

Q&A

1. LA COMPAÑÍA

¿Cuál es la historia de Eckes-granini?

- Hace más de 160 años, en 1857, Peter Eckes fundó ECKES AG como compañía de bebidas espirituosas.
- En 1965, nace granini en Alemania de la mano de Heinz Schürmann.
- En 1969 nace su novedosa botella transparente con hoyuelos que la convierte en icónica.
- Con la adquisición de granini por parte de Eckes en 1994, la compañía Eckes-granini se consolida en el mercado como grupo familiar internacional y se convierte en líder en Europa de bebidas de frutas.
- Actualmente la compañía está presente en más de 30 países.

Actualidad

La marca está presente en más de 30 países y se mantiene como líder de su categoría.

1994

Con la adquisición de granini por parte de Eckes, la compañía Eckes-granini se consolida en el mercado como grupo familiar internacional y líder de bebidas de fruta en Europa.

1969

granini crea su novedosa botella transparente con hoyuelos y se convierte en un icono.

1965

Nace granini en Alemania de la mano de Heinz Schürmann.

1857

Peter Eckes funda la compañía de bebidas espirituosas Eckes AG.



¿Cuándo llega granini a España?

- En 1986, granini llega a España de la mano del grupo Vichy Catalan.
- En 1998 nace EGISA y el grupo Eckes constituye, junto al Grupo de Distribución Costa Brava, la filial española de Eckes-granini ibérica.
- En 2010, tras la adquisición por parte de EGISA de las acciones de DAMM, que había adquirido el GDCB en 2004, se convierte en una empresa independiente, filial 100% del Grupo Eckes-granini.
- En 2012 da la bienvenida a Pago y se convierte en la mayor empresa de zumos y néctares de España en HORECA. A día de hoy, granini y Pago se mantienen como marcas de referencia en el mercado español de zumos y néctares.

¿Qué vínculo tiene granini con Italia?

En 1965, Heinz Schürmann, un importador de comida italiana, introdujo en Alemania los sabores más auténticos de la 'dolce vita'. Inspirado por el estilo de vida italiano da a conocer su primer zumo de naranja como 'granini Trinkfrucht': fruta para beber, literalmente.

¿Qué papel tiene EGISA dentro del grupo?

La filial española es el tercer país en beneficio de la compañía y el quinto en volumen con tres marcas principales: granini, Pago y el reciente incorporado True Fruits. EGISA cuenta con más de 70 trabajadores y su sede se ubica en Barcelona.

¿Cuáles son los valores del grupo?

Eckes-granini es una empresa familiar, presente en más de 80 países, que escucha tanto a sus consumidores como a sus trabajadores y que crea estrechos vínculos con sus partners con la misión de respetarles y de respetar el entorno que ocupa.

Sus principales compromisos son:

- Las personas: creando relaciones estrechas y duraderas con los consumidores, proveedores y colaboradores.
- El planeta: con iniciativas que lo salvaguarden y le permitan generar la mejor fruta.

- La nutrición: ofreciendo productos nutricionalmente equilibrados, de calidad, con marca y con el mejor sabor.
- La transparencia: facilitando toda la información sobre los productos.

2. GRANINI Y SU PORTFOLIO

¿Cuál es la misión de granini?

La misión de granini es llevar el sabor de la mejor fruta a todas partes. Por eso llevamos el sabor de la mejor fruta en nuestras botellas.

¿Cuál es la historia de la mítica botella de granini?

- Con el nacimiento de la marca en 1965, inspirada por el estilo de vida italiano, Heinz Schürmann, trae la Dolce Vita a Alemania con la fruta para beber.
- En 1969, se convierte en una marca comercial y el diseño de su botella de vidrio transparente se hace inconfundible: transparente y con hoyuelos.
- Con un diseño ergonómico, un cuello de botella más ancho y una base más voluminosa y redondeada.
- Esta botella se caracteriza por sus originales y llamativos hoyuelos que, no solo sirven para una mejor sujeción sino que, según Schürmann, representan los granini (pequeños frutos o granos, en italiano) en referencia al poso que dejaba la pulpa de la fruta.

Este diseño se mantiene hasta el día de hoy haciéndola reconocible internacionalmente. granini tiene la patente de la forma de su botella y de sus icónicos hoyuelos.

Añadir foto muy cualitativa de la botella.

¿Cuál es el portfolio de granini?

