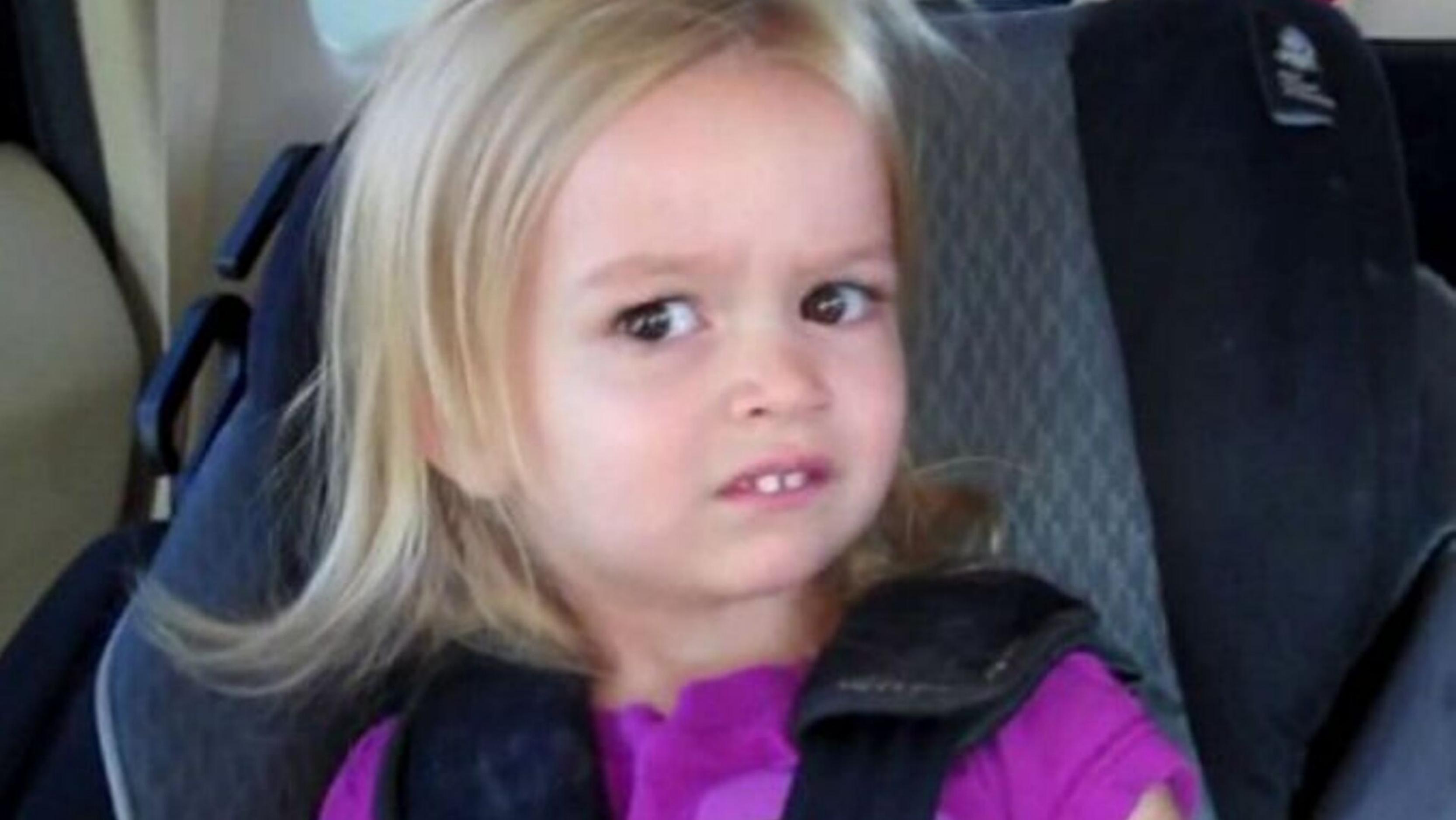


TRILLIÖNS







Alberto y Gabriel Fundadores de Trillions e InsectFit

"Hemos venido a hacer algo grande, queremos ofrecer una alternativa sostenible y de calidad a las proteínas que existen hoy en día.

