

¿En el futuro  
todo el mundo  
comerá soja?



LOVE YOUR FUTURE

# ¿Qué es exactamente la soja?



## El descubrimiento

La soja es un alimento nutritivo y muy versátil. El abuelo de Philippe Vandemoortele (el fundador de Provamel) se dio cuenta de ello ya en 1934: importaba habas de soja de China porque pensaba que podrían ser una solución para el problema del hambre en el mundo. Provamel se fundó en 1980 y desde entonces su intensa labor de investigación, realizada por personal cualificado y motivado, ha llevado al desarrollo de una amplia gama de sabrosos productos alimenticios derivados de la soja. Actualmente, Provamel es el líder del mercado europeo en productos alimenticios de soja biológica.

## La planta y el haba de soja

Los productos de soja se fabrican a partir de habas de soja, una fuente de proteínas, vitaminas y minerales de alta calidad. El haba de soja (*Glycine max*) es una legumbre de la familia de las fabáceas y no tiene nada en común con los brotes de soja que vemos en los supermercados que proceden de la judía mungo. La planta de la soja puede alcanzar los dos metros de altura y tiene pequeñas flores de color blanco o morado y vainas cortas que contienen de una a cuatro habas amarillas. En la naturaleza podemos encontrar más de 1.000 variedades distintas de soja. La variedad más común es el haba de soja amarilla, que es la utilizada por Provamel dado su alto contenido en nutrientes.



## Agricultura ecológica

Las habas de soja de Provamel se obtienen de la agricultura ecológica, al igual que los demás ingredientes agrícolas. Garantizamos que no se han utilizado plaguicidas químicos y antibióticos o plaguicidas preventivos. Además, los agricultores tienen en cuenta las temporadas naturales de cultivo y utilizan fertilizantes orgánicos, métodos de rotación de cultivos, etc.

## Sin modificación genética

Provamel mantiene una relación laboral estrecha con distintos productores locales de soja ecológica. De este modo, podemos garantizar que nuestras habas de soja son de la máxima calidad y pureza. Contamos con un sistema propio de inspección de no transgénicos, auditado por terceros independientes, para asegurarnos de que ninguna de nuestras habas de soja ha sido modificada genéticamente. Se trata de una cualidad de fundamental importancia en los productos ecológicos.



# ¿Qué nutrientes contiene la soja?



## Nuestra dieta

Todos queremos llegar a viejos con salud y vitalidad. Para ello tiene gran importancia lo que comemos y bebemos todos los días. La alimentación tiene un impacto directo en nuestro bienestar general. En la situación ideal, nuestra dieta debería formar parte de un estilo de vida saludable y equilibrado. Tres comidas variadas al día y dos tentempiés saludables son una buena base. Y la soja encaja perfectamente en ella. Los productos de soja son extremadamente nutritivos: no contienen colesterol y son ricos en proteínas esenciales y en ácidos grasos «buenos». En otras palabras: los productos de soja biológica Provamel se adaptan perfectamente a una dieta variada, equilibrada y deliciosa.

## Proteínas

Las proteínas contribuyen a que el cuerpo se desarrolle de forma saludable, especialmente en los niños. Los vegetarianos, y en particular los veganos, deben asegurarse de que su dieta contenga una cantidad adecuada de proteínas de alta calidad. Los productos de soja ecológica Provamel son una fuente de proteínas de alta calidad que aportan todos los aminoácidos esenciales (componentes básicos indispensables de las proteínas).

## Grasas

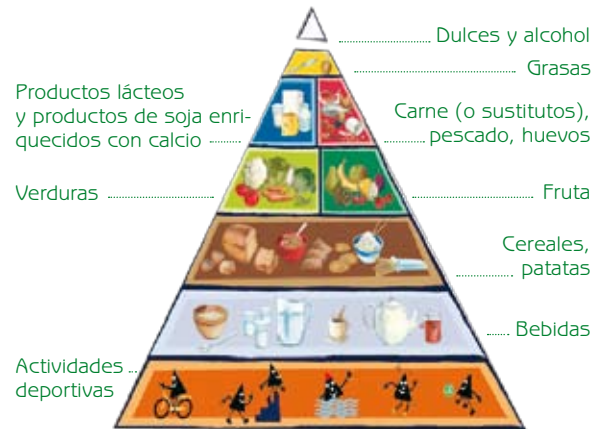
Las grasas, además de fuente energética, son necesarias también para construir membranas celulares y para producir importantes sustancias de control para el organismo. La calidad de las grasas que tomamos es un elemento muy importante para la salud. Concretamente, todos los días se debe tomar una cantidad adecuada de ácidos grasos esenciales poliinsaturados. Los productos de soja ecológica Provamel son ricos en ácidos grasos poliinsaturados y pobres en ácidos grasos saturados. Y como todos los productos de Provamel son de origen vegetal, no contienen colesterol.

