

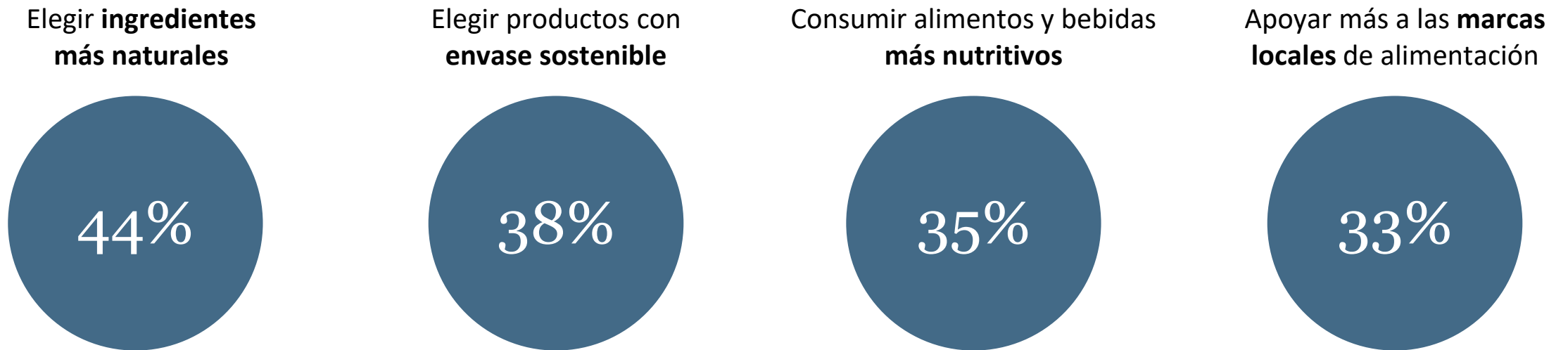


COVAP

INNOVACIÓN LACTEA 2022

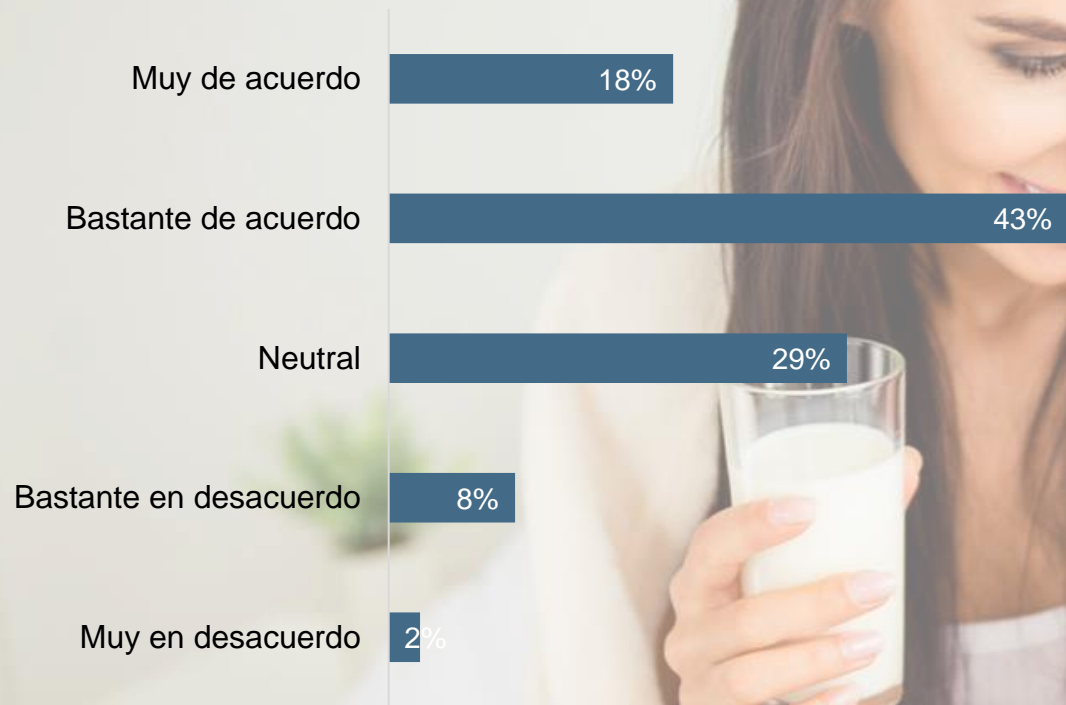


El consumidor actual, es más consciente que nunca de la **importancia de la alimentación para su salud, estas son sus principales aspiraciones¹**



