



COMUNICADO DE PRENSA

La empresa de salmonicultura noruega Lingalaks abre nuevos caminos en la acuicultura sostenible alimentando a los salmones con aceite de algas marinas con omega-3, rico en EPA y DHA

31 de enero de 2019

Consultas de medios de comunicación

Si tiene cualquier pregunta, dirijase a:
press@veramaris.com

- **La empresa de salmonicultura noruega Lingalaks está implantando a escala comercial el uso de aceite de algas con omega-3 de Veramaris, rico en EPA y DHA, haciendo la producción de salmón menos dependiente de un recurso limitado, como es el aceite de pescado.**
- **Con la demanda de pescado y marisco de producción sostenible en aumento, el supermercado alemán Kaufland es el primer minorista nacional que ofrecerá salmón de Lingalaks a los consumidores.**
- **El lanzamiento de Lingalaks es el resultado de un trabajo conjunto entre distintas partes interesadas, con socios de todos los eslabones de la cadena de valor de la piscicultura, iniciado y dirigido por Veramaris.**

La empresa de salmonicultura noruega Lingalaks está sustituyendo el aceite de pescado que utiliza en su producción por ácidos grasos omega-3 (EPA y DHA) de algas marinas naturales para aumentar su sostenibilidad y diferenciar sus productos.

Desde octubre de 2018, Lingalaks ha estado suministrando al 50 % de su producción de salmón una dieta producida por Skretting que incluye aceite de algas con omega 3, rico en EPA y DHA, producido por Veramaris. Alimentar los salmones con aceite de algas marinas naturales se alinea por completo con las propuestas de sostenibilidad de numerosos supermercados de todo el mundo. La cadena de supermercados alemana Kaufland es ahora la primera en comercializar el nuevo salmón a sus clientes. Kaufland y Lidl forman parte del grupo alemán Schwarz Group.

Veramaris V.O.F.
Alexander Fleminglaan 1
2613AX Delft
Países Bajos
www.veramaris.com

Junta ejecutiva
Karim Kurmaly,
Director general
Frank Beissmann,
Director financiero

Veramaris V.O.F. está registrada ante la Cámara de Comercio de los Países Bajos con número 70276056



“Los omega-3 EPA y DHA de algas marinas naturales nos permiten producir salmón más sano y de mejor calidad. También nos brinda la oportunidad de diferenciar nuestra empresa dentro de un mercado competitivo. Nuestra decisión a la hora de ser pioneros de un método de producción novedoso y más sostenible usando aceites de algas encaja perfectamente en nuestra filosofía. Al ser de los primeros en adoptar esta nueva tecnología, hemos encontrado socios en toda la cadena de valor del pescado que nos han ayudado a hacer realidad nuestra visión de un salmón sostenible y de mejor calidad y encontrar nuevos distribuidores”, declaró el dueño de Lingalaks, Erlend Haugarvoll.

Veramaris, una empresa conjunta de DSM y Evonik con sede en los Países Bajos, organizó el trabajo conjunto entre las distintas partes interesadas a lo largo de la cadena de valor durante los últimos años, desde productores de alimentos balanceados hasta agricultores, minoristas y ONG.

“Nuestro aceite de algas con omega-3, rico en ácidos grasos EPA y DHA, es un ingrediente novedoso para mejorar y hacer más sostenible la salmonicultura, pero en ocasiones hace falta tener la determinación y la actitud adecuada para ser el primero en adoptar una innovación tan disruptiva. Enseguida nos dimos cuenta de que los planteamientos de comercialización y venta tradicionales no nos servirían de nada, y que debíamos reunirnos con las principales partes interesadas. La única forma de cambiar las prácticas actuales era mediante la colaboración”, afirma el director general de Veramaris, Karim Kurmaly.

Crece la demanda de pescados y mariscos saludables

La demanda de pescados y mariscos saludables está aumentando rápidamente. El supermercado alemán Kaufland ve un gran potencial en la colaboración con Lingalaks y Veramaris. La empresa está aplicando una estrategia de responsabilidad corporativa global en la que la oferta de pescados y mariscos, y en concreto salmón, es un elemento integral que refleja las demandas de los consumidores.

“Nuestros clientes exigen un gran nivel de calidad en nuestros productos. El salmón alimentado con aceite de algas es un producto innovador y de gran calidad que satisface las expectativas de nuestros clientes en cuanto a sabor y calidad nutricional, y que también tienen en cuenta la creciente concientización sobre el consumo responsable de los recursos. Estamos convencidos de que esta cooperación es una decisión a largo plazo”, explica Andreas Schopper, director de Compras de Kaufland.