## Hidratos de carbono

Los hidratos de carbono proporcionan energía a nuestro organismo. Hay muchos tipos de hidratos de carbono, por ejemplo, los azúcares. Los lácteos contienen el azúcar de la leche, conocida como lactosa. Sin embargo, algunas personas sufren intolerancia a la lactosa: no pueden digerirla o tienen dificultades para hacerlo. Como resultado de ello, manifiestan síntomas como retortijones, flatulencia, distensión abdominal y diarrea. Los productos de soja Provamel no contienen lactosa por naturaleza y, por lo tanto, son una alternativa equivalente a los lácteos para las personas con intolerancia a la lactosa.

## La pirámide de la alimentación

La pirámide de la alimentación activa muestra lo que deberíamos comer diariamente y la importancia que tiene el ejercicio físico para mantenerse en forma. Está formada por 9 grupos de alimentos distintos y para una dieta saludable y equilibrada, debemos ingerir una cantidad adecuada de alimentos de cada grupo todos los días. Es necesario comer más del grupo de alimentos situado en la base de la pirámide, y menos del que está en el vértice superior. Por ejemplo, el cuerpo necesita mucha menos grasa que patatas o cereales. El ejercicio físico, al igual que la dieta, es muy importante, por lo que el deporte se encuentra en la base de la pirámide de la alimentación.



Fuente: [www.vig.be](http://www.vig.be)

# ¿Por qué la soja es tan beneficiosa para nuestra salud?



## Estilo de vida actual

¿A veces tiene la sensación de que no da abasto, de que el día no tiene suficientes horas para todo lo que tiene que hacer? Si siempre está ocupado y sólo tiene tiempo de comer tentempiés rápidos, es probable que a menudo se sienta exhausto y apático. Porque una dieta equilibrada, variada y apetitosa es uno de los pilares básicos de un estilo de vida saludable. Y las habas de soja deberían formar parte de ella.

## La agricultura ecológica y el medio ambiente

Provamel utiliza únicamente ingredientes que cumplen las directrices europeas para alimentos de cultivo ecológico. Nuestros ingredientes se cultivan de acuerdo con métodos agrícolas ecológicos, sin fertilizantes o plaguicidas químicos o sintéticos. Así pues, la agricultura ecológica garantiza la obtención de alimentos puros y, al mismo tiempo, el respeto del medio ambiente y la sociedad.

## Alergias

Hay muchos tipos de alergia. La alergia a las proteínas de la leche de vaca es la alergia más común entre los niños. Los productos de soja Provamel no contienen leche de vaca, pero sí proteínas de soja de alta calidad, lo que los convierte en una alternativa excelente a los productos lácteos. Los lácteos son una fuente natural de calcio. Por ello, es importante asegurarse de que los niños con intolerancia a la leche de vaca reciben un aporte adecuado de calcio. Esto no resulta difícil con la bebida Provamel Bio Soya con calcio, porque contiene una fuente natural de calcio.

Además, Provamel garantiza que la mayoría de sus productos no contiene los alérgenos más comunes (las sustancias que pueden desencadenar una reacción alérgica). Como resultado, los productos de soja de Provamel son una alternativa equivalente y deliciosa para muchas personas que sufren alergia (a las proteínas de la leche de vaca). Por supuesto, la soja también puede provocar una reacción alérgica, pero es mucho menos común que la alergia a los lácteos.

## Nivel de colesterol

El colesterol es una sustancia grasa que el cuerpo necesita, entre otras cosas, para la formación de las membranas celulares y la producción de muchas hormonas importantes. El cuerpo absorbe colesterol de los alimentos, pero también lo produce el propio organismo, en el hígado. Hay dos aspectos importantes a tener en cuenta al hablar de colesterol y salud: la cantidad de colesterol en la sangre y la proporción entre los llamados colesterol bueno (HDL) y colesterol malo (LDL). Si el nivel de colesterol en la sangre es demasiado alto, puede resultar perjudicial.

