diseñados para integrarse fácilmente en procesos de fabricación alimentaria como **ingrediente natural**, aportando **sabor auténtico, color intenso, estabilidad técnica** y **uniformidad en cada lote** para formulaciones industriales de **productos innovadores** y de **tendencia** en el mercado.



Bebidas

- Néctares y bebidas de fruta
- Smoothies y bebidas funcionales
- Isotónicas y energéticas
- Kombucha y fermentadas
- Bases para coctelería y bebidas premium



Lácteos y postres refrigerados

- Yogures con fruta
- Postres lácteos
- Bebidas lácteas saborizadas
- Preparados de fruta para yogur



Heladería

- Helados de fruta
- Sorbetes
- Helados artesanales y gelato
- Bases para helado soft



Panadería y pastelería industrial

- Rellenos de fruta
- Cremas y preparados para repostería
- Tartas y pasteles industriales
- Glaseados y coberturas



Alimentos saludables

- Smoothie bowls
- Purés de fruta funcionales
- Snacks naturales
- Productos plant-based



Industria confitería y transformados

- Mermeladas y confituras
- Preparados de fruta
- Salsas dulces y toppings



Alimentación infantil

- Potitos y purés infantiles
- Preparaciones de fruta para baby food



Alimentos preparados

- Salsas y reducciones de fruta
- Bases de preparaciones culinarias
- Salsas para platos preparados



Industria de snacks

- Snacks de fruta
- Bases para productos funcionales



NUESTROS FORMATOS Y LOGISTICA

En Nessí Europa ofrecemos **distintos formatos** de pulpa y puré de fruta tropical para adaptarnos a las necesidades de cada tipo de cliente, desde el canal profesional de hostelería hasta la industria alimentaria.

Organizamos el suministro de pulpa y puré de fruta tropical para garantizar una **logística eficiente** y adaptada a las necesidades de la industria alimentaria durante **todo el año**.

Nuestros productos se presentan en formatos industriales diseñados para **facilitar su integración en procesos de producción a gran escala**, manteniendo la estabilidad del producto durante toda la cadena de suministro.

La pulpa se congela inmediatamente después de su procesamiento para preservar sus propiedades naturales y garantizar una **larga vida útil de hasta 24 meses** sin necesidad de conservantes. Nuestro producto se mueve por **cadena de frío controlada** y entrega planificada según necesidades de producción.

1 KILO

Especialmente diseñada para el **canal Horeca**. Este formato permite una dosificación práctica y rápida, ideal para preparar bebidas, smoothies, cócteles, postres o elaboraciones gastronómicas.

Es una solución perfecta para restaurantes, cafeterías, coctelerías, heladerías y negocios especializados en alimentación saludable.



10 LITROS

El formato en cubo de 10 litros está pensado para negocios con un consumo mayor de fruta y para **obradores** o pequeñas producciones alimentarias.

Permite trabajar con mayor volumen manteniendo la comodidad de uso, optimizando costes y facilitando la organización del trabajo en cocinas profesionales y pequeños procesos productivos.



200 LITROS

Para fabricantes de alimentos que utilizan pulpa o puré de fruta como **materia prima en sus procesos de producción**.

El producto se presenta en bidones industriales congelados que permiten trabajar con grandes volúmenes, garantizando estabilidad, trazabilidad y una logística adaptada a procesos industriales de fabricación.



PROCESO DE FABRICACIÓN

de nuestra pulpa y puré de fruta



Cosecha

Selección



Lavado

Despulpado



Refinado

Pasteurizado



Envasado

Congelación



Almacenamiento

CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA



La calidad y la seguridad alimentaria son aspectos fundamentales para cualquier proceso de producción industrial.

Por ello trabajamos con productores que aplican **estrictos sistemas de control** y cumplen con los **estándares internacionales** exigidos por la industria alimentaria y la **normativa de la Unión Europea**.

Cada lote de pulpa o puré de fruta es sometido a controles que garantizan su estabilidad técnica y **seguridad microbiológica**, asegurando que el producto pueda integrarse de forma fiable en procesos de fabricación alimentaria.



Además, mantenemos un sistema de **trazabilidad** que permite identificar el origen y las características de cada lote, proporcionando transparencia y confianza a nuestros clientes.

Control técnico

Nuestras pulpas y purés de fruta son estandarizados mediante parámetros clave para la formulación alimentaria:

- **°Brix** (contenido natural de azúcares)
- **pH** y equilibrio ácido
- **Control microbiológico**
- **Perfil sensorial** constante

Esto garantiza que los fabricantes puedan mantener la **uniformidad de sus productos finales lote tras lote**.





