

Conoce las:

Noticias

DE OPERADORES/AS DE CPAEN/NNPEK

¿Tienes novedades sobre tu proyecto ecológico?

Envíanos información a prensa@cpaen.org y la compartiremos en nuestra web y boletín.

TIKAL NUTS y GRAINECO NAVARRA impulsan su crecimiento internacional y refuerzan su capacidad productiva



Han consolidado en los últimos años un sólido proceso de internacionalización que les ha permitido posicionarse en mercados estratégicos a nivel global. Actualmente, ambas compañías están presentes en países como Corea del Sur, Arabia Saudí, Jordania y Canadá, además de en numerosos Estados miembros de la Unión Europea, siendo Francia su principal mercado.

Esta expansión refleja la buena acogida de su propuesta de valor, basada en la calidad del producto, la trazabilidad y la capacidad de adaptación a las exigencias de cada cliente y mercado.

En paralelo, las empresas han ampliado sus instalaciones con 1.200 metros cuadrados adicionales para reforzar su capacidad productiva y dar respuesta al aumento de la demanda.

El crecimiento de ambas compañías se apoya también en un equipo humano altamente cualificado, clave para sostener esta fase de expansión.

A medio plazo, la estrategia se centra en consolidar los canales industrial y retail, reforzando progresivamente el horeca y desarrollando nuevas líneas de producto, como mezclas de harinas funcionales orientadas tanto al sector bakery como al canal retail.

BASABIOTZA, un proyecto en Basaburua



Un proyecto familiar que une agricultura, territorio y alimentación. Cultivan castaños y avellanos ecológicos en el norte de Navarra con la intención de recuperar usos agrícolas tradicionales, aportar valor al paisaje rural y elaborar productos de excelente calidad nutritiva.

Se encargan de todo el proceso: cultivan los árboles, recogen el fruto, lo transforman en su obrador y lo distribuyen en mercados, tiendas y su tienda online.

Actualmente además de los frutos frescos y también tostados en horno de leña, elaboran patés y cremas artesanas pensadas para disfrutar en el día a día, así como para elaborar los mejores pintxos y canapés o para añadir un toque a ensaladas o salsas.

FINCA SARBIL inaugura su primera carnicería 100 % ecológica



Una familia apasionada por la tierra y por una forma de entender la ganadería basada en el respeto, el cuidado y los ritmos naturales. El broche de oro a todo este esfuerzo es poder compartir directamente el fruto de su trabajo en su propia tienda en Orkoien, cerrando el círculo del kilómetro cero sin intermediarios.

Un espacio único donde la calidad y el respeto por la naturaleza son protagonistas. En ella ofrecen carnes procedentes exclusivamente de animales criados por ellos mismos en el monte Sarbil, con dedicación, cuidado y un firme compromiso con el bienestar animal.

Todo el proceso se realiza de manera natural, sin antibióticos ni vacunas, garantizando un producto auténtico, saludable y de máxima calidad.

BIOSASUN mejora continua en la alimentación saludable



Biosasun, empresa pionera en innovación con polifenoles de olivo y arraigada en Dicastillo, continúa avanzando en el desarrollo de alimentos funcionales saludables.

Sus bebidas probióticas, elaboradas a partir de cultivos vivos y enriquecidas con polifenoles de olivo, destacan por su carácter refrescante, bajo contenido en azúcares y su aporte de microorganismos beneficiosos para el equilibrio intestinal.

Entre ellas, la bebida probiótica de kéfir de agua con sabor limón y la kombucha de té Earl Grey combinan fermentación natural, ausencia de pasteurización y una ligera gasificación, dando lugar a productos vivos que aportan propiedades antioxidantes y antiinflamatorias gracias a los polifenoles.

Estas bebidas representan una alternativa innovadora frente a los refrescos tradicionales, uniendo sabor, funcionalidad y bienestar en una sola propuesta.

Por otro lado, BIOSASUN participa en el proyecto OLIVFUN del Gobierno de Navarra, orientado a mejorar los extractos de polifenoles de olivo para seguir impulsando el desarrollo de nuevos productos con propiedades beneficiosas para la salud.

REVIVE impulsa la innovación en el sector agroalimentario con un modelo de agricultura regenerativa sostenible



Desarrollado por Bodegas Ochoa, la implantación de prácticas regenerativas en viñedo y almendros ecológicos, tiene como objetivo avanzar hacia un modelo de agricultura más sostenible, resiliente y alineado con los retos actuales del sector agroalimentario y del cambio climático.

El proyecto aborda algunos de los principales desafíos del sector, como la degradación del suelo, la dependencia de insumos externos y la eficiencia en el uso del agua, apostando por un manejo más equilibrado del sistema suelo-planta y por la mejora de la calidad de la materia prima.

Entre los principales resultados obtenidos destacan la **reducción significativa del uso de insumos minerales**, especialmente cobre en viñedo, la **correcta implantación de los almendros en un contexto climático exigente**, y la **confirmación del valor del riego subterráneo** como herramienta clave para mejorar la eficiencia hídrica y la operatividad en campo. Todo ello sin comprometer la calidad de la uva ni los estándares enológicos de la bodega.

Con este proyecto financiado por el Gobierno de Navarra, Bodegas Ochoa refuerza su compromiso con la innovación, la sostenibilidad y la mejora continua, posicionándose como un referente en la adopción de prácticas agrícolas avanzadas dentro del sector vitivinícola y agroalimentario.

YAMYBIO, nueva gama de Hummus ecológicos

Yamybio, especialistas en salsas y cremas, elaboran recetas adaptadas a las necesidades de los clientes con una misión singular: proporcionar a los profesionales de la distribución, de la restauración y de la industria soluciones de sabor auténticas y reales.

Yamybio presenta su nueva gama de hummus ecológicos de nueva generación: una propuesta pensada para responder a las nuevas tendencias del consumidor bio, combinando ingredientes ecológicos certificados, sabores actuales y valor nutricional añadido.

La gama incorpora variedades diferenciales como Alto en Proteína, Aceituna Negra, Pimentón Ahumado, Cúrcuma & Jengibre o Mango Spicy, acercando innovación y conveniencia a un mercado ecológico cada vez más dinámico.