



## LA SPIRULINA

### La micro alga per nutrire in modo sostenibile

ApuliaKundi è una startup pugliese

- ricerca nell'ambito della micro alghe
- produzione di SpirulinaK, naturale, pura al 100% e biologica,
- cibi funzionali a base di SpirulinaK;

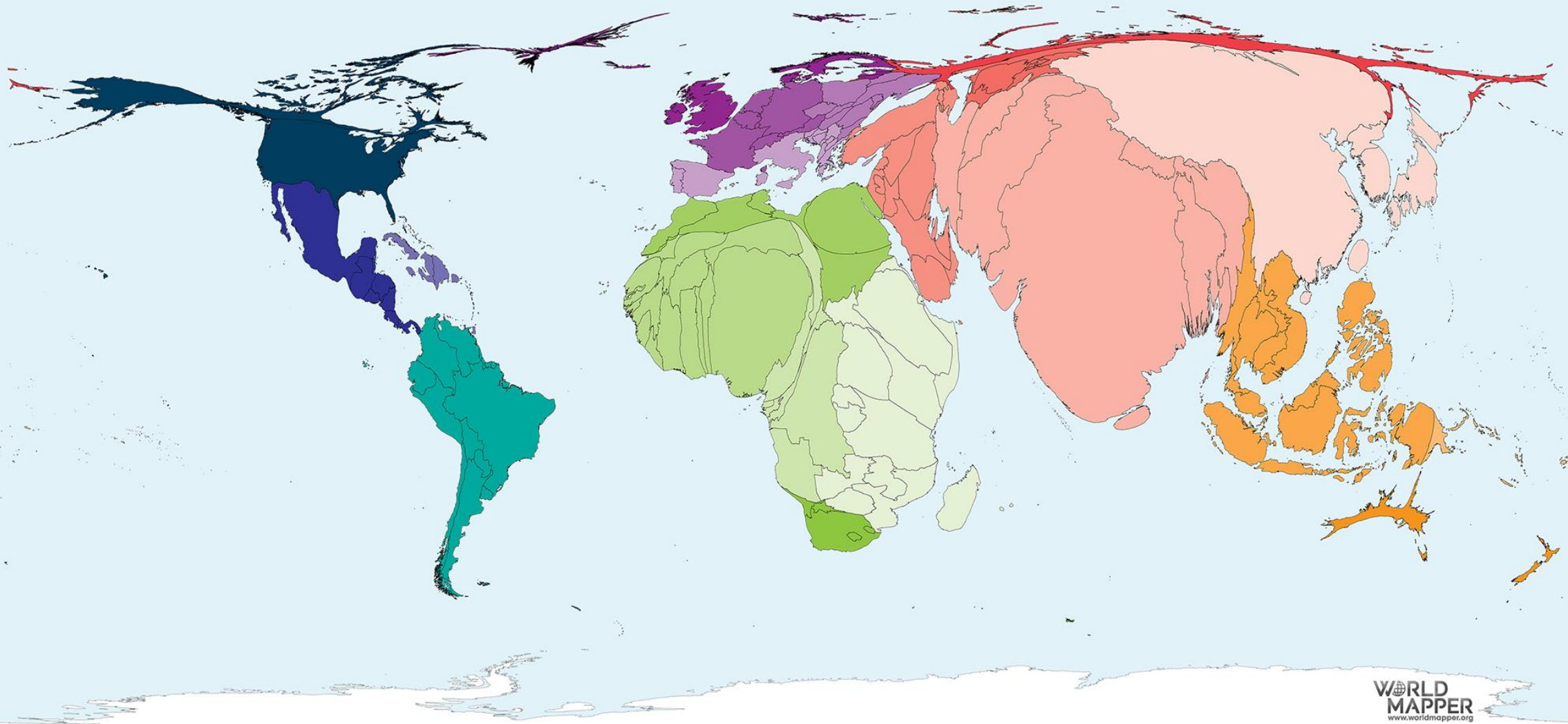
Forniamo servizi di supporto allo sviluppo:

- algacoltura,
- nuovi prodotti a base di alghe,
- attività di ricerca nell'ambito dei campi di applicazione delle alghe.