Como precursor, Kaufland ha estado prestando su apoyo a este avance pionero desde el principio. En 2019, Kaufland ofrecerá este salmón de gran calidad de Lingalaks en sus establecimientos alemanes.

Los alimentos balanceados para la nueva producción de salmónes de Lingalaks están fabricados por la empresa de Skretting. “Como único proveedor de alimentos balanceados del mundo con capacidad para producir alimentos 100 % libres de pescado, Skretting está complacido en ayudar a Lingalaks a dar este paso hacia la innovación,” dice Mads Martinsen, director de Desarrollo de Productos de Skretting Norway. “No es tan sencillo como realizar una sustitución, y este paso sólo es posible gracias a muchos años de investigación.”

Garantizar la seguridad alimentaria mediante aceite de algas de gran pureza

El aceite de algas de Veramaris es la única fuente comercial de ácidos grasos omega-3 que no incluye pescado y es rica en EPA y DHA. Producida en tierra mediante la fermentación de algas marinas naturales, el aceite de algas tiene una alta pureza, está libre de contaminantes marinos y estabilizada con antioxidantes naturales, y no incluye etoxiquina.

Información adicional

<https://lingalaks.no/en/>
<https://www.kaufland.de/>
<https://skretting.com>
<https://veramaris.com/>

Imágenes para descargar

<https://www.veramaris.com/media-database.html>

Síguenos en redes sociales

Lingalaks

<https://www.facebook.com/Lingalaks/>



Kaufland

<https://twitter.com/kaufland>
<https://www.facebook.com/kaufland>
<https://www.instagram.com/kaufland/>

Skretting

<https://twitter.com/SkrettingGroup>
<https://www.linkedin.com/company/Skretting/>

Veramaris

<https://www.linkedin.com/company/veramaris/>
<https://twitter.com/veramaris>

Acerca de Lingalaks

Lingalaks AS es una empresa acuícola familiar noruega con centros de cultivos del salmón en los municipios de Kvam, Kvinnherad y Radøy. La planta de procesamiento principal de la compañía, ubicada en el fiordo Hardanger, proporciona al salmón de Lingalaks unas condiciones superiores: temperaturas ideales, agua limpia y clara y corrientes fuertes. Desde 1978, Lingalaks se ha establecido como criador de salmón de primera clase combinando las técnicas de cría eficientes con un nivel excepcionalmente alto de sostenibilidad y respeto al medio ambiente. Los alimentos marinos a base de algas encajan bien en la estrategia de sostenibilidad de la compañía.

Acerca de Kaufland

Kaufland cuenta con más de 660 tiendas en toda Alemania y emplea a unas 75.000 personas. Con una media de 30.000 artículos, la empresa ofrece un gran surtido de alimentos y todo lo necesario para el día a día. La atención se centra en las frutas y hortalizas frescas, los productos lácteos, así como en la carne, el queso y el pescado. La empresa forma parte del Grupo Schwarz, una de las principales empresas de distribución alimentaria de Alemania. Kaufland tiene su sede en Neckarsulm, Baden-Wurtemberg.

Acerca de Skretting

Skretting es el proveedor líder mundial de soluciones nutricionales innovadoras y sostenibles para la industria de la acuicultura. Skretting tiene instalaciones de producción en 19 países en cinco continentes y produce y suministra alimentos de alta calidad para más de 60 especies, desde la eclosión hasta la captura. El volumen total de producción anual de alimentos balanceados asciende a más de 2 millones de toneladas. La sede central se encuentra en Stavanger, Noruega.

Acerca de Veramaris

Veramaris es una empresa conjunta al 50:50 entre DSM y Evonik para la producción de ácidos grasos omega-3 EPA y DHA a partir de algas marinas naturales. Ubicada en Delft, Países Bajos, Veramaris fue fundada en 2018 porque las empresas matrices compartían una visión en común: conservar la vida marina utilizando un recurso que proporciona el océano, las microalgas marinas naturales. Al producir un aceite de algas rico en los dos ácidos grasos esenciales omega-3 EPA y DHA, Veramaris permite a los socios a lo largo de la cadena de valor independizarse de los peces de captura y satisfacer responsablemente la creciente demanda de proteínas animales a través de la fermentación a gran escala en sus instalaciones de Blair, Nebraska, Estados Unidos.

**Legal Disclaimer**

In so far as forecasts or expectations are expressed in this press release or where our statements concern the future or the use of products, these forecasts, expectations or statements may involve known or unknown risks and uncertainties. Actual results or developments may vary, depending on changes in the operating environment. Veramaris V.O.F. does not assume an obligation to update the forecasts, expectations or statements contained in this release. The English language version of the press release prevails.