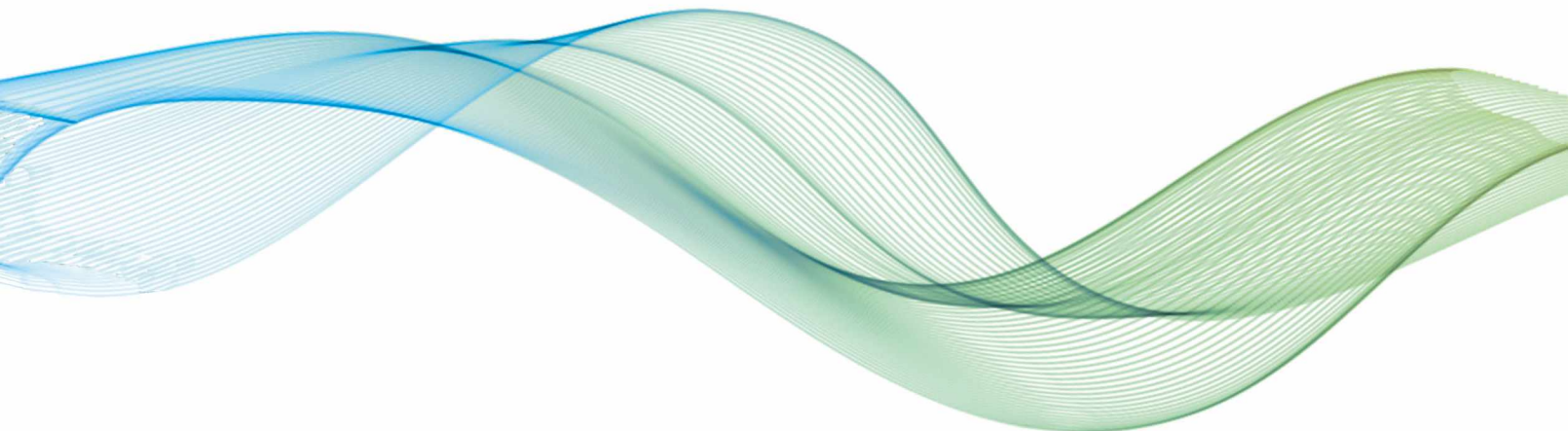


La salud para toda la familia



ESPIRULINA

ARTESANAL CRUDA
DE LOS VOLCANES DE MÉXICO

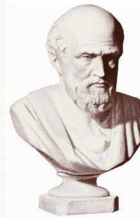


Un saber hacer Franco-Mexicano

Somos una empresa familiar mexicana, ubicada al **sur de Nayarit**, al pie del volcán activo "Ceboruco". Aguas de manantiales abundantes, buen sol, espacios fértiles, estas tierras nos **ofrecen excelentes condiciones para la producción de espirulina**.

Creemos firmemente que **una alimentación sana y responsable es el pilar principal de una buena salud**. Así, un problema de salud derivado de una carencia o de un exceso alimenticio debe ser tratado en primer lugar por la alimentación y no sólo por la medicina. Corregir las consecuencias de un problema olvidando sus causas, sólo aleja su solución.

La espirulina asegura **una alimentación sana, sin deficiencia ni esfuerzo con una sola cucharada por día**. Sólo nos comprometemos a ofrecer la primera oferta de calidad que merece esta maravilla de la naturaleza.



“Que tu comida sea tu medicina,
y la fuerza en ti, tu mejor médico”

Hipócrates, padre de la medicina.

OBJETIVO

Permitir una solución simple, concreta y natural a los problemas alimentarios en el mundo.

MISIÓN

Establecer la primera oferta de espirulina de calidad a nivel internacional.



Valle Azul se basa en la experiencia del **Maestro Espirulinero, Arnoux Sylvain**, que ha hecho su formación en la Federación de Espirulineros de Francia y practicó en este nivel desde 2015. **Promueve la pasión y el saber hacer francés del cultivo de espirulina "cruda"** como única forma de producir algas de alta calidad nutritiva hasta su consumo.

