

**ΕΚΔΟΣΗ**  
**56** ΕΤΟΣ 2025



**ΤΡΟΦΙΜΑ ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ**

## **ΜΙΚΡΟΜΕΣΑΙΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΕΞΑΓΟΥΝ**

**Αργεντινική Τεχνολογία και Καινοτομία**



**ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΘΕΣΜΙΚΩΝ ΣΧΕΣΕΩΝ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ**

Υποδιεύθυνση Θεσμικών Σχέσεων



# ΠΙΝΑΚΑΣ

## ΤΡΟΦΙΜΑ ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ

|  |           |
|--|-----------|
| <b>PLANTE ALIMENTOS</b> .....  | <b>4</b>  |
| Μία πρόταση ωμοφαγίας, εμπνευσμένη από τις ρίζες των προγόνων, με δυνατότητα εξαγωγής..... | 4         |
| <b>AMADDA ALIMENTA</b> .....   | <b>6</b>  |
| Η δύναμη μιας βιομηχανίας χωρίς γλουτένη.....  | 6         |
| <b>RIVARA S.A.</b> .....   | <b>8</b>  |
| Βιολογικά προϊόντα, απαλλαγμένα από γενετική τροποποίηση και με πλήρη ιχνηλασιμότητα.....  | 8         |
| <b>LEDEVIT</b> .....   | <b>10</b> |
| Αργεντίνικη καινοτομία που φέρνει επανάσταση στα αρτοσκευάσματα χωρίς γλουτένη .....       | 10        |

Μία πρόταση ωμοφαγίας, εμπνευσμένη από τις ρίζες των προγόνων, με δυνατότητα εξαγωγής



Η εταιρεία Plante Alimentos ιδρύθηκε το 2017 από τη Valeria Frejtman και τους γιους της Ταο και Νοέ, με στόχο την αναβίωση προγονικών τεχνικών, όπως η ενεργοποίηση των σπόρων και η αφυδάτωση σε χαμηλή θερμοκρασία. Ο στόχος τους είναι σαφής: να παράγουν ωμά βίγκαν τρόφιμα που διατηρούν τα θρεπτικά τους συστατικά ανέπαφα, χωρίς πρόσθετα και ραφιναρισμένη ζάχαρη, προσφέροντας μια υγιεινή και περιεκτική εναλλακτική λύση.

Μεταξύ των προϊόντων τους συμπεριλαμβάνονται τσιπς κέιλ (λαχανίδα), κράκερ ντομάτας, τραγανά σνακ καρύδας και κακάο, και ένα φυτικό καρύκευμα που χρησιμεύει ως βίγκαν εκδοχή της παρμεζάνας, με βάση λαχανίδα και σπόρους. Κάθε προϊόν συνδυάζει την καινοτομία με τη σχολαστική προσοχή στις διαδικασίες, προσφέροντας θρεπτικά, προσιτά και με έντονες γεύσεις τρόφιμα, που στόχο έχουν να διεισδύσουν σε νέες αγορές.

Το Εθνικό Ινστιτούτο Βιομηχανικής Τεχνολογίας (INTI) υποστήριξε την εταιρεία στη μετάβασή της από τις βιοτεχνικές στις βιομηχανικές διαδικασίες, διασφαλίζοντας ότι η ανάπτυξη επιτυγχάνεται με ποιότητα και χωρίς να χάνει την ακατέργαστη βίγκαν ουσία της. Αυτή η κοινή προσπάθεια επέτρεψε την απλοποίηση των διαδικασιών, τη βελτιστοποίηση των πόρων και τον σχεδιασμό ενός μοντέλου παραγωγής ικανού να διατηρεί τα πρότυπα ασφαλείας τροφίμων και ιχνηλασιμότητας.

Η αγορά προϊόντων χωρίς γλουτένη στην Αργεντινή έφτασε σε αξία τα 76,29 εκατομμύρια δολάρια ΗΠΑ το 2024 και εκτιμάται ότι θα αυξηθεί με ετήσιο ρυθμό 4,5% έως το 2034, φτάνοντας σε αξία τα 113,37 εκατομμύρια δολάρια ΗΠΑ.