De una manera innovadora, disruptiva, y con mucho esfuerzo nació este gran proyecto.

insectfit
EDIBLE INSECTS



TRILLIÖNS

InsectFit a Trillions

Toda evolución tiene sus primeros pasos, somos muy exigentes y queremos mejorar en cada ocasión.

Por eso, innovamos y mejoramos para ti, más calidad y un enfoque más deportivo.

Fuimos los primeros en lanzar en España suplementos deportivos y snacks elaborados a partir de harina de insecto.

Nos dimos cuenta de lo que realmente quería nuestro consumidor y debíamos ofrecer. Dimos un vuelco al producto ofreciendo un producto enfocado en la sostenibilidad y la calidad por encima de todo. Ofrecemos un poco 100% natural, con la proteína de mayor calidad (proteína de insecto) y sin ningún elemento químico.

Problemas y retos



1- AUMENTO DE LA POBLACIÓN

EN 2050 SEREMOS MÁS DE 9 MIL MILLONES DE PERSONAS, LO CUAL NO TENDREMOS RECURSOS PARA PODER ABASTECER A LA NECESIDAD PROTEICA DE TODA LA POBLACIÓN.



2- PRODUCCIÓN DE CARNE CONTAMINANTE

LA PROTEÍNA CÁRNICA ES LA MÁS CONSUMIDA EN TODO EL MUNDO, Y ES LA MÁS CONTAMINANTE A DIFERENCIA DEL RESTO.



3- FALTA DE REGULACIÓN ESPAÑA

LA EFSA AÚN NO HA AUTORIZADO EN TODA EUROPA EL CONSUMO DE INSECTOS, HASTA QUE NO SE REGULE NO SE PODRÁ PRODUCIR PRODUCTOS AQUÍ.



4- PRODUCCIÓN DE SOJA INSOSTENIBLE

LA SOJA SE LE DA EL NOMBRE DE "LA PROTEÍNA VEGETAL SOSTENIBLE" Y NO LO ES,. ESTAMOS ANTE UNA PROTEÍNA QUE CONSUME GRANDES SUPERFICIES DE TERRENO PARA SU CULTIVO, DEFORESTACIÓN Y DEGRADACIÓN DE LA TIERRA.

Soluciones y oportunidades



1- PROTEÍNA DE MAYOR CALIDAD

LA PROTEÍNA DE INSECTO ES EQUIVALENTE A LA PROTEÍNA ANIMAL, CONTIENE TODOS LOS AMINOÁCIDOS ESENCIALES, LO CUAL ES ÓPTIMA PARA EL FUNCIONAMIENTO Y GANANCIA MUSCULAR.



2- EFICIENCIA CONSUMO RECURSOS

SU CRÍA ES MUCHÍSIMO MÁS SOSTENIBLE QUE LAS PROTEÍNAS QUE SE INGIEREN ACTUALMENTE. (SE EXPLICA EN PÁGINAS POSTERIORES)



3- REGULACIÓN EUROPEA

A FALTA DE UNA REGULACIÓN EUROPEA, TENEMOS UN PAÍS AUTOREGULADO QUE SE PUEDE PRODUCIR ESTE PRODUCTO Y PODER COMERCIALIZARLO EN ESPAÑA, SOMOS LOS ÚNICOS PRESENTES EN NUESTROS PAÍS.



4- PROTEÍNAS DE INSECTO PARA EL DEPORTE

LA CONCIENCIACIÓN DE UNOS BUENOS HÁBITOS Y CALIDAD NUTRICIONAL HACE A LOS INSECTOS ÓPTIMOS PARA EL DEPORTE, YA QUE LOS DEPORTISTAS NECESITAN MÁS INGESTA DE PROTEÍNAS. LOS INSECTOS TIENEN UN GRÁNDISIMO PORCENTAJE DE PROTEÍNAS (SE PUEDE VER UNA EQUIVALENCIA EN UNA TABLA EN PÁGINAS POSTERIORES)

Soluciones y oportunidades



La solución que aportamos es incorporar esta proteína complementaria no utilizada en Europa. Aprovechamos lo nutricional y alto en proteínas que es el insecto, introduciéndolo en formato de harina en suplementos nutricionales como son barritas, bolas y proteínas en polvo.