El mejor alimento del mundo merece un mínimo de calidad para mostrar todo su potencial nutricional. Queremos que el cliente consuma un alimento **que se aproxime al máximo de su definición nutricional** que ha hecho su éxito.



> 40 °CRUDO



INTACTO



< 3 MESES



ALMACEN
AL VACIO



Una producción rural al nivel internacional

En proceso de **certificación inocuidad HACCP**, ambicionamos cumplir con las exigencias y el volumen necesario para una expansión **al nivel internacional**. Respetamos la guía de buenas prácticas de la Federación de espirulinero de Francia respetando las normas de higiene europeas, pero queremos pasar al nivel de las normas industriales conservando una calidad artesanal.

Actualmente, **las algas no se pueden certificar "orgánico" por las instituciones gubernamentales**. Todo el proceso de cosecha consiste en quitar el agua de la alga, pero queda residuos del entorno de vida y no tenemos otra opción que darle una nutrición mineral pura que no corresponde con la filosofía del orgánico. Nuestro centro de R&D trabaja actualmente sobre **insumos orgánicos fiables, constantes y pasteurizados a base de composta de gusanos**, que caben a la vez, con las exigencias del orgánico y de la higiene. Planeamos alcanzar el **"verdadero" sello orgánico** en los próximos años.



Nueva calidad de apelación "cruda"

El mercado de la espirulina está dominado a 99% con la espirulina industrial producida al aire libre, en producción intensiva y en gran parte viene de China. Está atomizada y cocida a 400°C para hacer un polvo característico usado para hacer comprimidos o cápsulas. **La mayoría de los nutrientes se vuelven inerte después de tal tratamiento.**

El Saber hacer de Valle Azul reside en su proceso de cosecha al estilo Francés. Los nutrientes son sensibles a la temperatura, la humedad, la luz, el oxígeno y el tiempo. Por eso nuestra espirulina está **cruda**, nunca pasa los 50 grados de temperatura. Está **intacta en su estructura**, nunca se comprime ni se muele. Está **producida en México**, cerca del consumidor para no perder calidad y tiempo con el transporte. Su almacenamiento se hace **al vacío, en obscuridad y en entorno controlado.**

Al final conseguimos un producto de **gran potencial nutricional** que se construyó una credibilidad a la vez en el mercado de la medicina y en el de la salud. Vivimos **nuestra pasión como una responsabilidad social** y eso nos llena de una gran ambición internacional. **La espirulina es el futuro de la alimentación, de la medicina y de los humanos.**





Un Mercado Valorizado

Hace 30 años, se ha tenido una explosión del mercado con una calidad muy baja que hasta el día de hoy continua. La falta de resultados prometedos sobre la salud decepciono a los consumidores y el mercado se murió poco a poco, **dejando una maravilla de la naturaleza en el olvido.**

Finalmente, la primera oferta de calidad llevo al mercado mostrando un impacto social prometedor para la salud. **La valorización de calidad permite el aumento del margen** de toda la cadena de valor del producto. Además, la satisfacción en los beneficios alcanzados **estimula la segunda compra y la lealtad del consumidor**, permitiendo ahorros en gastos comerciales.

El éxito de la espirulina cruda **impactara positivamente la imagen y el capital de simpatía** de los que se involucran en este mercado. El cliente satisfecho establecerá **una relación de confianza y un sentimiento positivo** con su proveedor de espirulina.

Eres Perfecto!
NUTRE | TU CUERPO
TU SALUD

Nuestro mensaje comercial se basa en la **confianza del consumidor para su cuerpo**. Ofrecemos una manera sencilla y eficaz de **asegurar una buena alimentación nutricional cada día**. La espirulina nutre el cuerpo, le da los recursos necesarios para que pueda trabajar como lo sabe hacer y **ser su propio curador**. El eslogan es corto, memorable y positivo.


valle azul
un espiral de vida

Espirulina de Nayarit S.P.R. de R.L.
Balneario acatique - Valle Verde
Ahuacatlán - 63910 Nayarit, México

 **+52 33 22 36 46 60**
ventas@valleazul.mx 