Fuente 1: MINTEL 2021, n=1.000 consumidores

Está dispuesto a pagar más por soluciones que se adapten mejor a sus necesidades nutricionales específicas



Fuente 1: MINTEL 2021, n=1.000 consumidores

Sin embargo, **seguimos tomando menos leche de la recomendada** debido a que gran parte de la población experimenta en algún momento molestias digestivas asociadas a su consumo.

MALESTAR DIGESTIVO
=
FRENO AL CONSUMO



*¿A qué se debe
esa sensación?*



Los últimos estudios científicos apuntan al péptido BCM-7 liberado durante la digestión de la proteína A1, presente en la mayoría de las leches, como una de las posibles causas:



> **En animales**, se ha demostrado que el consumo de **leche A1 ralentiza el tránsito intestinal y genera respuestas inflamatorias** respecto a los grupos que consumieron leche A2.



> **En humanos**, existe evidencia incipiente de que el consumo de A1 está asociado con la **ralentización del tránsito intestinal** (1 estudio clínico) y con una menor consistencia de las heces (2 estudios clínicos). Además, el malestar digestivo está relacionado con los marcadores de **inflamación** en los grupos que beben leche A1 pero no en los que tomaron leche A2.



> Los tiempos de tránsito gastrointestinal más largos pueden conducir a **mayores efectos de la fermentación de lactosa y otros componentes** de la dieta que, junto con la predisposición genética, también pueden ser relevantes en relación con los resultados clínicos y subclínicos, incluidos **molestias digestivas y efectos proinflamatorios**.

Gracias a la innovación constante de COVAP cada vez más consumidores redescubren los lácteos sin preocupaciones



2018

Premio **Cooperativa del Año** 2018.
Nuevos batidos con fórmula de reducción de azúcar.
 Nueva **leche omega 3**.



2019

Abrimos nueva **planta de embotellado PET 100% reciclable**.
Inversión de 40.000 € en la **selección genética de nuestras vacas A2** mediante técnicas de análisis del ADN y formación para los ganaderos.



2020

Nuevos **batidos Smilke CAFÉ**.
 Nueva **línea de mantequillas COVAP de Oveja y Cabra**

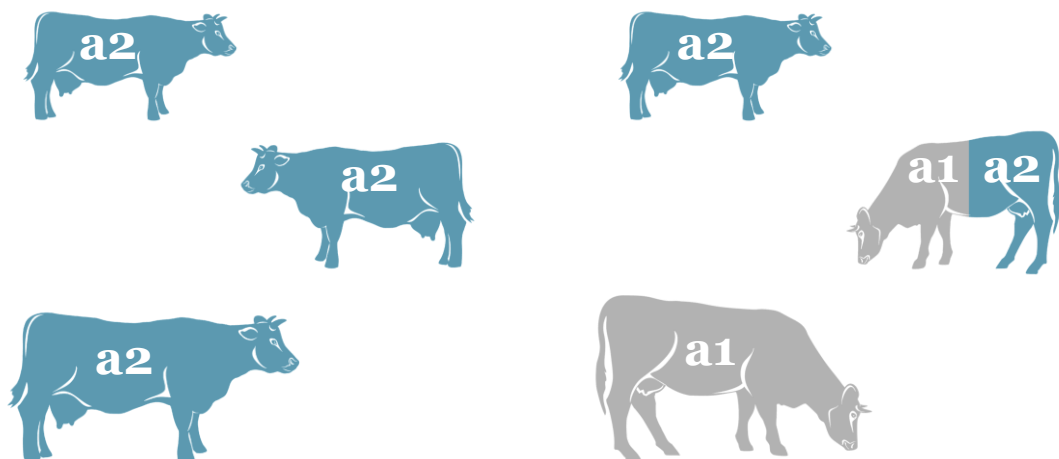


2022

COVAP presenta **leche a2 100% española**.