Nuestros productos están diseñados con solo ingredientes naturales, sin azúcares añadidos, altos en proteínas y sostenibles.

Está enfocado para cubrir la ingesta aumentada de proteínas que tienen la mayoría de deportistas en su dieta.

¿Por qué insectos?



La proteína de mejor calidad

En muchos aspectos, la proteína proveniente de los animales es superior a la proveniente de las plantas. Como era de esperar, la proteína basada en los animales y la de los insectos es de la misma calidad.



Más seguro que comer ganado

Somos tan similares a el ganado como para poder contraer sus enfermedades. Hay mucho menos riesgo de padecer enfermedades transmitidas por los insectos.



Menos GEI son producidos

Un kilogramo de carne de res tiene un impacto de 'gases de efecto invernadero' similar a la conducción de 250 km en un coche. Es como conducir de Alicante a Castellón.



Infinitos beneficios para la salud

Muchos insectos contienen cantidades significativas de grasas saludables. También son ricos en magnesio, calcio, zinc, y el hierro hemo, un tipo de hierro superior al de procedentes de plantas.



No se necesitan antibióticos

Uso excesivo de antibióticos en ganadería. La cria de insectos no requiere el uso de antibióticos. Lo cual, entre otras se reduce la probabilidad de crear súper bacterias.



Opción sostenible de oro

Los insectos son muchísimo más sostenibles que otro tipo de proteína, como por ejemplo la carne, se necesitan menos recursos: agua, alimento, espacio y contaminan muchísimo menos GEI.

¿Por qué insectos?

TRILLIÓNS



Contenido de proteínas por cada 100gr

Comparativa de nutrientes en alimentos convencionales



2,5x veces más proteína que la ternera



2x veces más magnesio que la carne



2x veces más calcio que la leche



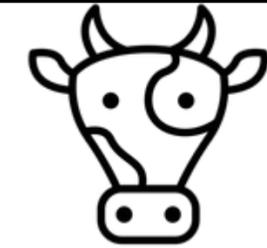
3x veces más hierro que la espinaca



10x veces más Vit.B12 que el salmón

¿Por qué insectos?

Recursos necesarios para producir 1kg de proteína.



Agua

15 Litros

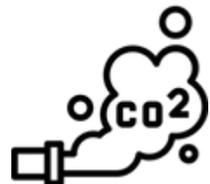
30.000 Litros



Terreno

15 m2

250 m2



Emisiones

1 GEI

100 GEI



Alimento

2 Kilos

40 Kilos

Nuestros pasos

Julio 2017
Lanzadera

LANZADERA

Enero 2018
Fabricante y
exclusividad



Mayo 2018
1º Empresa legal
Española



Mayo 2018
Apoyo y entrada en
KMZero



Julio 2018
Lanzamiento de
Producto MVP



Noviembre 2018
Acuerdo con distribuidores



Octubre 2019
Lanzamiento nuevos
productos



Agosto 2019
+45.000ud vendidas



Julio 2019
Desarrollo de
nuevos productos

TRILLIÖNS

Abril 2019
Nueva Marca y enfoque



Enero 2019
Ventas en Amazon
Italia, Alemania y España

Mercado potencial

QUIENES SON?