Nutrir con amor, servir con propósito:

NUUESTRO CATÁLOGO TROPICAL

HORECA 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.



NUESTRA ESPECIALIDAD PARA LA APLICACIÓN INDUSTRIAL

Características generales de nuestras pulpas tropicales:

- Pulpa obtenida de fruta fresca seleccionada
- Procesado mediante despulpado y pasteurización
- Contenido de fruta $\geq 95\%$
- Sin alérgenos declarables
- Sin tratamientos de ionización
- Producto congelado para preservar perfil sensorial y nutricional
- Trazabilidad por lote

MARACUYÁ



GUAYABA



MANGO



PIÑA



Para la selección cualquier otra fruta, consultar características en contacto@pulpanatural.es

PULPA DE MARACUYÁ ESPECIFICACION INDUSTRIAL

Descripción del producto *(Passiflora edulis f. flavicarpa)*

Pulpa y puré obtenidos de maracuyás frescos, seleccionados y procesados mediante lavado, despulpado y pasteurización. Proporciona alta intensidad aromática y acidez natural, ideal para todo tipo de aplicaciones como materia prima en yogures, bebidas, heladería y mezclas tropicales.

Parámetros fisicoquímicos

- Sólidos solubles (°Brix): 11 – 15
- pH: 2,7 – 3,5
- Acidez total (ácido cítrico): 2,5 – 4,5 g/100 g
- Ratio: 2,5 – 5
- Contenido de pulpa: ≥ 95 %
- Viscosidad (Bostwick, 20 °C / 30 s): 8 – 20 cm
- Color: amarillo intenso

Parámetros microbiológicos

- Coliformes totales: < 10 UFC/ml
- E. coli: < 10 UFC/ml
- Salmonella: ausente en 25 g
- Recuento total aerobios: ≤ 30 UFC/ml
- Mohos y levaduras: ≤ 10 UFC/ml

Formato industrial

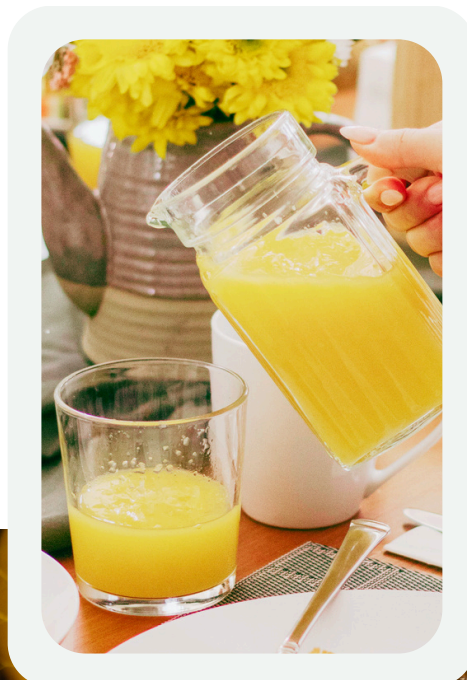
- Bolsa de polietileno grado alimentario
- Tambor metálico de 200 L
- Peso neto: 180 kg

Condiciones de almacenamiento

- Temperatura: -18 °C
- Vida útil: 24 meses



Maracuyá



PULPA DE GUAYABA ESPECIFICACIÓN INDUSTRIAL

Descripción del producto *(Psidium guajava L.)*

Pulpa y puré obtenidos de guayabas maduras seleccionadas, sometidas a procesos de lavado, despulpado, refinado y pasteurización. Producto homogéneo, libre de semillas o partículas indeseadas, con el color rosado natural característico de la fruta. La combinación de alto contenido de pulpa y buena viscosidad la hace especialmente adecuada para formulaciones de bebidas, yogures, helados y productos de repostería.

Parámetros fisicoquímicos

- Sólidos solubles (°Brix): 8,5 – 12
- pH: 3,5 – 4,2
- Acidez total (ácido cítrico): 0,40 – 0,90 g/100 g
- Ratio: 10 – 25
- Contenido de pulpa: $\geq 95 \%$
- Viscosidad (Bostwick, 20 °C / 30 s): 4 – 15 cm
- Color: rosado a rojo intenso
- Vitamina C: ≥ 150 mg/L

Parámetros microbiológicos

- Coliformes totales: < 10 UFC/ml
- E. coli: < 10 UFC/ml
- Salmonella: ausente en 25 g
- Recuento total aerobios: ≤ 30 UFC/ml
- Mohos y levaduras: ≤ 10 UFC/ml