En granini damos al consumidor la opción de elegir lo que quiera en cada momento. Con una amplísima gama de recetas y sabores disponibles en diferentes formatos distribuidas principalmente en tres categorías: zumos, néctares y bebidas de frutas:

1. **Gama granini 100% fruta:** el máximo contenido en fruta, sin azúcares añadidos. De naranja, piña, melocotón y uva, manzana, multifrutas y naranja-zanahoria.
2. **Gama granini SIN:** bebidas con un alto contenido en fruta (70% aproximadamente) y SIN azúcares añadidos. De naranja, piña, melocotón y multifrutas.
3. **Gama granini Support y Antiox:** néctares con un contenido rico en vitaminas que ayudan al normal funcionamiento del organismo.
4. **Gama granini Selección:** néctares con los sabores más ricos y especiales. De piña y coco, granada y manzana, pera, entre muchos más.

¿Los productos granini llevan fruta de verdad?

¡Claro! La fruta es nuestra razón de ser: fruta de calidad con el máximo sabor.

La cantidad de fruta que utilizamos varía en función del tipo de producto:

- Los zumos son 100% fruta.
 - Los néctares contienen entre un 40 y un 99% de fruta.
 - Las bebidas de fruta contienen un porcentaje inferior al 40% de fruta.
- *Algunos productos que contienen aromas naturales se consideran bebidas, aunque tengan un porcentaje de fruta superior.

En nuestras etiquetas encontrarás toda la información que necesites.

¿Qué diferencia hay entre un granini 100% y un granini clásico?

La gama 100% son zumos a partir de concentrado con contenido en fruta 100%, no llevan conservantes ni azúcares añadidos. En cambio, nuestra gama de clásicos son néctares que tienen entre un 40 y un 99% de fruta y, según la referencia, pueden llevar edulcorantes o azúcares añadidos.

¿Los zumos llevan azúcar añadido?

No. Un auténtico zumo está elaborado únicamente con fruta. No contiene azúcar añadido. Por normativa EU, si un producto está etiquetado como “zumos” no lleva azúcares añadidos porque el contenido es 100% fruta, ya sea exprimido, directo o de concentrado.

Si llevan azúcar añadido son néctares, que contienen entre un 40 y un 99% de fruta, o bebidas de fruta, con un porcentaje inferior dependiendo de la variedad.

¿La gama 100% fruta tiene azúcar?

Sólo el intrínseco en la propia fruta. El zumo no lleva azúcares añadidos.

¿Y conservantes?

Por definición ni zumos ni néctares pueden llevar conservantes. Sin embargo, sí pueden llevar estabilizantes como el de piña, para prevenir su oxidación. ¿Qué beneficios nutricionales aportan los productos de granini?

En cada etiqueta podrás ver toda la información de cada producto.

- Nuestros productos están elaborados con la mejor fruta ya que siempre buscamos las variedades superiores de cada tipo.
- Llegamos a acuerdos a largo plazo con nuestros agricultores. Adquirimos toda la cosecha, la cual recogemos en su mejor punto de maduración.
- Tras varias pruebas, aseguramos que el producto embotellado es de la mayor calidad.
- Uno de los atributos más destacados de la fruta son los nutrientes y las vitaminas; estos juegan un papel muy importante en nuestra dieta para que sea equilibrada y saludable.

Nuestros productos están llenos de vitaminas, por ejemplo:

- La gama de clásicos incluye mucha vitamina C.
- La gama Antiox aporta vitamina E, que previene la oxidación celular.
- La gama vitamin support, es la que contiene más vitaminas (A, B, C) que contribuyen al funcionamiento del sistema inmunitario.

¿Los productos granini mantienen las propiedades de la fruta?

¡Sí! Compramos la mejor fruta y la envasamos con el objetivo de conseguir que se mantengan las máximas las propiedades.

NO utilizamos conservantes ni colorantes artificiales en nuestros productos.

¿Los productos provienen de concentrado? ¿Qué significa?

La concentración consiste en retirar el agua en el lugar de recogida y transportar el concentrado de fruta al punto de elaboración de los zumos trabajando así con un sistema logístico más sostenible.

En el proceso de elaboración, se introduce agua de manantial para conseguir el mejor sabor y la mejor calidad de los zumos.

Nuestros productos provienen parcialmente de concentrado ya que suelen ser una combinación de zumo directo y concentrado.

¿Los productos concentrados pierden la fibra de la fruta?

Ningún producto concentrado pierde la fibra de la fruta en su proceso de elaboración.

¿Cuándo habrá más opciones disponibles de la gama 100%? ¿Qué les diferencia del resto de productos?

Ahora mismo tenemos disponibles: naranja, manzana, melocotón y uva, piña, multifrutas y zanahoria-naranja. Este año tendremos el lanzamiento 100% ECO que formará parte de esta categoría, una nueva línea de zumos con fruta (ecológica) y NADA MÁS.

¿Dónde se elaboran los productos de granini? ¿Cuál es su proceso de fabricación?

