



Zumos Valencianos del Mediterráneo



¿QUIÉNES SOMOS?



Zumos Valencianos del Mediterráneo



Fundada en 2005 por los principales **productores y exportadores españoles de Naranjas y Mandarinas.**



Localizados estratégicamente en Valencia, región de mayor producción citrícola en España.



Instalaciones nuevas, equipadas con la más alta **tecnología de vanguardia.**



Profesionales con amplia experiencia en el sector de los zumos de frutas.

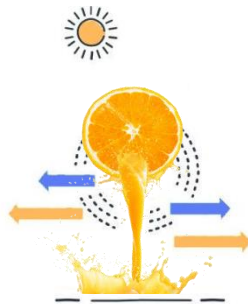
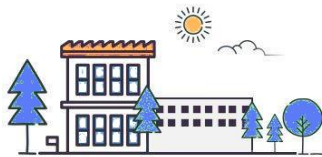
Esto nos lleva a obtener **Zumo NFC de Naranja y Mandarina de alta calidad.**



HISTORIA



Zumos Valencianos del Mediterráneo



2005



Fundación

2009



Inicio actividad

2010



Primera carga

2011



Arranque planta deshidratación
corteza

2015



Expansión

2016



Instalación de Planta de Biogás

2017

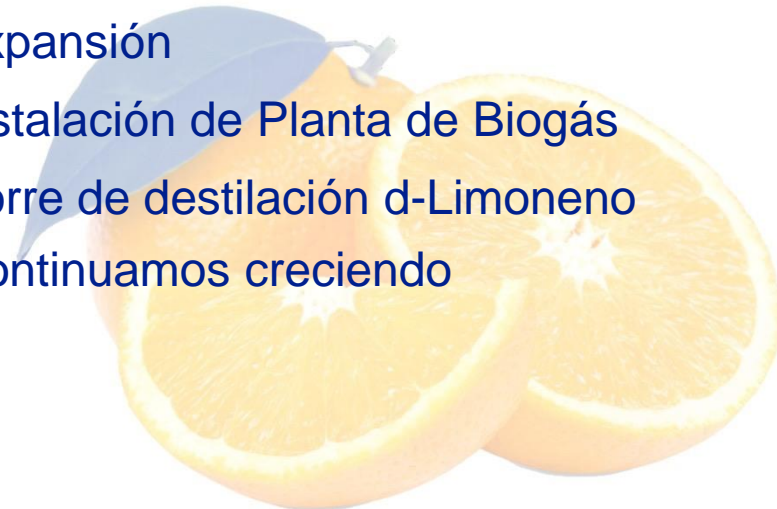


Torre de destilación d-Limoneno

2019

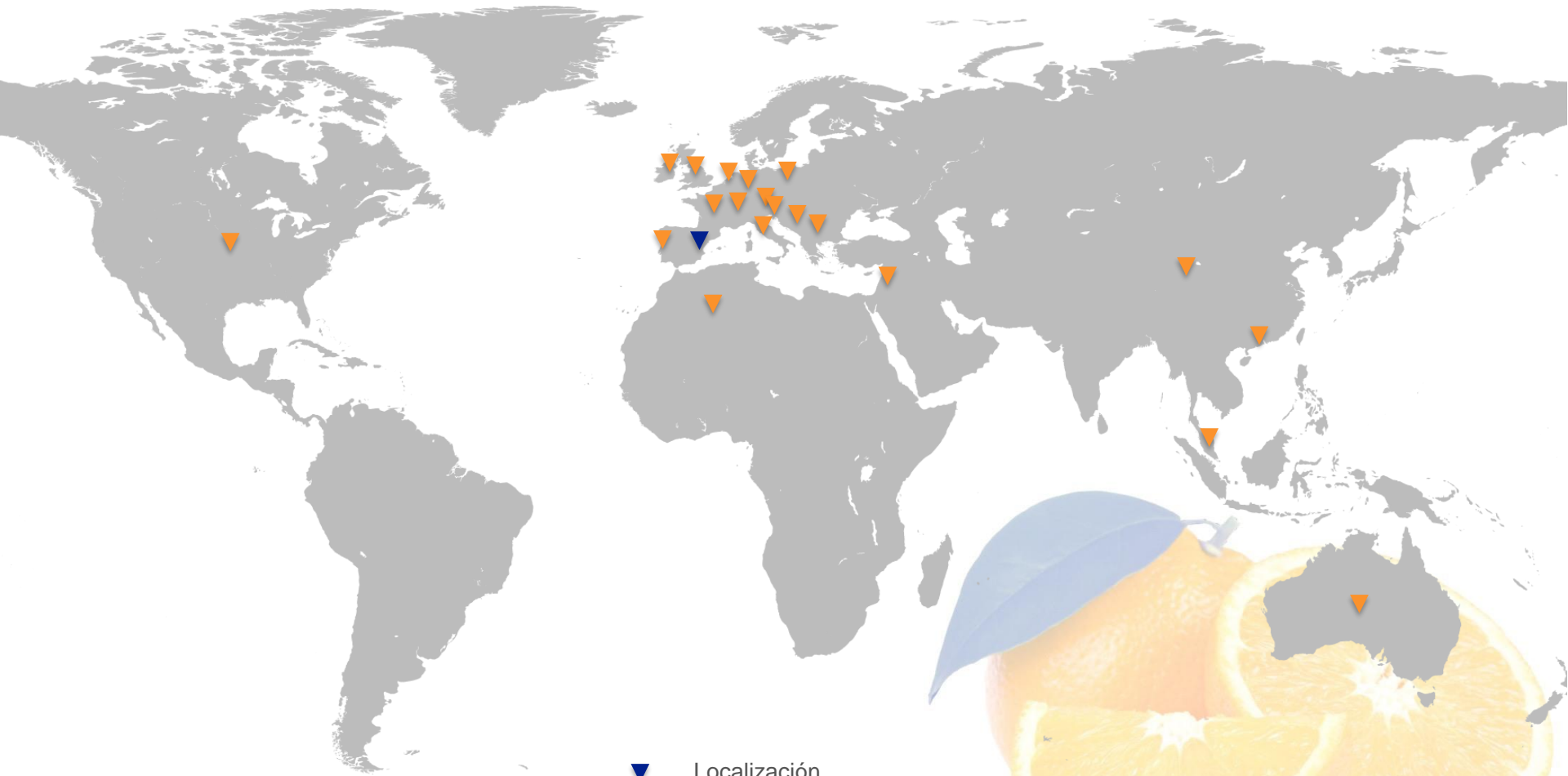


Continuamos creciendo



¿DÓNDE ESTAMOS?

CLIENTES



- ▼ Localización
- ▼ Localización de principales clientes.





VISIÓN

Producir y ofrecer el mejor zumo **NFC de naranja y mandarina** de alta calidad, siendo la **referencia en Europa** para los consumidores, en una sociedad que nos valore por lo que somos y hacemos.



MISIÓN