Formato industrial

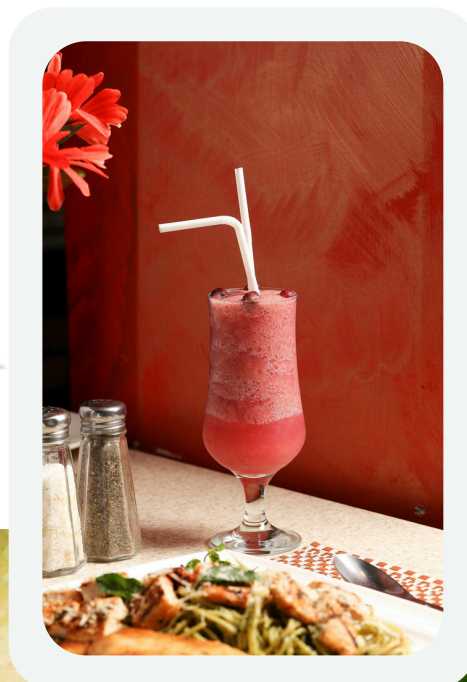
- Bolsa de polietileno grado alimentario
- Tambor metálico de 200 L
- Peso neto: 180 kg

Condiciones de almacenamiento

- Temperatura: -18 °C
- Vida útil: 24 meses



Guayaba



PULPA DE MANGO ESPECIFICACION INDUSTRIAL

Descripción del producto *(Mangifera indica L.)*

Pulpa y purés obtenidos a partir de mangos frescos, maduros y seleccionados, procesados mediante lavado, despulpado, refinado y pasteurización. El producto se presenta libre de semillas, pieles o partículas extrañas, manteniendo el perfil natural de sabor, color y aroma característicos del mango. Garantiza equilibrio entre dulzor y acidez, buena textura y estabilidad para todo tipo de aplicaciones industriales.

Parámetros fisicoquímicos

- Sólidos solubles (°Brix): 12 – 20
- pH: 3,4 – 4,5
- Acidez total (ácido cítrico): 0,30 – 0,80 g/100 g
- Ratio (Brix/acidez): 15 – 40
- Contenido de pulpa: ≥ 95 %
- Viscosidad (Bostwick, 20 °C / 30 s): 5 – 18 cm
- Color: amarillo – anaranjado natural
- Vitamina C: ≥ 80 mg/L

Parámetros microbiológicos

- Coliformes totales: < 10 UFC/ml
- E. coli: < 10 UFC/ml
- Salmonella: ausente en 25 g
- Recuento total aerobios: ≤ 30 UFC/ml
- Mohos y levaduras: ≤ 10 UFC/ml

Formato industrial

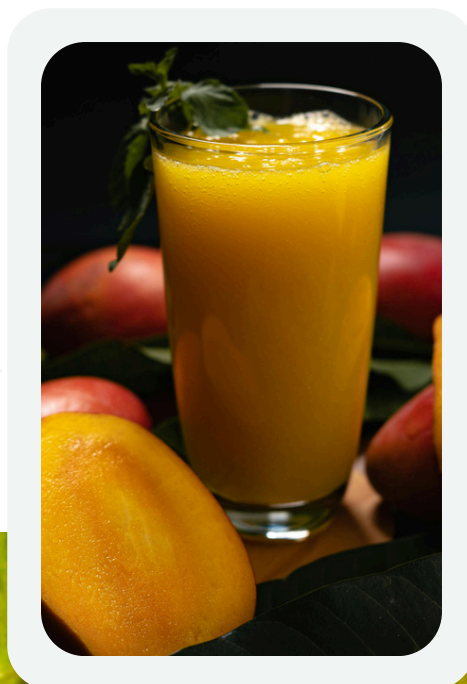
- Bolsa de polietileno grado alimentario
- Tambor metálico de 200 L
- Peso neto: 180 kg

Condiciones de almacenamiento

- Temperatura: -18 °C
- Vida útil: 24 meses



Mango



PULPA DE PIÑA

ESPECIFICACION INDUSTRIAL

Descripción del producto *(Ananas comosus (L.) Merr.)*

Pulpa y puré obtenidos a partir de piñas frescas, maduras y seleccionadas, procesadas mediante lavado, despulpado y pasteurización. Textura homogénea, libre de cáscaras o partículas extrañas, conservando el perfil natural de sabor, aroma y color característicos de la fruta. Garantiza equilibrio entre dulzor y acidez, estabilidad de textura y buena intensidad aromática.