Los ácidos grasos saturados, que se encuentran sobre todo en los alimentos de origen animal, aumentan los niveles de colesterol. Los productos de soja no contienen colesterol por naturaleza y, gracias a su alto contenido en ácidos grasos poliinsaturados, tienen un efecto beneficioso en los niveles de colesterol. Las investigaciones han demostrado que tomar diariamente 25 g de proteínas de soja, como parte de una dieta con una cantidad limitada de ácidos grasos saturados y colesterol, puede ayudar a reducir el nivel de colesterol\*.

(\*) FDA (1999) JHCI (2002)



Pero quiere esto decir que ¿ya no podemos disfrutar de una comida con buen sabor? ¡Pues claro que no! Para empezar, podemos utilizar Provamel Cocinar y Untar, la única margarina a base de soja ecológica que también se puede utilizar para cocinar. También hay alternativas magníficas para la carne, como las distintas variedades del delicioso tofu de Provamel. Y si le apetece algo un poco más dulce, le encantarán los deliciosos postres y yofus de Provamel.

# ¿En el futuro desaparecerá por completo la intolerancia a la lactosa?



## Una composición diferente

- La leche de vaca es, naturalmente, un producto de origen animal. Las bebidas de soja, al estar fabricadas a partir de habas de soja, son productos de origen vegetal. Ambos productos son una fuente de proteínas comprobada, pero su composición es diferente, según su origen vegetal o animal.
- Las bebidas de soja tienen una composición de ácidos grasos excelente (son ricas en ácidos grasos poliinsaturados y pobres en ácidos grasos saturados) y por naturaleza no contienen colesterol.

## Proteínas de la leche de vaca

La alergia a las proteínas de la leche de vaca es una de las alergias más comunes entre los niños. El sistema inmunológico del organismo reacciona cuando se ingieren proteínas de la leche de vaca. Incluso cantidades muy pequeñas pueden producir retortijones, diarrea y erupciones cutáneas. Los productos Provamel son 100% vegetales, por lo que no contienen proteínas de leche de vaca. Son deliciosos, se digieren fácilmente y, por lo tanto, son muy populares entre personas de todas las edades.

## Lactosa

La lactosa es un azúcar que se encuentra en la leche de vaca de forma natural y, en consecuencia, también en los productos derivados de la leche. Las personas con intolerancia a la lactosa no la digieren fácilmente. El organismo reacciona a la lactosa, normalmente con retortijones y/o diarrea. Los productos Provamel son 100% vegetales y no contienen lactosa. Desde el punto de vista nutritivo, son una alternativa equivalente a los productos elaborados con leche de vaca.

## Grasa y ácidos grasos

Todos necesitamos una cierta cantidad de grasa en nuestra dieta, pero debe ser la cantidad adecuada de grasa de buena calidad. Los productos de soja son ricos en ácidos grasos poliinsaturados y pobres en ácidos grasos saturados. Los productos de soja no contienen colesterol de forma natural.

En la página siguiente encontrará un cuadro comparativo de la composición de ácidos grasos de las bebidas de soja y los productos elaborados con leche de vaca.

## Proteínas de soja y colesterol

La Food and Drug Administration (FDA, Organismo para el Control de Alimentos y Medicamentos Norteamericano) y la Joint Health Claims Initiative (JHCI, Iniciativa Conjunta para Reclamaciones sobre la Salud) han confirmado que el consumo diario de 25 gramos de proteínas de soja como parte de una dieta con una cantidad limitada de ácidos grasos saturados y colesterol puede ayudar a reducir el nivel de colesterol.

## El proceso de producción de los productos de soja Provamel

Las bebidas de soja son una alternativa vegetal que equivalen nutricionalmente a los productos elaborados con leche de vaca. Se pueden producir de dos formas diferentes: mediante un proceso de extracción química o —lo que resulta mucho mejor— mediante el proceso de producción natural de Provamel, que utiliza habas de soja enteras. En este proceso se extrae la capa externa del haba de soja. A continuación, se lavan las habas con agua pura, se ponen en remojo y, por último, se muelen en agua templada y se separan. Después se filtra la mezcla, lo que da como resultado Provamel Bio Soya Bebida Natural.

Vea el proceso de producción en [www.provamel.com](http://www.provamel.com).