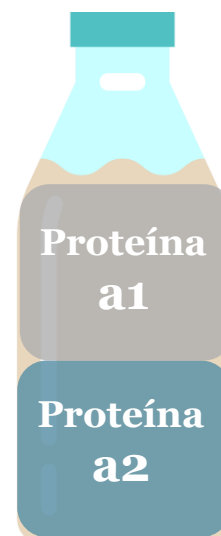
¡COVAP lo ha vuelto a hacer!

El esfuerzo colaborativo de todos los ganaderos de nuestra cooperativa ha permitido **recuperar** un tesoro del pasado, la **‘leche original’**



> **Originalmente**, hace más de 1.000 años, **toda la leche de vaca contenía exclusivamente proteína A2.**

> La domesticación y las **nuevas técnicas** ganaderas **hicieron que** la mayoría de **vacas comenzaran a producir** también proteína **A1.**



> **Actualmente**, todas las leches de vaca que se comercializan en nuestro país **contienen una mezcla de proteínas A1 y A2.**



**100%
Proteína
a2**

> La **nueva leche A2 COVAP** contiene la proteína A2 y es totalmente libre de proteína A1, **tal y como la que producían las primeras vacas.**

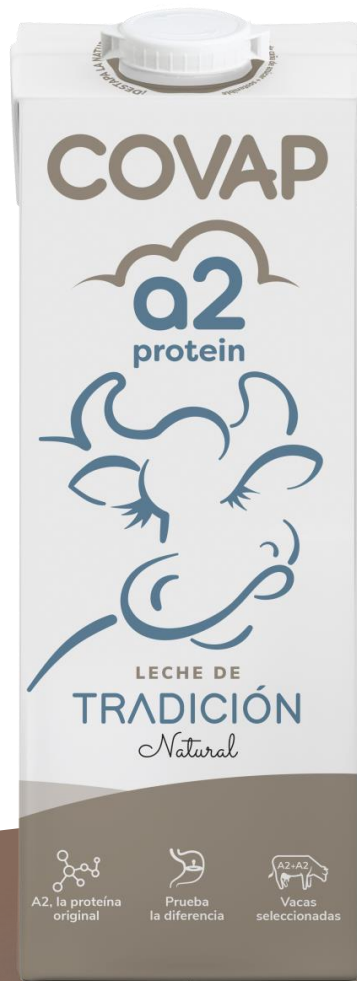
Os presentamos **a2 COVAP**, leche que proviene de **vacas exclusivamente seleccionadas** para la **producción natural de leche A2** .

Parece leche

Sabe como debería
saber la leche

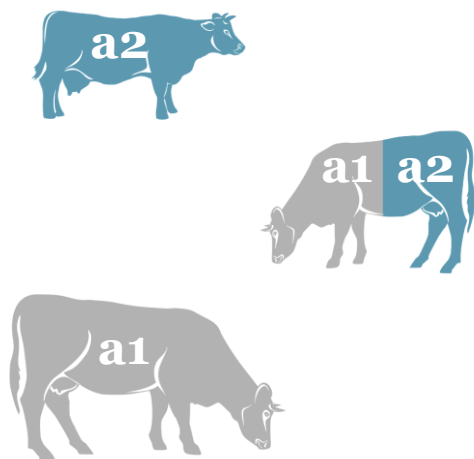
Es igual de natural y
nutritiva que la leche

¡Oh vaya, si es leche!



La diferencia radica en el tipo de vacas empleadas para su producción:

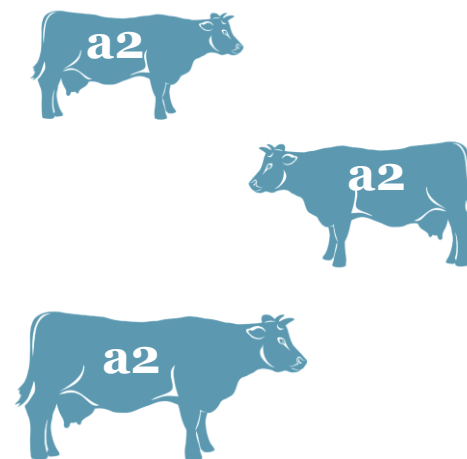
> Cada vaca produce de manera natural leche con **distintas estructuras proteicas** (A1 y A2).



> Nuestros **ganaderos** han **analizado el ADN de cada animal** mediante técnicas no invasivas.