Με τη συνεργασία του INTI, έχουν καταφέρει να υπερπηδήσουν κάθε δυσκολία. Προσφέρουν στους εισαγωγείς μια διαφοροποιημένη πρόταση: σταθερή ποιότητα, ευέλικτες συσκευασίες σε βάζα και doypacks, υπεύθυνη τροφοδοσία και μια γευστική εμπειρία που πλησιάζει τα προϊόντα φυτικής προέλευσης με δελεαστικές υφές, χρώματα και γεύσεις στο καθημερινό τραπέζι.

## **PLANTE ALIMENTOS**

**Villa Martelli, Vicente López, Πόλη του Μπουένος Άιρες**

*Παραγωγή τροφίμων με σπόρους και ξηρούς καρπούς που ενεργοποιούνται και αφυδατώνονται σε χαμηλή θερμοκρασία.*

-Ετήσια παραγωγή: 60.000 προϊόντα.

### **• ΔΑΣΜΟΛΟΓΙΚΕΣ ΚΛΑΣΕΙΣ (NCM):**

-2106.90 / Τσιπς Κέλ (λαχανίδα)

-1905.31 / Κράκερ ντομάτας

-1806.90 / Τραγανά σνακ καρύδας και κακάο



Η Amadda Alimenta που ιδρύθηκε το 2019, είναι μια εταιρεία που μετέτρεψε την έλλειψη προϊόντων χωρίς ποιοτική γλουτένη σε μία βιομηχανία ικανή να προσφέρει συμπεριληπτικά τρόφιμα με αυθεντική γεύση και υφή εφάμιλλη των παραδοσιακών.

Το εργοστάσιο παράγει φρυγανιές, τριμμένη φρυγανιά, προμείγματα, alfajores (μπισκότα με dulce de leche) και σνακ, όλα χωρίς γλουτένη, πιστοποιημένα και φτιαγμένα με επιλεγμένες πρώτες ύλες. Ο απλός αλλά φιλόδοξος στόχος είναι: η εγγύηση ότι κανείς δεν θα αποκλειστεί από την ευχαρίστηση του καλού φαγητού.

Η εταιρεία διακρίνεται για το γεγονός ότι έχει κυκλοφορήσει στην αγορά μία από τις πρώτες φρυγανιές χωρίς γλουτένη, που ξεχωρίζει για την τραγανότητά της και την εφάμιλλη του σιταριού γεύση της.

Το Εθνικό Ινστιτούτο Βιομηχανικής Τεχνολογίας (INTI) παρείχε αποφασιστική υποστήριξη στην εταιρεία, όπως μεταξύ άλλων εκπαίδευση και βοήθεια για την εξασφάλιση χρηματοδότησης.

Σήμερα, η εταιρεία επιθυμεί να επεκταθεί στην Αμερική και την Ευρώπη. Προσφέρει προϊόντα με πραγματική γεύση, επικυρωμένες διαδικασίες και ανταγωνιστικές τιμές. Αναζητά συνεργάτες που να εκτιμούν τη συνεπή παράδοση, την ιχνηλασιμότητα όπως και μια εταιρεία που να προσελκύει καταναλωτές.



## **AMADDA**

### **Daireaux, Επαρχία Μπουένος Άιρες**

*Παραγωγή τροφίμων χωρίς γλουτένη.*

-Ετήσια Παραγωγική Δυναμικότητα: 300 τόνοι

-Εργοστάσιο: 600 τ.μ.