Contenido de ácidos grasos de la  
**leche de vaca**

de origen animal



60% ácidos grasos saturados

40% ácidos grasos no saturados, de los cuales:

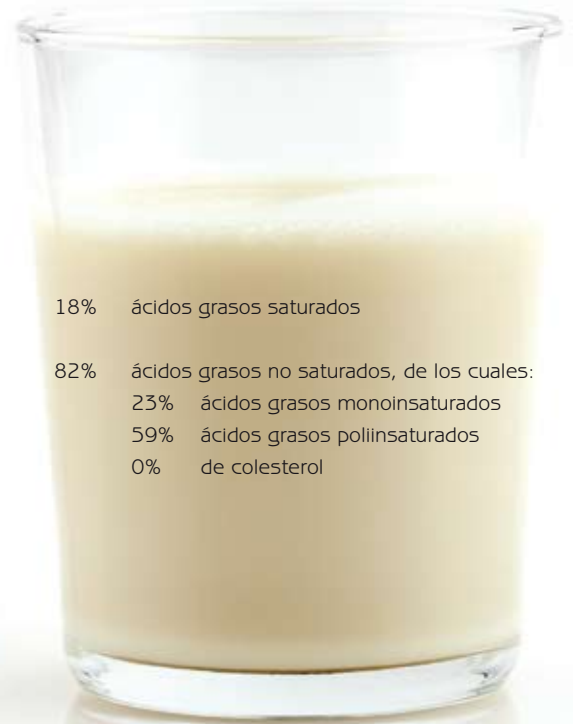
- 33% ácidos grasos monoinsaturados
- 7% ácidos grasos poliinsaturados

6 mg de colesterol\*

\* 100 ml de leche semidesnatada

Composición de ácidos grasos de la  
**bebida de soja**

de origen vegetal  
fabricada con habas de soja ecológica



18% ácidos grasos saturados

82% ácidos grasos no saturados, de los cuales:

- 23% ácidos grasos monoinsaturados
- 59% ácidos grasos poliinsaturados

0% de colesterol

# En el futuro, ¿toda la comida será deliciosa?

## ¡Los productos Provamel son deliciosos!

Provamel demuestra que los sustitutos vegetales de la leche y la carne pueden tener un sabor igual de bueno y ser igual de versátiles. Dado que se utilizan ingredientes procedentes de la agricultura ecológica, el sabor de los productos Provamel es limpio y puro. Se pueden utilizar de muy distintas maneras (con los cereales del desayuno, en salsas, pasteles, crepes, con café o té, etc.). Pruébelos: le garantizamos que no le defraudarán.

## Provamel Bio Soya Yofu con Bífidos

Provamel Bio Soya Yofu —el sustituto ideal del yogur de leche de vaca— es cremoso, se digiere fácilmente y tiene un delicioso sabor a frutas. Todas sus variedades son ecológicas y contienen los mismos cultivos activos que los productos lácteos comparables. Dado que son productos frescos, deben guardarse en el frigorífico. Todos los productos de la gama yofu contienen bífidos. Los bífidos son probióticos, es decir, microorganismos «buenos» que ayudan a mantener una flora intestinal equilibrada. Por supuesto, el yofu de Provamel no contiene leche de vaca y es adecuado para vegetarianos y veganos.



## Bebidas Provamel Bio Soya

Las bebidas Provamel Bio Soya son deliciosas tanto solas como con té o café (hacen espuma fácilmente). Vierta un poco sobre el muesli y obtendrá un desayuno delicioso, o utilícelas para hacer postres.

## Postres Provamel Bio Soya

La comida saludable no tiene por qué ser aburrida. Incluso un gourmet puede disfrutar de una dieta variada, equilibrada y saludable gracias a la amplia gama de exquisitos postres Provamel.

## Provamel Bio Soya Cocinar y Untar

¿Sabía que Provamel Bio Soya Cocinar y Untar es la única margarina ecológica a base de soja que también se puede usar para cocinar y para freír? ¡Y Provamel Bio Soya Cocinar y Untar sabe estupendamente untada sobre pan!





## Provamel Bio Soya Cuisine

Provamel Bio Soya Cuisine es una alternativa vegetal a la nata de leche de vaca que contiene un 18% de grasa. Cuisine resulta deliciosa tomada con café, en salsas, sopas y guisos, y como ingrediente principal de postres.

## Dulzor natural

Porque la calidad también debería tener buen sabor, siempre buscamos modos de hacer que nuestros productos sepan aún mejor. Endulzamos nuestros productos con ingredientes ecológicos naturales deliciosos. Así, pues, junto con las bebidas no azucaradas, Provamel tiene productos endulzados con sirope de trigo, sirope de tapioca o azúcar de caña sin refinar. Ni se imagina lo dulces que son nuestros clientes gracias a Provamel... ¿Por qué no lo prueba usted mismo?

