

Fitoplancton Marino participa en Foodex Japan 2019

La empresa española, primera y única productora de microalgas en el mundo que ha obtenido la autorización "Novel Food" para producir y comercializar Plancton Marino para consumo humano, viaja esta semana a Japón para presentar su producto

Del 5 al 8 de marzo se estará celebrando en Chiba (localidad japonesa cercana a Tokio), la 44ª edición de la feria internacional Foodex Japan. Se trata de una amplia exposición gastronómica celebrada desde 1976 y en la que, por 29º año consecutivo, ICEX España Exportación e Inversiones organizará un Pabellón Especial del país.

Foodex Japan es la mayor feria agroalimentaria que tiene lugar en la zona Asia-Pacífico, incluyendo Oceanía, por lo que constituye un escaparate perfecto para empresas interesadas en introducirse en el mercado japonés o asiático en general.

Hay que tener en cuenta que se trata de uno de los mercados más grandes del mundo, contando con 127 millones de habitantes con alta capacidad adquisitiva. En 2017, las exportaciones de alimentos y bebidas españolas crecieron un 15,83% con respecto al año anterior, situándose –Japón- solo por detrás de China y Estados Unidos.

Los japoneses aman la buena gastronomía, decantándose por productos de alta calidad y con propiedades saludables. “Valoran tanto los aspectos formales, como la presentación, como aquellos normativos que garantizan el cumplimiento de las normas”, comenta la organización.

Plancton Marino tiene un hueco en Foodex Japan

Plancton Marino es un producto completamente innovador y apto para el consumo humano. En Europa, una única empresa cuenta con todos los permisos sanitarios pertinentes para la producción y comercialización del producto.

Fitplancton Marino SL obtiene su materia prima de la finca Veta la Palma, situada en pleno corazón del Parque de Doñana (Sevilla). “Contamos con 11.300 hectáreas de extensión natural que constituyen un verdadero paraíso”, explican desde la propia empresa.

Las condiciones naturales de Veta la Palma favorecen la producción de este demandado oro verde, que ya ha captado la atención de figuras como la del Chef del Mar. “El trabajo mano a mano con Ángel León, (4 estrellas Michelin) ha sido imprescindible para desarrollar un alimento capaz de potenciar el sabor a mar”.

Con una gastronomía tan ligada al mar como la japonesa, Plancton Marino consideró necesaria su asistencia al Foodex Japan. Allí, realizará una presentación formal de un producto natural y saludable, que viene dispuesto a revolucionar la cocina. En caso de querer probarlo, basta con acceder a su

tienda online.

Datos de contacto:

Fitoplancton Marino

956 561 079

Nota de prensa publicada en: [España](#)

Categorías: [Internacional](#) [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Industria Alimentaria](#) [Eventos](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>