

## **Se lanza al mercado el primer Aceite de oliva virgen extra ecológico con plancton**

**La empresa asturiana Neoalgae, cuyo trabajo consiste en el cultivo y extracción de microalgas, se adentra en el sector gourmet gracias al lanzamiento del primer aceite de oliva ecológico enriquecido con plancton**

La apuesta de Neoalgae por la elaboración de productos innovadores y sostenibles es el principio básico de su trabajo. Así es que todos sus productos suelen lucir certificaciones ecológicas o veganas, sellos que justifican la preocupación y valores de la empresa.

Ahora se lanza a por un nuevo mercado, el sector Gourmet de alimentación. Y lo hace a lo grande, sacando a la venta el primer Aceite de oliva virgen extra ecológico con plancton. Se trata de un producto muy apreciado en alta cocina, que combina las propiedades y el sabor del aceite de oliva virgen extra ecológico condimentado con un plancton marino que transmite la frescura del mar.

La Tetraselmis es una microalga muy rica en Omega3, cultivada en condiciones muy controladas, en fotobiorreactores cerrados, bajo estándares de calidad nacionales.

Es un producto que trata de trasladar todos los matices marinos al hogar. La Tetraselmis, al tratarse de un gran conductor de sabores, se convierte en la microalga más utilizada entre los chefs especialistas en trabajar este tipo de cocina vanguardista.

Neoalgae es toda una especialista en la apertura de nuevos mercados y sectores. Siguiendo el hilo conductor de las microalgas, acostumbra periódicamente a la expansión de nuevos productos o marcas con los que cubrir las necesidades de un mercado en constante evolución.

Acostumbrada a nadar entre dos aguas, con una parte de la empresa dedicada a la investigación, y la otra aprovechando esos avances para realizar productos de uso habitual, se sustenta bajo dos pilares básicos: Innovación y sostenibilidad.

Así es que todos sus pasos los dé con un ojo puesto en esos dos pilares. Todos sus productos y servicios se rigen por ellos, aportando una solución ecológica a problemas cotidianos.

El futuro de la compañía pasa por mantener este compromiso con la innovación y el medio ambiente. Y lo demuestra no solo con palabras sino con hechos, ya que actualmente su departamento de calidad se encuentra trabajando en la certificación GMP (Good Manufacturing Practises, o prácticas de buena fabricación), que busca garantizar la integridad de los procesos de cultivo de microalgas, así como de la producción de extractos.

Además, se encuentran ultimando nuevos productos de cara a septiembre, con los que prometen volver a revolucionar el mercado. Hasta ahora no han decepcionado.

**Datos de contacto:**

David Alonso  
984041266

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

Categorías: [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Asturias](#) [Ecología](#) [Restauración](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>