Los productos de esta gama son fáciles de preparar y el cocinero que se preocupa por la salud puede utilizarlos de muchas formas diferentes.



**¡NUEVO DISEÑO!**

Todos los productos Provamel se van a comercializar con un nuevo envasado. Algunos productos ya han cambiado de imagen; los demás pronto lo harán.

## BEBIDAS PROVAMEL BIO SOYA



Batido Soja Bio Plus Calcio 1 l



Batido Soja Chocolate 1 l Bio



Batido Soja Biológico 1 l



Bebida De Arroz Biológica 1 l



Bebida Soja Biofruta Tropical 250 ml



Batido Soja Vainilla 250 ml Bio



Batido Soja Chocolate 250 ml Bio



Batido Soja Fresa 250 ml Bio



Batido Soja Plátano 250 ml Bio

## BATIDOS Y POSTRES SIN LACTOSA



Batido Soja Sin Azúcar 1 l



Batido Soja Calcimel 1 l



Batido Soja Soyadiet 1 l



Batido Soja Calcimel 250 ml



Soya Crem Chocolate pack-4



Soya Crem Vainilla pack-4

## PROVAMEL BIO SOYA YOFU (CON BIFIDUS)



Soya Yofu Fresco  
Natural  
Bio pack-4



Soya Yofu Fresco  
Frambuesa-Vainilla  
Bio pack-4



Soya Yofu Fresco  
Melocotón-Mango  
Bio pack-4



Soya Yofu Fresco  
Mirtilo  
Bio pack-4



Soya Yofu Fresco  
Natural  
Bio 500 g



Soya Yofu Fresco  
Vainilla  
Bio 500 g

## POSTRES PROVAMEL BIO SOYA



Soya Dessert  
Chocolate Bio  
pack-4



Soya Dessert  
Caramelo Bio  
pack-4



Soya Dessert  
Vainilla Bio  
pack-4



Soya Dessert  
Moka Bio  
pack-4

## PROVAMEL BIO SOYA COCINAR Y UNTAR



Soya Margarine Bio



## PROVAMEL CUISINE



Soya Cuisine Bio

# ¿Cómo puedo utilizar la soja para cocinar?

## Provamel Bio Soya Cuisine

Cuisine, nuestra alternativa vegetal a la nata de la leche, proporciona el toque final a todos sus platos —sopas, salsas, suflés y postres— y sabe estupendamente con el café o el té. Cuisine contiene un 18% de grasa y se digiere fácilmente. Sin embargo, debido a su bajo contenido en grasas, Cuisine no es adecuada para montar.

## Provamel Bio Soya Cocinar y Untar

Esta margarina, elaborada con aceite de soja ecológica, es deliciosa con pan. Pero, ¿sabía que Provamel Bio Soya Cocinar y Untar es la única margarina de soja ecológica que también se puede utilizar para cocinar y freír? Es evidente que Provamel Bio Soya Cocinar y Untar es un ingrediente muy útil en toda cocina que valore una dieta variada y equilibrada.



A young woman with brown hair, wearing a green sleeveless top, is smiling warmly at the camera. She is holding a white ceramic bowl with both hands. The bowl has a decorative pattern on its side. The background is a plain, light color.

## Bebidas Provamel Bio Soya

Calientes o frías, con el desayuno o solas; las bebidas de soja ecológica Provamel son deliciosas y se pueden utilizar como alternativa a la leche de vaca.

Puede encontrar recetas en nuestra web, [www.provamel.com](http://www.provamel.com).

# ¿Qué significa «no transgénico»?



## ¿Y OMG?

OMG es la sigla de organismo modificado genéticamente. Los OMG o transgénicos son organismos —plantas y animales— cuyo ADN ha sido modificado por el hombre. Sin embargo, no se conoce de forma suficiente las consecuencias a largo plazo de los transgénicos en la agricultura. Por esta razón, muchas personas, científicos inclusive, han mostrado su preocupación por su utilización en la industria alimentaria. En relación con los OMG, Provamel se siente orgulloso de garantizar que todos sus productos cumplen con las directrices europeas para alimentos derivados de la agricultura ecológica.