> Fruto de nuestro esfuerzo, hemos logrado **reunir a aquellas vacas que solo producen** leche con **proteína A2** en un **selecto rebaño**.



> **Así obtenemos la leche original de antaño** de forma totalmente natural y sin ningún tipo de proceso tecnológico adicional o ingeniería genética.



Obtenida de forma natural

*¿Por qué incorporarla
a tu surtido?*

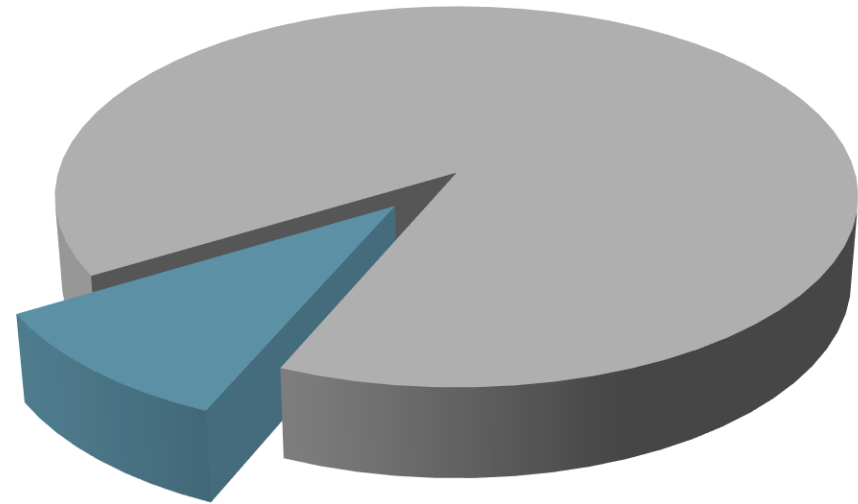


Porque en países como Australia o UK la leche A2 ha alcanzado cuotas de mercado del 10% en muy pocos años

> En UK la leche a2 ha crecido a un CAGR del 100% los últimos 3 años



> En Australia la leche a2 ya representa un 10% de la categoría, situándose en la franja de mayor valor



Porque **miles de personas**
de todo el mundo han
vuelto a disfrutar de la
leche más auténtica gracias
a la proteína A2

“Al fin encuentro una leche que me sienta bien a mi y a toda la familia, y que ofrece el mismo sabor y nutrientes de la leche de toda la vida.”



Porque la nueva leche A2 de COVAP, contiene **todo el calcio y la vitamina D natural de la leche**, dos nutrientes esenciales a lo largo de la vida

¿Sabías que la **leche materna** contiene exclusivamente proteínas del tipo a2 **igual que la leche a2** de COVAP?

Porque **2022**, es el año en que los **españoles descubrirán la nueva leche A2** de la mano de COVAP gracias a nuestra **campana de lanzamiento**

Landing + venta online

Los consumidores podrán obtener toda la información y el producto

Redes sociales Lácteos COVAP

+ 10.000 seguidores en Facebook e Instagram



Comunicación offline:

- Nota de prensa + dossier
- Envío welcome pack medios
- Publicidad Off/On
- Acción branded content: ADN animal + información nutricional + contenido salud.



Evento premium

Presentación virtual a los principales stakeholders

Con **todas las garantías** de la marca más querida en Andalucía

TRAZABILIDAD



La leche de aquí:
Toda la leche utilizada en la elaboración de a2 COVAP proviene de nuestra familia de ganaderos.

CALIDAD Y SEGURIDAD



Cumplimos con los **más altos estándares** de seguridad y calidad alimentaria, para ofrecerte las mejores soluciones.