# QUALE CIBO NEI NOSTRI PIATTI?



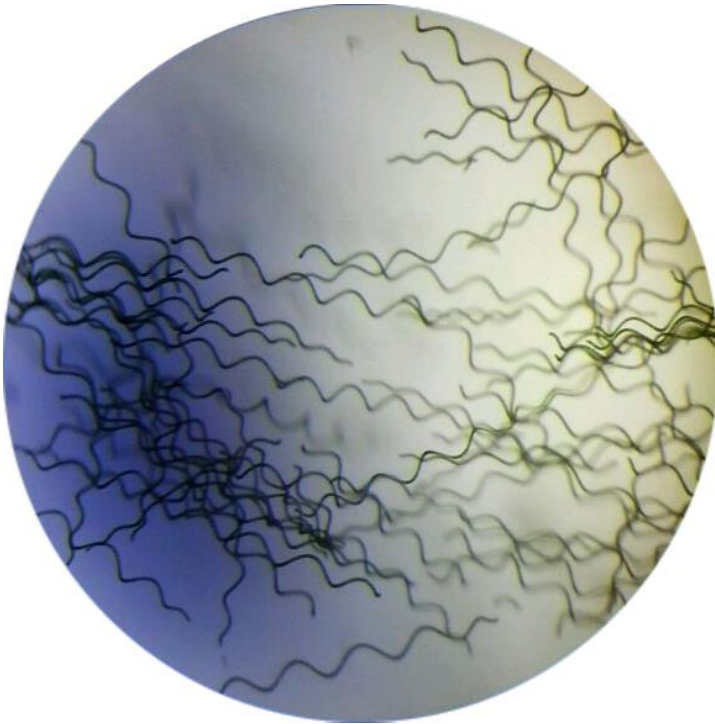


**COME NUTRIRE IN MODO SOSTENIBILE  
UN MONDO SEMPRE PIÙ POPOLATO?**

**OGNI ANNO CONSUMIAMO L'EQUIVALENTE DI UNA TERRA E MEZZA**



# LA SPIRULINA: Il Cibo del Futuro (FAO 2007)



La spirulina è l'alimento vegetale con:

- **il più alto contenuto di proteine, 60-65% (tre volte le proteine della carne)**, in particolare contiene tutti gli aminoacidi essenziali;
- **minerali come il ferro** (prezioso antianemico), magnesio, manganese, potassio, calcio, fosforo, zinco e il raro selenio;
- **vitamina A, vitamine del gruppo B** (B1, B2, B3, B6, B12) acido folico, inositolo, ac. pantotenico, **vitamina C, E, K, H;**

**FORTIFICA - PROTEGGE - PREVIENE - DEPURA**

## Coltivare Spirulina non ha costi ambientali

- ✓ **Non causa inquinamento e contribuisce all'abbattimento dei gas serra, catturando Co2** (per ogni Kg di Spirulina prodotta vengono fissati 2Kg di Co2 dall'ambiente);
- ✓ Non causa erosione del terreno, contaminazione di acqua o distruzione forestale, **non richiede l'utilizzo di pesticidi tossici ed erbicidi**;
- ✓ **Utilizziamo 1/50 dell'acqua per ottenere le stesse proteine del manzo.**



# TARGET e MERCATO B2C

## ✓ VEGETARIANI E VEGANI

- **1 miliardo** di persone al mondo segue una dieta vegetariana
- **4,2 milioni** gli italiani vegetariani, Trend **+ 15%** del 2014
- 0,4% vegani (16.800) - *EURISPES 2014*