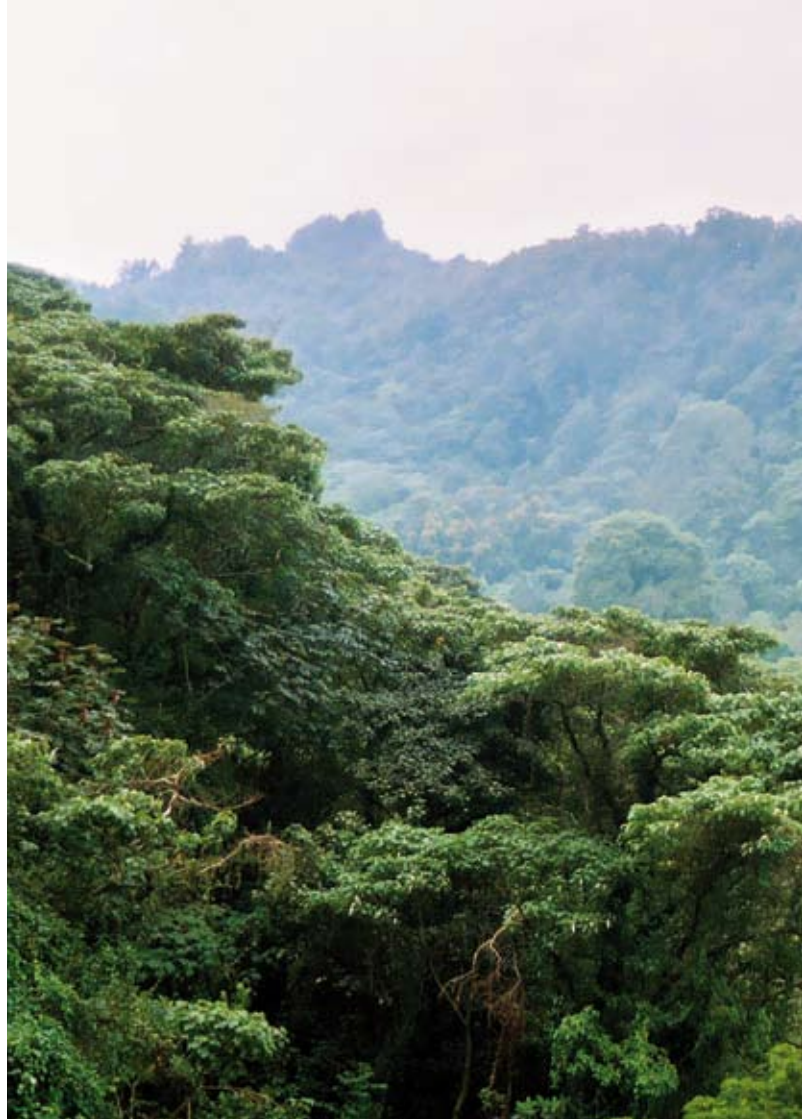
## Procedimiento natural.

La pureza y la calidad son dos de nuestras prioridades principales. Como resultado de ello, Provamel opta por productos ecológicos cultivados sin plaguicidas químicos y/o sintéticos y con respeto por la naturaleza, aunque se utilicen técnicas modernas. Nuestros productos de soja, por ejemplo, están elaborados con habas de soja cultivadas ecológicamente que tienen un certificado oficial de producto no transgénico. Se nos ha concedido este certificado porque nuestras materias primas y nuestra producción son inspeccionadas con frecuencia por entidades de auditoría independientes para asegurar que no se utilizan OMG.

## Un sistema de trazabilidad e inspección sin fisuras.

Pero eso no es todo: Provamel ha instaurado su propio sistema de inspección para comprobar cada paso de la cadena de producción, desde el haba de soja hasta el producto final.

Por supuesto, todo empieza con la semilla, que se garantiza que no es transgénica. Provamel tiene una relación estrecha con sus agricultores proveedores, que cultivan soja de la más alta calidad y pureza. Nuestros campos de soja ecológica también están a suficiente distancia de las zonas donde se utilizan OMG para eliminar cualquier riesgo de contaminación. Asimismo, el transporte y el almacenaje están sujetos a normativas estrictas. Los camiones y los silos se limpian siguiendo un procedimiento bien definido y se realizan comprobaciones externas antes y después del almacenamiento en los silos. El mismo procedimiento se repite durante el transporte al molino de descascarillado. También se comprueba que cualquier otro ingrediente o aditivo utilizado en nuestros productos no contiene OMG. Por último, se realizan inspecciones aleatorias en el producto finalizado. Ésta es una de las tareas de las que se encarga nuestro ultramoderno departamento de calidad.