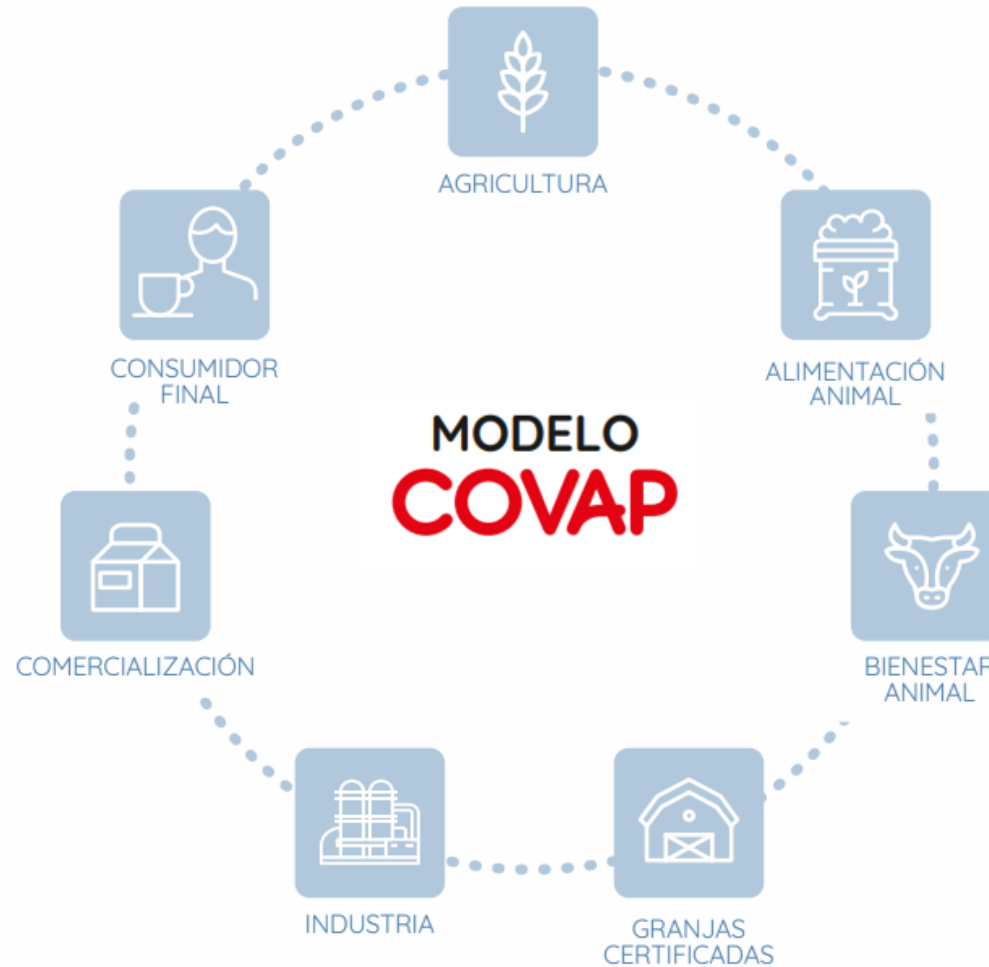
BIENESTAR ANIMAL



Evaluamos las buenas prácticas ganaderas de alimentación, alojamiento, estado de salud y comportamiento en 305 granjas de vacuno de leche.

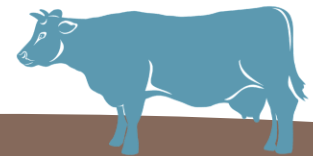
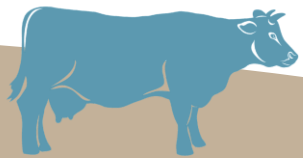
Y nuestro modelo de trazabilidad sostenible 360°

El **Modelo COVAP** es un modelo agroalimentario sostenible enfocado al consumidor que abarca todos los eslabones de la cadena de valor:



De esta forma, controlando toda la **trazabilidad** del proceso, podemos asegurar ofrecer al consumidor un producto de máxima calidad, seguro y a precio competitivo, generando así riqueza en la economía local.

*Muchas
gracias*



Ficha logística

Descripción Product	Código EAN		DUM Palet	Vida útil (días)	Conservación
	Unidad	Caja			
LECHE A2	8411585019158	8411585019165	18411585019162	120	En lugar fresco y seco

Unidad					
Uds	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Alto (cm)	Largo (cm)	Profundidad (cm)
1L	1	1,06	20,5	7,3	7,1

Caja					
Uds	Peso Bruto (Kg) (caja + producto)	Alto (cm)	Largo (cm)	Profundidad (cm)	
6	6,5	21,5	22,2	15,4	

EUROPALET					
Uds Palet	Cajas Base	Filas Palet	Cajas Palet	Altura (cm)	Peso Bruto (Kg) (caja + producto + palet)
864	24	6	144	143,5	952