#### **• ΔΑΣΜΟΛΟΓΙΚΕΣ ΚΛΑΣΕΙΣ (NCM):**

-1905.40 / Φρυγανιές, ψωμί φρυγανισμένο

-1905.90 / Άλλα, προϊόντα αρτοποιίας

-1901.20.90 / Προμείγματα



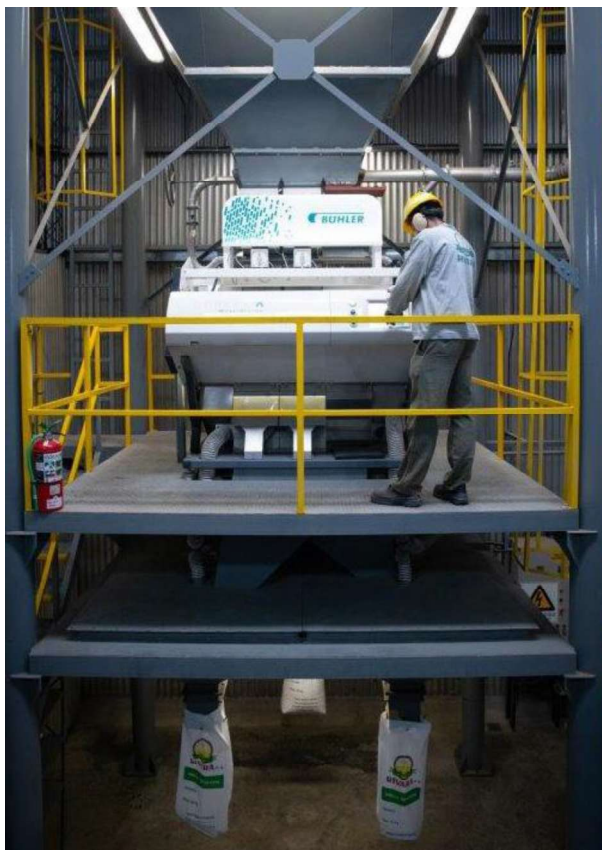
Η Rivara SA είναι ένας οργανισμός που περιλαμβάνει αποθήκευση, επεξεργασία, εφοδιασμό και ανανεώσιμες πηγές ενέργειας. Με 79 σιλό και χωρητικότητα αποθήκευσης άνω των 110.000 τόνων, η εταιρεία διασφαλίζει σχολαστικές διαδικασίες διαλογής και ξήρανσης σιτηρών που διατηρούν τη συνέπεια που απαιτείται από το διεθνές εμπόριο. Οι αυτόματοι δειγματολήπτες σιτηρών, οι αισθητήρες θερμοκρασίας και ο ηλεκτρονικός αερισμός, σε συνδυασμό με τον ιδιόκτητο στόλο φορτηγών της, εγγυώνται ότι κάθε πελάτης λαμβάνει την παραγγελία του εγκαίρως και με προβλεπτικότητα.

**Η υποστήριξη του Εθνικού Ινστιτούτου Βιομηχανικής Τεχνολογίας (INTI) ήταν καθοριστική για την επίτευξη αυτού του στόχου, καθώς από την πιλοτική τους μονάδα για δημητριακά και ελαιούχους σπόρους, σχεδίασαν και εγκαταστήσαν τον μύλο καλαμποκιού χωρίς ΓΤΟ, υποστηρίζανε την έναρξη λειτουργίας του και, με την πάροδο του χρόνου, αναπτύξανε εξατομικευμένες λύσεις: άλευρα εμπλουτισμένα με μέταλλα και βιταμίνες, μονάδες προμείγματος, δοκιμές για την εξαγωγή οργανικών ελαίων και, πρόσφατα, τεχνολογία για προζελατινοποιημένα άλευρα.**

Αυτή η συλλογική προσπάθεια επέτρεψε στην Rivara να διαφοροποιήσει το χαρτοφυλάκιό της με προϊόντα που πλέον προμηθεύουν τα κορυφαία σούπερ μάρκετ της χώρας και οι υψηλού προφίλ διεθνείς πελάτες. Παράγει σιμιγδάλι και χυλό ολικής αλέσεως για δημητριακά πρωινού, προζελατινωμένα άλευρα για ζυμαρικά και αρέπας (παραδοσιακές πίτες από καλαμποκάλευρο) χωρίς γλουτένη, έλαια ψυχρής έκθλιψης με ανέπαφα τα θρεπτικά συστατικά τους και βιολογικές ζωτροφές που εξάγονται σε κτηνοτροφικές μονάδες σε γειτονικές χώρες. Η εταιρεία προμηθεύει επίσης αποκλειστικά το δίκτυο βιολογικών γαλακτοκομικών μονάδων της Nestlé Argentina, γεγονός που επιβεβαιώνει την ικανότητά της να ανταποκρίνεται στις παγκόσμιες απαιτήσεις.