# ¿Cómo y dónde se cultivan las habas de soja?



## Las áreas

Provamel prefiere tratar con pequeños agricultores ecológicos en Brasil, Canadá o China, a largo plazo. Como resultado, Provamel no sólo opta por la agricultura ecológica —y por lo tanto sostenible—, sino también por los salarios justos, la vivienda adecuada, las condiciones de trabajo seguras sin mano de obra infantil y el respeto por el medio ambiente.

## La selva tropical

El respeto por el medio ambiente y por las materias primas que nos ofrece el planeta es un concepto clave de la filosofía de Provamel. Así pues, Provamel jamás comprará habas de soja ecológica que procedan de plantaciones dentro de la selva tropical protegida. Nuestras plantaciones se encuentran en el lado opuesto de Brasil, a gran distancia de la selva tropical.

## Cultivos ecológicos

Sólo utilizamos habas de soja ecológicas, y los demás ingredientes que empleamos también han sido cultivados sin utilizar plaguicidas o fertilizantes químicos. Nuestros laboratorios llevan a cabo pruebas de calidad exhaustivas para asegurarse de que las habas de soja importadas cumplen los requisitos legales de los métodos de producción ecológica. También comprobamos su pureza, su contenido de calcio y ácidos grasos y su sabor. Garantizamos el estado no transgénico de nuestra soja mediante inspecciones frecuentes.

# ¿Por qué Provamel?



## Cómo empezó todo

Ante todo, la historia de Provamel es la historia de un negocio familiar que, gracias a la calidad de sus productos, ha llegado a ser líder del mercado europeo. Todo empezó con nuestra campaña contra el hambre en África. Gradualmente se hizo obvio que también en Europa había demanda de productos de soja ecológica que tuvieran buen sabor y estuvieran fabricados con respeto por la naturaleza.

## Nuestra filosofía

Provamel proporciona una alternativa a los alimentos industriales de alta tecnología para el consumidor exigente. Al escoger productos ecológicos Provamel, usted apoya una forma diferente de agricultura, un enfoque diferente de cómo tratar los alimentos y la naturaleza. El lema «desarrollo sostenible» resume la filosofía de Provamel. El resultado es una amplia gama de productos alimentarios saludables y deliciosos. ¡La comida preparada con amor tiene mejor sabor!

## Respeto por el hombre y el medio ambiente

Nuestro proceso de producción gira en torno al hombre y al medio ambiente. En consecuencia, nuestro proceso de fabricación refleja el respeto que tenemos por la naturaleza, el hombre y el medio ambiente y nuestra búsqueda de la pureza. De ahí nuestra atención persistente a los detalles, desde el haba de soja básica hasta el producto acabado. Provamel cumple los requisitos más altos en relación con la pureza, la calidad y el sabor.

## Reciclaje

Siempre que resulta posible, utilizamos materiales reciclados. Para los envases de cartón de nuestras bebidas, hemos seleccionado el embalaje que más respeta el medio ambiente.

## El proyecto VitaGoat en África

VitaGoat es un proyecto de desarrollo. Se trata de una unidad de producción básica en la que un sistema de molido es accionado por una persona que pedalea una bicicleta. Es una forma de bajo coste excelente para moler las habas de soja que, una vez se les añade agua, darán como resultado una nutritiva leche de soja. El sistema funciona perfectamente sin electricidad, generador o agua corriente. De este modo, se pueden producir treinta litros de bebida de soja por hora.

## El proyecto escolar EDHUCCA

En Brasil, país donde muchos niños viven en barrios de chabolas y son obligados a trabajar, Provamel colabora en EDHUCCA, un proyecto de escolarización y formación para niños y adultos. En el proyecto EDHUCCA trabajan profesores cualificados y cuarenta voluntarios.

Los voluntarios van de puerta en puerta intentando convencer a la gente para que vaya a la escuela y así pueda mejorar su nivel de vida.

EDHUCCA utiliza ordenadores reciclados. Provamel apoya el proyecto EDHUCCA proporcionando material escolar y construyendo aulas adicionales.





## Provamel y el CO<sub>2</sub>

- Provamel apoya la Fundación Polar Internacional (IPF) en su esfuerzo por construir en la Antártida la primera estación de investigación «sin emisiones» del mundo. Los materiales y las tecnologías empleados siguen los principios de la construcción ecológica, cuyo objetivo es reducir el impacto en el medio ambiente. Las fuentes de energía son renovables (eólica y solar) y las aguas residuales son tratadas para reducir al mínimo la contaminación ambiental.