valorización de cítricos –naranjas y mandarinas– procedentes del **excedente de mercado en fresco**, en **zumو no procedente de concentrado** de alta calidad, maximizando la recuperación de otros **subproductos** de la fruta cítrica, y contribuir a **estabilizar los precios** en el mercado de fresco.



VALORES

Nuestros **valores** reflejan quién somos y qué representamos como compañía:

- CALIDAD
- EFICIENCIA
- FOCO CLIENTE-SERVICIO
- INTEGRIDAD
- INNOVACIÓN
- PASION



DESCRIPCIÓN DE LOS DIFERENTES TIPOS DE ZUMO Y NÉCTAR



A PARTIR DE CONCENTRADO (FC)

Zumo que ha sido concentrado (normalmente por evaporación a baja presión para reducir su volumen) y reconstituido posteriormente por adición de agua mineral tratada. Durante el proceso, los aromas y moléculas volátiles que aportan el sabor se pierden. En algunos casos son recuperados y añadidos durante la reconstitución del zumo final.

NO PROCEDENTE DE CONCENTRADO (NFC)

Zumo obtenido directamente de la fruta. Comúnmente descrito como: 'Zumo Directo' o 'Zumo 100%'.



NECTAR

Producto obtenido por la combinación de zumo de fruta, a partir de concentrado, concentrado, deshidratado o en polvo, cremogenados de fruta o concentrados de cremogenados de fruta o cualquier mezcla de los anteriores (contenido míni. 50%) con agua. Azúcar y edulcorantes pueden ser añadidos (con ciertos límites).