Υπολογίζεται ότι 1 στους 100 ανθρώπους (1%) παγκοσμίως πάσχει από κοιλιακή νόσο, πράγμα που σημαίνει ότι υπάρχουν περίπου 80 εκατομμύρια άτομα που πάσχουν από κοιλιακή νόσο παγκοσμίως, αν και ένα μεγάλο ποσοστό (περισσότεροι από τους μισούς) δεν έχουν διαγνωστεί.

Σχεδόν εννέα δεκαετίες αργότερα, η Rivara κατέχει μια μοναδική θέση στην αγροτική βιομηχανία της Αργεντινής. Είναι η δεύτερη μεγαλύτερη εταιρεία άλεσης ξηρού καλαμποκιού της χώρας και ο κορυφαίος εξαγωγέας σε όγκο βιολογικών σιτηρών στις Ηνωμένες Πολιτείες.



Δεν επιδιώκουν να πουλήσουν για μία μόνο φορά. Ο στόχος τους είναι να χτίσουν σταθερές σχέσεις βασισμένες σε αποδεδειγμένη ποιότητα και διεθνείς πιστοποιήσεις. Είναι πρωτοπόροι στο να αποδεικνύουν ότι η καινοτομία στα τρόφιμα μπορεί να εξαχθεί στον κόσμο από μια μικρή πόλη της επαρχίας του Μπουένος Άιρες. Σε όσους χρειάζονται σιμιγδάλι, χυλό ολικής αλέσεως, ειδικά αλεύρια ή βιολογικές ζωοτροφές, προσφέρουνε κάτι απλό αλλά ανεκτίμητο: τη διασφάλιση ότι θα παραλαμβάνουν πάντα το ίδιο προϊόν, με την ίδια ποιότητα και στην ώρα του. Αυτό τους κάνει μοναδικούς.

## **RIVARA SA**

### **Αλμπέρτι, επαρχία του Μπουένος Άιρες**

*Παραγωγή σπόρων*

-Ετήσια παραγωγική δυναμικότητα: 43.000 τόνοι στον μύλο καλαμποκιού και 10.000 τόνοι στο εργοστάσιο ζωοτροφών.

• ΔΑΣΜΟΛΟΓΙΚΕΣ ΚΛΑΣΕΙΣ (NCM):

-1104.23 / Σπόροι καλαμποκιού

-1103.13 / Πλιγούρια, σιμιγδάλια

-1102.20 / Αλεύρι καλαμποκιού

-2309.90 / Άλλα, Παρασκευάσματα για τη διατροφή των ζώων

## LEDEVIT

Αργεντινική καινοτομία που φέρνει επανάσταση στα αρτοσκευάσματα χωρίς γλουτένη



Αρχικά, η εταιρεία αφιερώθηκε στην παραγωγή γιαουρτιών και τυριών. Ωστόσο οι απαιτήσεις της αγοράς τούς έστρεψαν στην επεξεργασία κρεμών ζαχαροπλαστικής. Αυτή τους η απόφαση τούς σημάδεψε και χρόνια αργότερα, κατάφεραν να αντικαταστήσουν τα συστατικά ζωικής προέλευσης με φυτικά, επιτυγχάνοντας καλλίτερη γεύση, μεγαλύτερη διάρκεια ζωής και ένα ανταγωνιστικό προϊόν που τους έκανε πρωτοπόρους στην Αργεντινή.

Η ιστορία συνεχίστηκε με την ενσωμάτωση εξειδικευμένων επαγγελματιών, τη διαφοροποίηση των προμειξεων ψησίματος χωρίς γλουτένη, με οργανοληπτικά αποτελέσματα πανομοιότυπα με τα παραδοσιακά, και το άνοιγμα του εργοστασίου στο Σαν Χουάν, που ασχολείται με την επεξεργασία αποστειρωμένων πολτών φρούτων από την περιοχή.