## ✓ SPORTIVI

- **1 persona su 3** pratica sport in Italia - *ISTAT 2014*

## ✓ CHIUNQUE VOGLIA CONTRIBUIRE AL PROPRIO BENESSERE

# MERCATO B2B:

## PRESENTE

- ✓ FOOD & BEVERAGE
- ✓ Circa 100 PUNTI VENDITA in  
ITALIA
- ✓ E-COMMERCE

## FUTURO

- ✓ COLORANTI ALIMENTARI
- ✓ COSMETICA
- ✓ MANGIMI ANIMALI
- ✓ BIOPLASTICA
- ✓ INTERNAZIONALIZZAZIONE  
EUROPA e AMERICA



# MILESTONES



**2012:**  
Vincita  
Principi Attivi  
**REGIONE PUGLIA**



**2014:**  
Vincita  
Bio PlugIn  
**ORDINE NAZ. BIOLOGI**



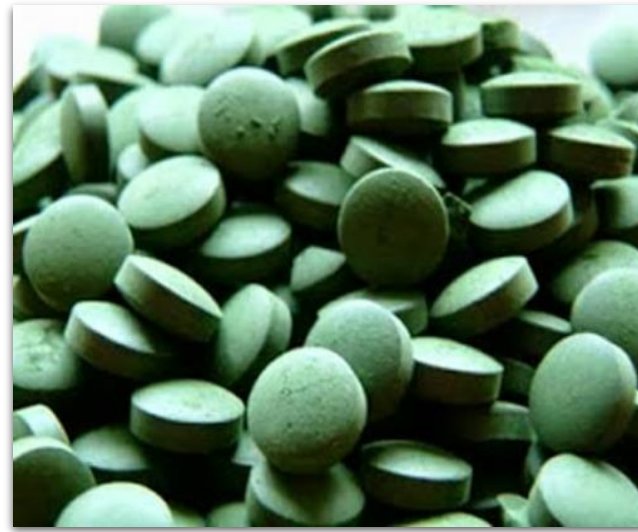
**2015:**  
Vincita Valore  
Assoluto 3.0  
**CCIAA Bari**



**2017:**  
Vincita  
Premio **NON  
SPRECARE**



- ✓ Spirulina di **provenienza estera 97%**
- ✓ Prodotto **NON** tracciato
- ✓ Prodotto **NON** puro





# Spirulina**K**



- ✓ *Pura al 100%*
- ✓ *Naturale*
- ✓ *Made in Italy*
- ✓ *Biologica*
- ✓ *Sostenibile*

# SpirulinaK



nuovo

## IL MIELE DEGLI DEI

con **SpirulinaK**  
ad alto contenuto  
di **Ferro**



✓ *Prodotti funzionali a  
base di SpirulinaK*



# Algae Products and Solutions



# IL TEAM ApuliaKundi

Il team è composto da giovani pugliesi che coniugano caratteristiche personali, competenze professionali ed esperienze finalizzate alla buona gestione dell'idea imprenditoriale. ApuliaKundi intende essere parte attiva di un processo di cambiamento sostenibile.



**RAFFAELE SETTANNI**

CEO



**LEO LO CICERO**

CTO



**DANILA CHIAPPERINI**

Project Manager



**MARA ZACCHINO**

Biotechnologa

# Opportunità

**TECNICO/  
PRODUZIONE**

**COMMERCIALE**

**EDUCAZIONE allo  
SVILUPPO/  
INFORMAZIONE**

**PROGETTAZIONE**

**RICERCA &  
SVILUPPO: NUOVE  
ALGHE**

**RICERCA &  
SVILUPPO: NUOVI  
PRODOTTI  
FUNZIONALI**

**EXPORT**

**RICERCA &  
SVILUPPO CAMPI  
DI APPLICAZIONE**

**INFORMAZIONE**

# ApuliaKundi

Green food – Energy for life

*Grazie per l'attenzione!*

[info@apuliakundi.it](mailto:info@apuliakundi.it)

[www.apuliakundi.it](http://www.apuliakundi.it)



You Tube

