



## Sobre nosotros

INNOTECH FOOD nace en 2017 para diseñar y desarrollar innovaciones con productos del mar.

Ubicada en Málaga, España. Nuestra misión principal es el diseño y desarrollo de nuevos productos, y elaborados de la pesca. Elaboramos en planta propia y de socios estratégicos, para llevar al mercado nuevas presentaciones, acorde a las nuevas tendencias gastronómicas.

## About us

INNOTECH FOOD was founded in 2017 to design and develop seafood innovation.

Located in Málaga, Spain. Our main mission is the new products design and process development. We produce at our own plant and also with strategic partners, to bring new presentations to the market, according to the new gastronomic trends.

## Canal horeca

Actualmente estamos centrados en diseños de producto para el canal horeca de España, en proceso de búsqueda y selección de distribuidores



## Food service

We are currently working on product designs for the spanish food service channel, in the process of searching and selecting distributors.





S A L M Ó N



**GENUINO  
SUCEDÁNEO  
DE CAVIAR  
PARA TODOS  
LOS PLATOS**



**LÍQUIDO EN  
SU INTERIOR  
TECNOLOGÍA DE  
ESFERIFICACIÓN  
INVERSA**



**PRODUCTO  
ELABORADO  
A PARTIR DE  
SALMÓN  
NATURAL**



[innotechfood.es](http://innotechfood.es)



S A L M Ó N



**GENUINE  
RED CAVIAR  
SUBSTITUTE FOR  
ALL DISHES**



**LIQUID INSIDE.  
BASIC  
SPHERIFICATION  
TECHNOLOGY**



**PRODUCED  
WITH NATURAL  
SALMON**



[innotechfood.es](http://innotechfood.es)





**LIGHT SALTED  
TUNA LOIN**

**EASY TO  
DEFROST**

**READY TO  
USE MEAL**

**NEW GASTRONOMIC  
TREND**



[innotechfood.es](http://innotechfood.es)



[innotechfood.es](http://innotechfood.es)