Προσφέρουν στις διεθνείς αγορές προμείγματα χωρίς γλουτένη για brownies, πουτίγκες, cupcakes, μπισκότα για alfajor και μακαρόν, μαζί με τοπικούς πολτούς φρούτων όπως βερίκοκο, ροδάκινο, αχλάδι και κυδώνι, σε βιομηχανικές συσκευασίες μεγάλης χωρητικότητας.

Η αγορά προϊόντων χωρίς γλουτένη έχει σημειώσει σημαντική ανάπτυξη τα τελευταία χρόνια, φτάνοντας σε αξία τα 6,7 δισεκατομμύρια δολάρια ΗΠΑ το 2024. Εκτιμάται ότι αυτή η αγορά θα συνεχίσει να επεκτείνεται με σύνθετο ετήσιο ρυθμό ανάπτυξης 6,4% μεταξύ 2025 και 2034, φτάνοντας σε αξία τα 11,72 δισεκατομμύρια δολάρια ΗΠΑ το 2034.

Το Εθνικό Ινστιτούτο Βιομηχανικής Τεχνολογίας (INTI) έγινε ο στρατηγικός τους σύμμαχος, δουλεύοντας πάνω στο σχεδιασμό διεργασιών, την επαλήθευση της ασφάλειας τροφίμων και τις εναλλακτικές λύσεις για την αξιοποίηση υποπροϊόντων, έτσι ώστε κάθε απόφαση να έχει τεχνική υποστήριξη και ιχνηλασιμότητα.



Ο στόχος της είναι να ανοίξει τον δρόμο προς την Ευρώπη και τις Ηνωμένες Πολιτείες, αγορές που εκτιμούν τον συνδυασμό πιστοποιημένης ποιότητας, καινοτομίας και ολοκληρωμένων προσφορών.

Αναπτύσσει λύσεις που δεν υπάρχουν πουθενά αλλού στον κόσμο και το κάνει με μια ομάδα που συνδυάζει την επιστήμη, την δεξιοτεχνία και το πάθος. Αυτός ο συνδυασμός είναι αυτό που τους διακρίνει και τους ωθεί προς νέες διεθνείς αγορές. Πίσω από κάθε προϊόν κρύβεται μια ιστορία επιμονής, δημιουργικότητας και εμπιστοσύνης που ανανεώνεται καθημερινά.

## **LEDEVIT**

### **Μπουένος Άιρες**

*Παραγωγή και εμπορία κρεμών ζαχαροπλαστικής*

-Εργοστάσιο παραγωγής (Μπουένος Άιρες): 1.500 τ.μ.

-Εργοστάσιο παραγωγής (Εσέισα): 11.000 τ.μ.

Τρέχουσα παραγωγική ικανότητα σε τόνους/έτος:

-Εργοστάσιο (Μπουένος Άιρες): 1.500 τ.μ.

-Εργοστάσιο Μπουένος Άιρες: 13.000 τ.μ.

-Εργοστάσιο Εσέισα: 2.600 τ.μ.

-Εργοστάσιο Σαν Χουάν: 4.000 τ.μ.

### **• ΔΑΣΜΟΛΟΓΙΚΕΣ ΚΛΑΣΕΙΣ (NCM):**

-2106.90 / Άλλα, παρασκευάσματα διατροφής που δεν κατονομάζονται ούτε περιλαμβάνονται αλλού

-2008.99 / Άλλα, βρώσιμα μέρη φυτών, στα οποία περιλαμβάνονται και τα μείγματα



Secretaría de  
Industria y Comercio  
Ministerio de Economía

**CONTACTO:** [boletin\\_pymesexportan@inti.gov.ar](mailto:boletin_pymesexportan@inti.gov.ar)

**GERENCIA DE RELACIONES INSTITUCIONALES Y COMUNICACIÓN**  
Subgerencia Operativa de Relaciones Institucionales



ESCANEÁ Y CONOCÉ  
nuestro news  
completo



[www.inti.gov.ar](http://www.inti.gov.ar)