El proceso de elaboración y fabricación de los productos granini tiene seis principales pasos:

1. Selección de la fruta: llegar a acuerdos justos con los agricultores.
2. Recolección: recoger la fruta en su punto justo de maduración.
3. Almacenamiento: centralizar la fruta en un almacén
4. Transporte y producción: Trasladar la materia prima a la fábrica para producir los mejores zumos.
5. Embotellado: introducimos el producto en nuestra botella icónica.
6. Distribución: acercamos nuestros productos a nuestros consumidores a través de una extensa red de puntos de venta.

¿De dónde procede la fruta que se utiliza en los productos de granini?

Seleccionamos las mejores variedades de cada fruta allí donde estén en cada época del año y compramos las cosechas completas en su mejor punto de maduración. No sólo para conseguir el mejor sabor a lo largo del año sino también para reafirmar nuestro compromiso con los agricultores.

¿Qué herramientas usa granini para garantizar el comercio justo a nivel internacional? ¿Se tiene algún tipo de protocolo en cuanto a los proveedores para garantizar una buena praxis?

granini asegura su buena praxis con sus proveedores gracias a dos herramientas principales:

1. Auditoria Ecovadis: Nuestros proveedores tienen que pasar una auditoría por parte de una compañía externa, Ecovadis, que es uno de los principales calificadores de sostenibilidad empresarial del mundo y que audita a más de 75.000 compañías.
2. 100% Sustainable Grown Juices: queremos que en 2025 el 75% y en 2030 el 100% de nuestra fruta sea certificada como zumos sostenibles.

Adicionalmente somos miembros y colaboramos con diversas organizaciones como SAI Platform y hemos lanzado un proyecto con la ONG Solidaridad para promover la agricultura sostenible en Brasil.

3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL Y AZÚCAR

¿En granini se usa Stevia para endulzar?

En este momento nuestra gama SIN está edulcorada con extracto de la hoja Stevia, un endulzante natural. Esta gama tiene un 30% menos de calorías que la gama clásica.

Pero a partir del mes de junio, ¡NO! Trabajamos día a día para minimizar los azúcares añadidos y edulcorantes en la elaboración de nuestros zumos. Por eso, nuestra nueva gama SIN no llevará ni azúcares añadidos ni edulcorantes, manteniendo el mejor sabor.

¿Exactamente qué productos llevan azúcares añadidos y cuáles no?

Nuestros productos llevan el azúcar natural intrínseco de la fruta, las gamas SIN, 100% Fruta y 100% ECO, no llevan ningún tipo de endulzante o azúcar añadido.

¿Qué diferencia hay entre azúcares y edulcorantes? ¿Cuál es mejor?

Los consumidores en España suelen preferir productos con un perfil de sabor más dulce, por ello, se utilizan tanto azúcares como edulcorantes para elaborar productos que disfruten más pero solo en productos seleccionados.

El azúcar por su lado, se obtiene de la caña de azúcar. Los edulcorantes por su parte pueden ser, o naturales como la miel, la Stevia o la fructosa, o artificiales, como el aspartamo.

Por ese motivo, desde granini siempre trabajamos para mejorar el perfil nutricional de nuestros productos con el objetivo de conseguir la máxima naturalidad con el mejor sabor y de la mejor fruta.

¿Cuánto (en calorías y azúcar) aporta un vaso de zumo, de néctar y de bebida de frutas de granini naranja? * Esta info está basada en nuestras recetas de granini naranja pero puede variar según el sabor.

- Un vaso (200ml) de zumo 100% fruta aporta 86 calorías, que suponen un 4,5% del valor nutricional recomendado y 17,6 gramos de azúcar de la propia fruta, no lleva azúcares añadidos.
- Un vaso (200ml) de néctar aporta 90 calorías que supone un 4,3% del valor nutricional recomendado y 20 gramos de azúcar de los cuales solo 9,9gr son azúcares añadidos, el resto es azúcar de la propia fruta.
- Un vaso (200 ml) de bebida de frutas aporta 70 calorías que suponen un 3,5% del valor nutricional recomendado y 14,2 gramos de azúcar de la propia fruta, no lleva azúcares añadidos.

*La recomendación diaria de calorías para un adulto es 2000Kcal.

*La ingesta diaria recomendada para adultos es de 25g de azúcar

¿Qué es la fructosa?

La fructosa es un azúcar naturalmente presente en la fruta.

¿Es adecuado que los niños consuman productos granini?

Por supuesto. Todos nuestros productos proceden de la fruta. El consumo de un vaso de zumo de 200 ml en el desayuno, media mañana o merienda aporta una parte de las necesidades calóricas y nutritivas para afrontar el día. Además, una buena hidratación mejora la concentración y capacidad nutritiva de forma rápida y sencilla.

Para ello tenemos una gama especial para los más pequeños: deliciosa, para llevar y sin azúcares añadidos.

En ningún caso, se debe sustituir el consumo de agua por estas bebidas.

¿Los productos granini contienen gluten?