ZVM DESDE DENTRO



ECONOMÍA CIRCULAR



PRODUCTOS
SUBPRODUCTOS



**ALIMENTACIÓN
HUMANA**



ZUMO
CELDILLA/PULPA
ACEITE ESENCIAL

**ALIMENTACIÓN
ANIMAL**



PELLETS

PRODUCTOS

SUBPRODUCTOS



ZUMO NFC
Naranja y Mandarina



ACEITE ESENCIAL
Naranja, Mandarina y
D-Limoneno

PULPA/CELDILLAS
Naranja y Mandarina



PELLETS



PELLETS

20.000 Tm



CELDILLA

7.000 Tm



**ACEITE
ESENCIAL**

500 Tm



ZUMO

100.000
Tm



D-LIMONENO

500 Tm



**FÁBRICA DE
RESÍDUO CERO**



VALORIZACIÓN DE VERTIDOS

A) RECUPERACIÓN DE
D-LIMONENO

B) DEPURADORA CON GENERACIÓN
DE BIOGÁS

RECUPERACIÓN DE D-LIMONENO

- ❖ Mejorar la calidad del efluente total de la industria
- ❖ Aumentar la recuperación de co-productos de alto valor.
- ❖ Aumentar la circularidad de nuestra actividad al valorar también corrientes de vertido



CAPACIDAD: > 500.000 m³/año.

PRODUCCIÓN BIOGÁS: 5.000.000 kwh/año

AHORROS ENERGÍA ELÉCTRICA: 1.500.000 kWh/año



VENTAJAS ADICIONALES:

- ✓ Mejora de la calidad del vertido: 200 ppm DQO (frente a los 400 ppm antes)
- ✓ Reducción consumo químicos (polielectrolito)
- ✓ Ahorro en consumo de gas natural para calderas de la industria 24%

EUROPEAN COMMISSION

ZUVAMESA: Economía

Circular





JOINT RESEARCH CENTRE

Circular Economy and Industrial Leadership

(EU Science HUB) está realizando un “Case Study” de Zuvamesa como ejemplo de economía circular en la industria de zumos de frutas.

- ✓ **El estudio analiza las mejores prácticas medioambientales de la compañía, principalmente la gestión eficiente de los consumos de agua y energía.**
- ✓ **El estudio será publicado en los próximos meses en su página web**



- ✓ Zuvamesa participó en el Proyecto *Life Cycle Assessment of Orange Juice* dentro del Proyecto Sense (*HarmoniSed Environmental Sustainability in the European food and drink chain*)
- ✓ Impacto Ambiental del NFC Orange Juice Zuvamesa (Huella de Carbono)

0,67 GWP (kg CO₂ eq/l)



Table 2.15 Comparison of LCA studies on GWP of NFC orange juice and FCOJ (Landquist et al. 2013)