Hombres y mujeres entre 20-45 años

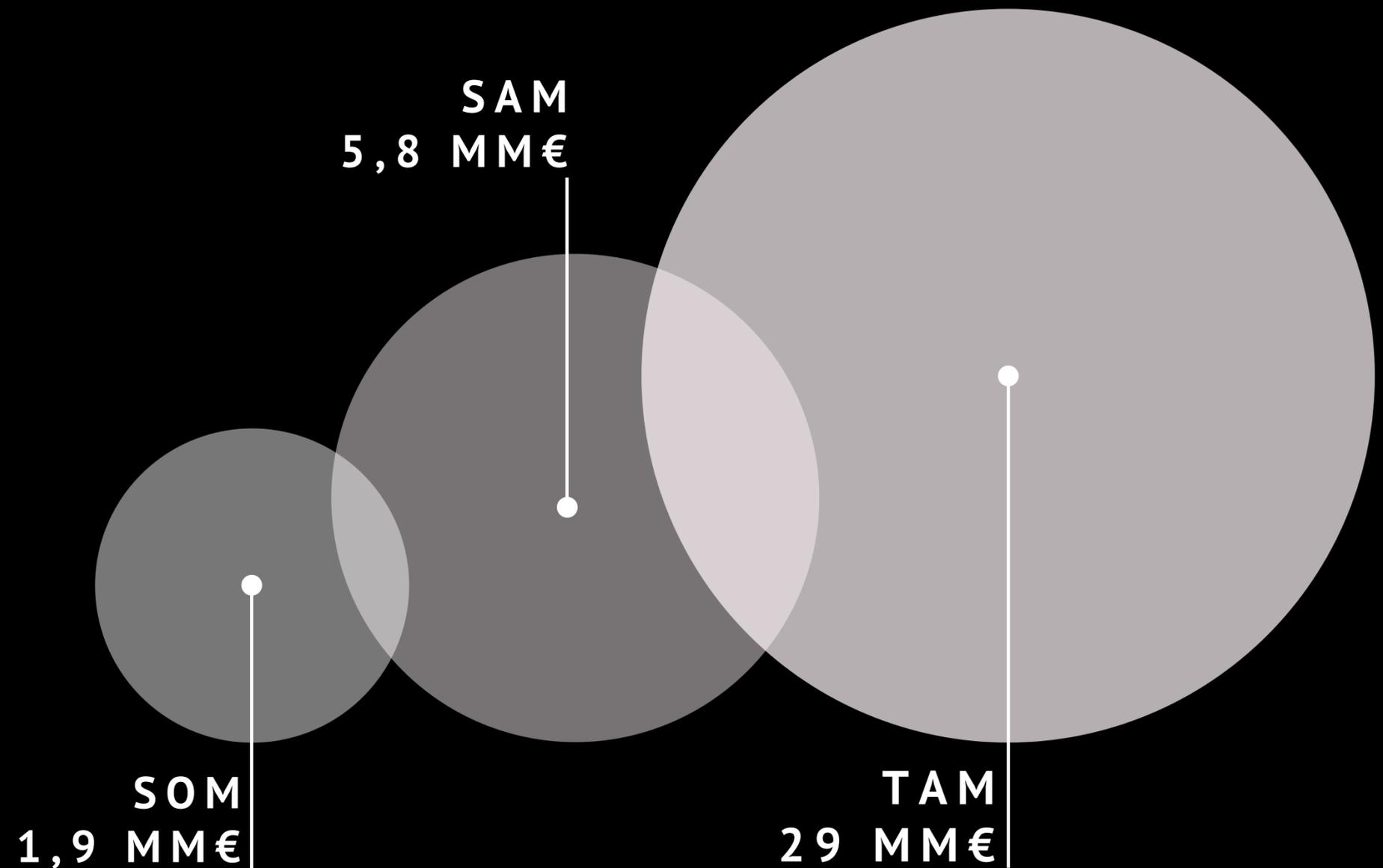
QUÉ AFICIONES TIENEN?

- Deportistas semi y no profesionales
- Cuidan su alimentación
- Comprometidos con el medio ambiente.

-TAM : Mercado global de suplementos deportivos.

- SAM: Mercado europeo de suplementos deportivos.

- SOM: mercado potencial al que nosotros nos dirigimos: España, Italia, Alemania y Reino Unido.