No, ninguno.

¿Los productos granini contienen trazas de lactosa o frutos secos?

No.

¿Son aptos para celíacos?

Sí.

¿Son aptos para diabéticos?

Depende del tipo de diabetes, algunos sí, otros no, mejor consultar con su médico.

¿Los productos granini contienen alérgenos?

No, ningún producto lleva alérgenos.

¿Los productos granini son pasteurizados?

Sí.

¿Qué es la pasteurización?

Para garantizar el buen estado de los productos durante unos 9 meses, antes de envasar, se calienta el zumo/néctar a unos 90° durante un minuto. Esto permite su conservación a largo plazo sin necesidad de añadir conservantes.

¿Por qué la fecha de consumo preferente es tan larga? ¿Contienen los productos muchos conservantes?

Ni los zumos, ni los néctares, ni las bebidas de fruta llevan conservantes por ley.

La fecha de consumo preferente es larga gracias al proceso de pasteurización.

¿Las mujeres embarazadas pueden tomar todos los productos granini? Es decir, ¿se pueden consumir durante el embarazo?

Sí, siempre que no tengan problemas de diabetes en el embarazo. Si tienen diabetes mejor consultar con su médico.

¿Por qué se considera saludable un néctar si lleva azúcar añadido?

El azúcar también es un componente necesario y contribuye a que tengas energía durante el día pero no se debe exceder la dosis recomendada. Los néctares aportan un 4,3% de la dosis recomendada diaria y son ideales para recuperarse tras cualquier esfuerzo, ¡como el deporte!

¿Qué cantidad es recomendable de zumo al día?

1 vaso de zumo al día (200 ml).

¿Sustituye el consumo de zumos el consumo de una pieza de fruta?

Se recomienda no sustituir el consumo de fruta entera, si no ser un complemento a una alimentación y estilo de vida saludables.

4. SOSTENIBILIDAD

¿Cuáles son los planes de granini en términos de sostenibilidad?

Actualmente estamos trabajando en un plan a 10 años vista en el que hemos asumido los siguientes compromisos:

PRODUCCIÓN

- Usar un 100% de fruta de producción sostenible en la elaboración de los productos en 2030. Este año ya disponemos de los zumos de naranja y manzana 100% ECO de origen sostenible.

EMISIONES

- Compensar y reducir de las emisiones de CO2 con la cooperación con la organización Climate Neutral con el compromiso de luchar frente al calentamiento global, gracias a ello, desde el mes de enero 2021 somos una compañía certificada como Climate Neutral.

RECICLAJE

- Nuestras botellas son todas 100% reciclables. Actualmente trabajamos con un 25% de materiales reciclados y el objetivo para este año 2021 es trabajar con el 100% de materiales reciclados y reciclables.

TALENTO

- Comunicar y promover acciones de sostenibilidad dirigidas a reforzar la involucración de la marca y las personas en este cometido gracias a nuestro proyecto 'Cultivando talentos'.

¿El vidrio de los envases 0,2 L granini es reciclado?

Los envases de 0,2l granini están hechos con un 23% de vidrio reciclado.

¿Qué es un producto ECO? ¿Por qué se considera granini 100% ECO manzana y granini 100% ECO naranja un producto ECO?

Un producto ECO/BIO proviene de la agricultura ecológica y en su elaboración se respeta el medio ambiente. Éste no ha sufrido ninguna modificación genética durante el proceso, ni emplea agentes químicos. Además, hace un uso responsable de la energía y de los recursos naturales en todas sus etapas de producción.

Nuestras referencias 100% ECO están elaboradas con contenido 100% fruta y 100% ecológica.

¿Es lo mismo ECO/BIO u orgánico?

Sí.

5. OTRAS PREGUNTAS

¿Cual es la posición de granini ante la subida del IVA en bebidas azucaradas?

En granini llevamos años mejorando nuestro portfolio de productos para adecuarnos a las necesidades actuales del consumidor. Nuestro compromiso sigue y seguirá vigente para ofrecer los mejores productos.

Esto ha hecho, por ejemplo, que ya tengamos 6 referencias de nuestra gama 100% fruta sin azúcares añadidos y que estemos trabajando continuamente para mejorar el perfil nutricional de nuestras recetas.

La llegada del impuesto solo hace que nos reafirmemos en nuestra estrategia de seguir mejorando el perfil nutricional de nuestros productos y ofrecer lo mejor en zumos y néctares, con la máxima naturalidad, deliciosos sabores de excelente

calidad, en el formato que cada uno necesite y con el producto que cada uno prefiera.

¿Cuál es la posición de granini ante Nutriscore?

En caso que se implemente el sistema, granini apoyará como siempre las mejores decisiones para el consumidor garantizando la máxima transparencia en la información sobre nuestros productos.