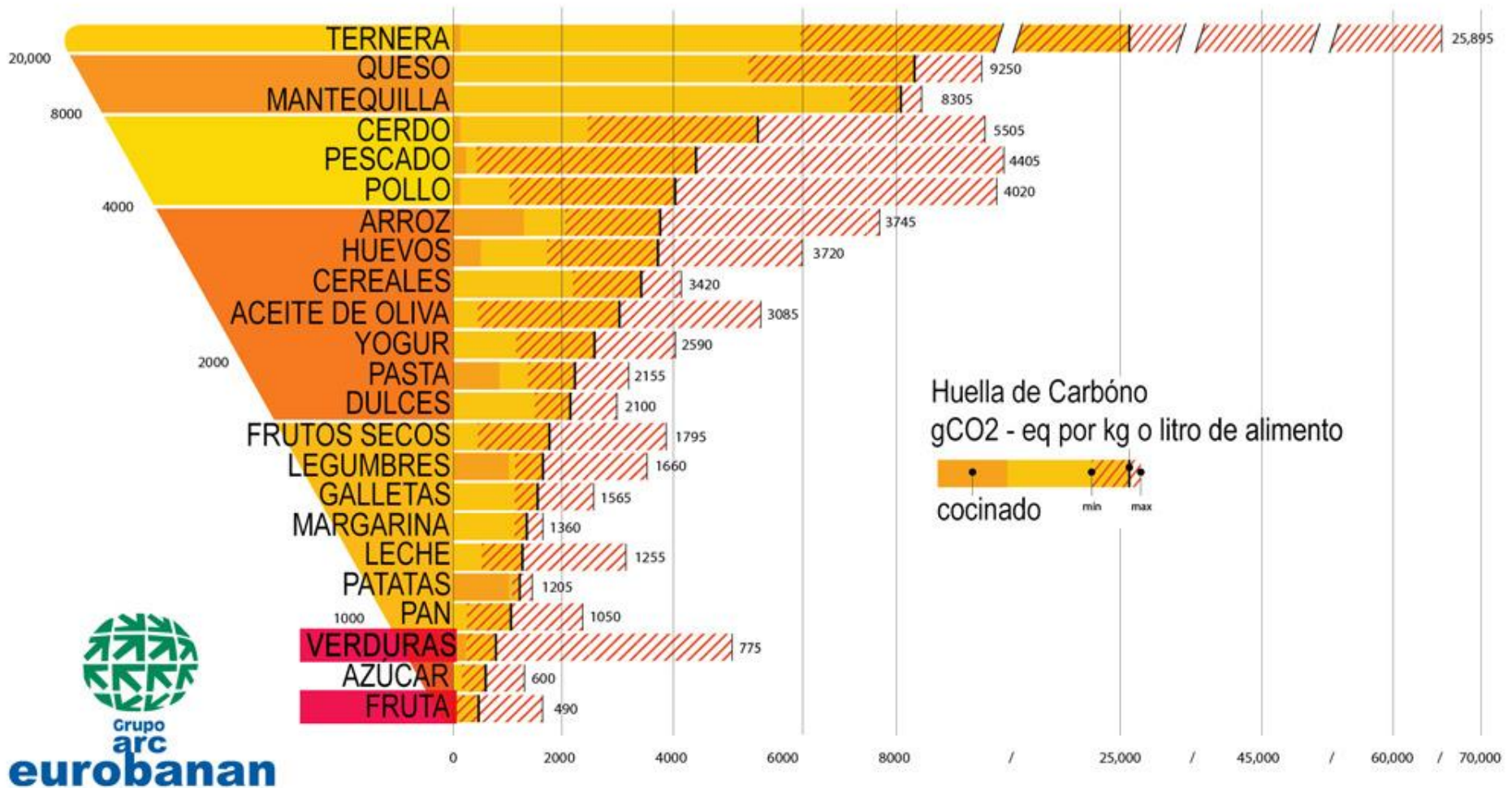
References		Region	GWP kg CO ₂ .eq/l
Case study	NFC orange juice in PET bottle	Spain (Valencia)	0.67
Beccali et al. 2009	NFC orange juice	Italy (Sicily)	1.00
Dwivedi et al. 2012	NFC orange juice in tetra brick	USA (Florida)	0.85
Jungbluth et al. 2013	NFC orange juice in tetra brick	USA (Florida)	0.97 ¹
Tesco. 2009	NFC orange juice	Brazil	1.09
Tropicana. 2009	NFC orange juice	Brazil	0.94
Munasinghe et al. 2009	NFC orange juice	Brazil	0.96
PepsiCo. 2008	NFC orange juice	Brazil	1.10
Beccali et al. 2009	FCOJ (not included final package)	Italy (Sicily))	0.84
Tesco 2009	FCOJ	Brazil	1.04
Jungbluth et al 2013	FCOJ in tetra brick	Brazil	0.60 ²
Jungbluth et al 2013	FCOJ organic in tetra brick	Brazil	0.71 ²

¹inventory of Dwivedi et al. 2012 re-modeled by ESU-services

²inventory of Knudsen et al. 2011 re-modeled by ESU-services



HUELLA DE CARBONO





Zumos Valencianos del Mediterráneo



P.I. Parc Sagunt I,
C/ del Pollancar, s/n
46520 Puerto de Sagunto
Valencia, SPAIN



+34 960 617 512



www.zuvamesa.com



[zuvamesa@zuvamesa.c](mailto:zuvamesa@zuvamesa.com)

om