Parámetros fisicoquímicos

- Sólidos solubles (°Brix): 10 – 16
- pH: 3,2 – 4,2
- Acidez total (ácido cítrico): 0,50 – 1,20 g/100 g
- Ratio (Brix/acidez): 8 – 25
- Contenido de pulpa: $\geq 95 \%$
- Viscosidad (Bostwick, 20 °C / 30 s): 4 – 16 cm
- Color: amarillo característico
- Vitamina C: ≥ 80 mg/L

Formato industrial

- Bolsa de polietileno grado alimentario
- Tambor metálico de 200 L
- Peso neto: 180 kg

Parámetros microbiológicos

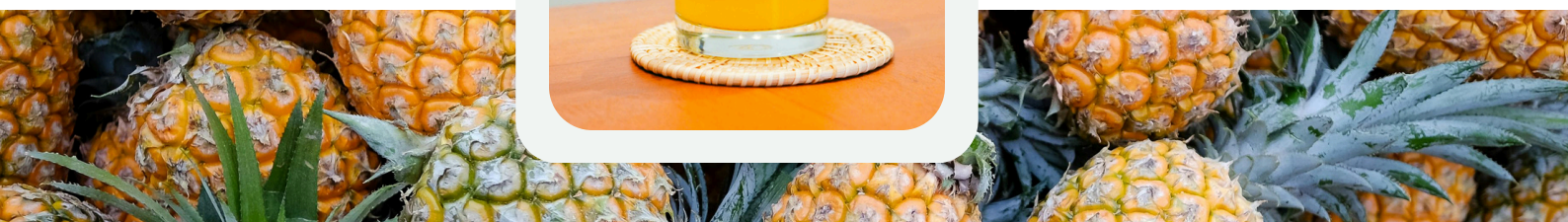
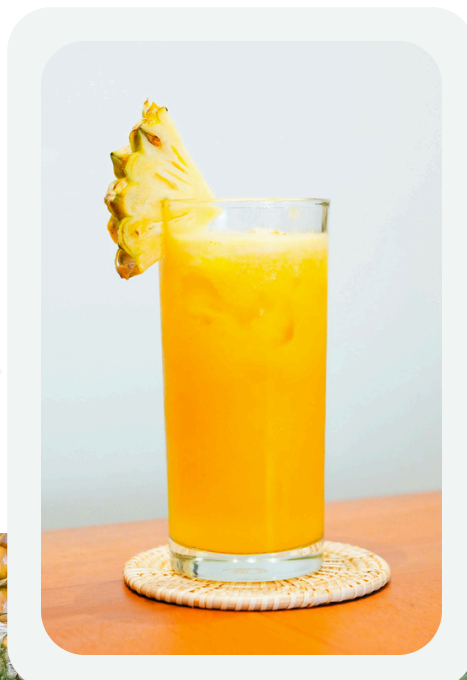
- Coliformes totales: < 10 UFC/ml
- E. coli: < 10 UFC/ml
- Salmonella: ausente en 25 g
- Recuento total aerobios: ≤ 30 UFC/ml
- Mohos y levaduras: ≤ 10 UFC/ml

Condiciones de almacenamiento

- Temperatura: -18 °C
- Vida útil: 24 meses



Piña





Nessí Europa S.L.

contacto@pulpanatural.es

pulpanatural.es
nessieuropa.com

[Linkedin](#)

Elaboremos su producto juntos

Sabemos que las mejores relaciones comerciales nacen de la colaboración y la **confianza** de la **atención humana**. Por eso trabajamos de forma cercana con nuestros clientes para comprender sus necesidades y ofrecer **soluciones adaptadas a cada proyecto**.

Si su empresa necesita un **proveedor fiable** de fruta tropical para su producción o está desarrollando una **nueva receta**, ampliando su gama de productos, nuestro equipo estará encantado de acompañarle en ese proceso.

Ponemos a su disposición:

- **Fichas técnicas fisicoquímicas y nutricionales** completas
- **Envío de muestras** para pruebas y desarrollo de recetas
- **Asesoramiento** sobre aplicaciones y formatos industriales
- **Planificación y contratos de suministro** adaptada a sus necesidades de producción

Nuestro objetivo es construir relaciones duraderas con fabricantes que buscan calidad, transparencia y un socio comprometido en su cadena de suministro.

Nuestro equipo comercial está disponible para atender su consulta y estudiar cómo podemos colaborar en su próximo proyecto.

¡Bienvenidos a la familia de Nessí Europa!

NESSÍ EUROPA



Nessí Europa S.L.
CIF: B26743872



pulpanatural.es
nessieuropa.com



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



contacto@pulpanatural.es
(+34) 634 437 978