Equipo



CEO

Gabriel Vicedo

Doble Graduado en Turismo y ADE



COO

Alberto Mas

Graduado en Nutrición Humana y Técnico superior en dietética

Inversores

LANZADERA

KMZERO
OPEN INNOVATION HUB

Mentores

Lanzadera

Aceleradora de empresas valenciana

Nora Romero

Coordinadora de innovación en el Hub de Innovación abierta KM ZERO

Raúl Martín

Director del Hub de Innovación abierta KM ZERO

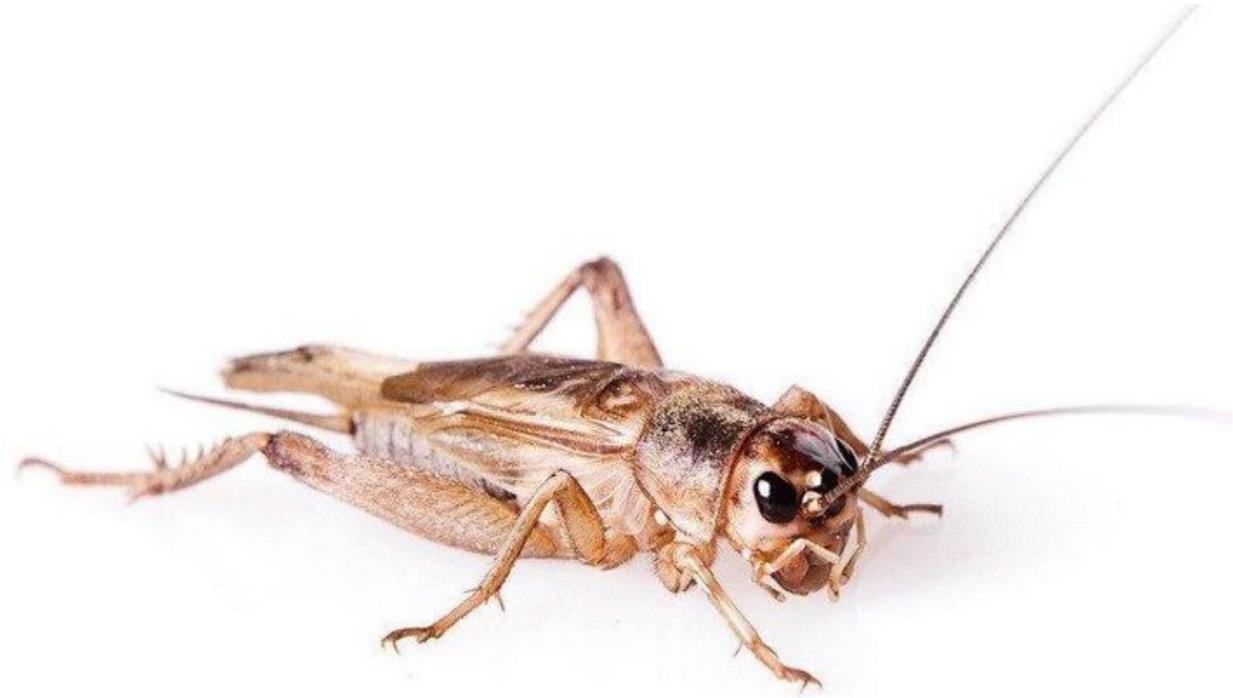


Inclusión de una nueva proteína



- Más de 2MM de personas ya los consumen en su dieta habitual
- Más calidad que otras proteínas del mercado
- Sostenible a medio y largo plazo

¿Por qué el grillo?



- Más aceptación que los demás insectos
- Mejor ventaja nutricional frente a otros insectos
- Más sostenibles que otros insectos
- Óptimos para la ventaja del presente

¿Por qué en harina?



- Más fácil romper el tema cultural
- Facilidad de hacer alimentos convencionales
- Misma ventaja nutricional que el insecto entero
- La mejor manera de introducir la entomofagia

Diversas aplicaciones



Tendencias de mercado



Mercados al que se dirige



Mercados al que se dirige



Experiencia como empresa

- Convencer a nuestros padres de la idea
- Optar a programa emprendimiento UA
- Optar a programa Lanzadera
- 1 de Enero (Nuevos alimentos)
- Estrategia para adelantarnos
- Encontrar fabricante perfecto

Experiencia como empresa

- Menos rechazo cultural del esperado
- La gente conocía su potencial (Bear Grills)
- El 90% de personas en ferias rompía su rechazo cultural al probarlo
- El target nos varió de manera inesperada
- Respaldo del sushi

A black and white photograph of a woman in athletic wear holding a battle rope. She is standing in front of a brick wall. The rope is thick and braided, forming a large loop in the air. The word "TRILLIONS" is overlaid in large, white, bold, sans-serif capital letters across the center of the image. The lighting is dramatic, highlighting the woman's physique and the texture of the rope and wall.

TRILLIONS