La base se encuentra en una región denominada Dronning Maud Land y podrá alojar hasta veinte personas.

Además de la construcción de la base polar, la IPF organiza actividades de información y educación acerca de los cambios climáticos y el desarrollo sostenible.

- Pero eso no es todo: en su fábrica de Wevelgem (Bélgica) Provamel ya genera energía y vapor (calor) a partir del biogás recuperado de sus aguas residuales industriales. Todas las nuevas inversiones se revisan habitualmente para asegurar que tengan un consumo de energía y emisiones de CO<sub>2</sub> razonables. Además, Provamel se propone no producir en absoluto CO<sub>2</sub> para el año 2020.



## Desarrollo sostenible

Entre muchas otras cosas, el respeto por el medio ambiente significa que debemos tener cuidado en la forma en que tratamos a la tierra y en los recursos que utilizamos para nuestra alimentación. Esta idea forma parte de la base de nuestro proceso de producción. Sabemos que la Madre Tierra es buena con nosotros, y por ello la tratamos con respeto. Esta es la razón por la que Provamel opta por la agricultura ecológica, por productos que son elaborados con el máximo respeto con la naturaleza y con el hombre.

# ¿Qué significa ecológico?



## Procedencia

Los productos Provamel se elaboran principalmente con ingredientes producidos según métodos de agricultura ecológica. Deben cumplir las estrictas normativas de la Unión Europea para poder llevar la mención «biológico». El cumplimiento de estas normativas está asegurado por entidades de auditoría externas. Desde la siembra hasta el almacenaje, se implantan las medidas más estrictas para prevenir cualquier contaminación con materias primas modificadas genéticamente o materias primas convencionales que se han cultivado utilizando plaguicidas químicos y/o sintéticos.

Si superan todas las inspecciones, los productos se etiquetan como ecológicos con el logo de la Certificación Ecológica. En ese caso, los datos del organismo de certificación CERTISYS también se pueden imprimir en el envase.

## La agricultura ecológica y el entorno

Provamel trabaja en defensa de la agricultura ecológica que, a nuestro entender, es la única forma sensata para que el hombre y la naturaleza coexistan en armonía. La agricultura ecológica es respetuosa con la naturaleza y la fertilidad de la tierra. Una rotación de cultivos regular asegura que la tierra no se empobrece y el uso de fertilizantes ecológicos evita que la tierra se contamine. La agricultura ecológica también requiere más mano de obra y, por lo tanto, genera más puestos de trabajo. Sin embargo, nuestro compromiso con el medio ambiente también se manifiesta en muchos otros campos.

Por ejemplo, las aguas residuales se tratan antes de abandonar la planta de producción y la mayoría de los residuos sólidos se pueden utilizar como fertilizante. La fibra de soja y las vainas no se tiran, sino que se utilizan como alimento para animales de valor nutricional.

Provamel utiliza habas de soja ecológicas de una calidad impecable. Esto, junto con nuestros muchos años de experiencia, es nuestra garantía de que está comprando productos excelentes y apetitosos.



Nosotros mismos diseñamos este logotipo para que fuera representativo de nuestros productos en todos los estados de la Unión Europea.



Certificación AB-Agriculture Biologique (Francia)



Todos los ingredientes agrícolas que utiliza Provamel se cultivan sin fertilizantes o plaguicidas químicos y sintéticos. La mención del organismo de certificación CERTISYS y el logotipo de la Certificación Ecológica («Biogarantie») en el envase indican que todos los productos ecológicos Provamel han sido inspeccionados y están conformes con la legislación europea.



Creemos firmemente que la comunidad empresarial debe contribuir a la sostenibilidad de nuestro planeta. Encontrará nuestra declaración de intenciones en [www.provamel.com](http://www.provamel.com).



El sello EcoSocial del IBD (Instituto Biodinámico de Brasil) reconoce el desarrollo sostenible a escala social, económica, política y medioambiental. Los criterios de EcoSocial versan sobre lo siguiente:

- Mano de obra socialmente responsable (salud y seguridad en el trabajo, no se utiliza mano de obra forzada o infantil, ni se realizan prácticas abusivas o discriminatorias).
- Respeto por el medio ambiente.

[www.provamel.com](http://www.provamel.com)  
[info@provamel.com](mailto:info@provamel.com)



PROVAMEL. LOVE YOUR FUTURE