



成功案例

雀巢公司

雀巢公司在阿斯图里亚斯有着悠久历史，在西班牙有两个生产中心：
- 塞瓦斯工厂：制造婴幼儿营养品

希洪工厂：生产熟食，罐头食品和灭菌食物，最为突出的是LITORAL炖汤的制作，已有六十多年的历史。此外还专门生产LITORAL熟食。

佩尼亚桑塔食品公司

全国奶制品领先企业，第一家获得AENOR健康企业证书的西班牙公司。牛奶，强化牛奶，奶油，奶酪和酸奶制造商。根据RepTrak 西班牙2016 年度研究，Central Lechera Asturiana 是西班牙口碑最好的公司。

玛亚多尔苹果酒

2014年这个家族企业度过了第75个纪念日。如今它的国际化战略在欧洲、美国、南美、亚洲和非洲许多国家取得成功进展。该企业将创新纳入战略，使产品多样化打造一系列无酒精的气泡果汁。

其他参考公司

RENY PICOT | DANONE | CAFENTO | CONSERVAS AGROMAR | ARIAS | EL GAITERO | AGUAS DE FUENSANTA | SIDRA TRABANCO | TOSCAF | EMBUTIDOS EL HÓRREO



investinasturias.es | www.idepa.es

阿斯图里亚斯公国经济发展研究所， IDEPA
阿斯图里亚斯工业园. 33428. 里亚内拉， 阿斯图里亚斯. 西班牙.
Tel.: + 34 985 980 020 Fax: + 34 985 264 455 E-mail: investinasturias@idepa.es

D.L. AS-1728-2015



食品和饮料

投资阿斯图里亚斯 绿色的沃土





阿斯图里亚斯食品和饮料产业

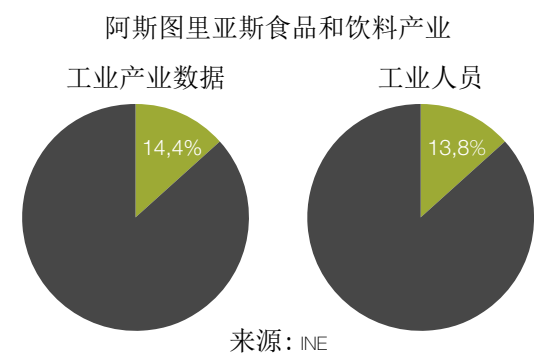
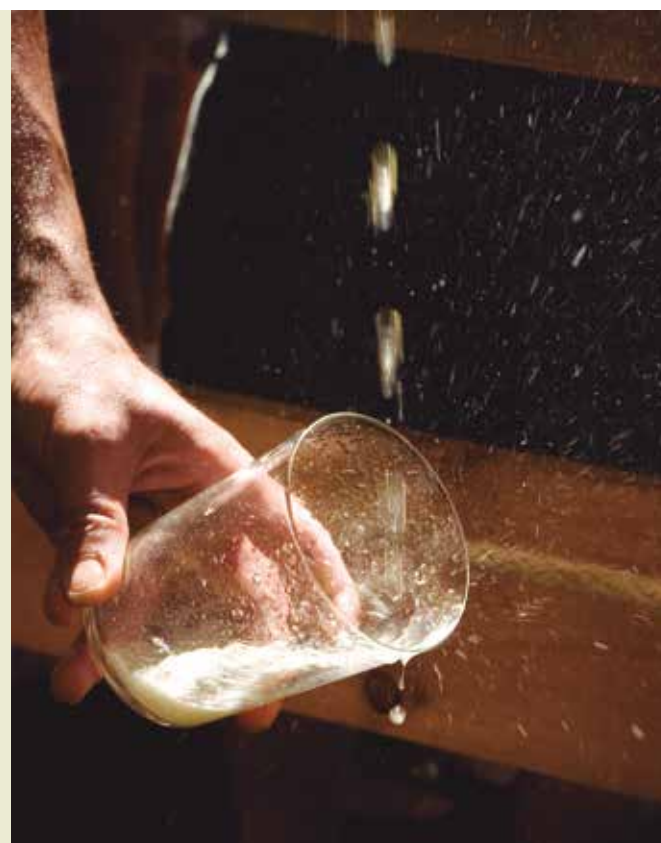
传统与创新聚集在具有高增长潜力的行业。食品工业在阿斯图里亚斯的工业活动中至关重要，与金属和采矿业，能源和水产业一并成为三个工业活动分支。

年份	企业数目	员工人数	贸易额 (千欧)
2014	617	6859	2000

来源: INE y DIRCE

产业特征

- 范围广泛的产品，其质量体现在原产地保护标识 (PDO) 和受保护和保护的地理标志PGI评级。
- 卓越的优质原料。
- 大众市场的稳固品牌。
- 综合贸易合作倡议。
- 国际水准的研发和设计机构中心。
- 对自然，工匠，美食和有机产品日益增长的兴趣。
- 适应消费潮流的多元化
- 工艺创新来降低成本，提高盈利能力。
- 对阿斯图里亚斯高级烹饪的认可
- 2016年当地餐厅共有九颗米其林星
- 工业产权强有力的保障。
- 进入欧洲市场的理想地理位置。



创新 & 科技

科技中心，创新+设计+研发机构，集群

对品质的注重和市场适应性标志着阿斯图里亚斯企业的进步。它们与技术和研发中心的合作，通过支持质量品牌和致力于企业国际化拥有区域政府的扶持。

奥维耶多大学

奥维耶多大学拥有近百个相关的生物技术组合和研发团队。此外，还有两个和高级科学研究中心 (CSIC) 相关的单位，以及阿斯图里亚斯奶产品研究所 (IPLA): 乳酸菌团队和食品技术新工艺团队。

奥维耶多大学领域的杰出表现:

- 生物技术研究 (IUBA): 植物，微生物和生物加工的生物技术。
- 科学技术服务: 生物技术检测和生物医学团队，食品科技团队。

奥维耶多大学生物医药和杰出国际健康校园集群聚集了70多个研究小组。

IPLA. 阿斯图里亚斯乳制品研究所

促进乳制品在科学技术质量上科学研究。

主要研究领域:

- 生物技术乳酸菌。
- 发酵乳制品和健康。

LILA. 阿斯图里亚斯跨专业奶制品和食品加工实验室

50%份额由阿斯图里亚斯公国乳制品协会和农业公会参与

- 完成乳制品控制论文作为畜牧奶牛遗传改良计划的基础
- 与提高牛奶的质量相联系的微生物和 抗菌鉴定检测。
- 作为食品微生物检测的实验室

SERIDA. 阿斯图里亚斯农业食品研究和发服务

促进现代化和提高区域农业食品产业能力的动物生物技术中心

SERIDA的研究主要针对区域第一产业的基因和营养的筛选及改良， 鉴定，治疗，和国内品种和野生品种的相互作用的疾病预防，包括林业，农业，畜牧业和渔业。

ASINCAR. 阿斯图里亚斯肉类工业协会

肉类技术中心. 从科技方面振兴肉类产业。该协会专门从事:

- 食品安全
- 应市场需求和新消费习惯发展食用产品。
- 功能性食品: 结合自然辅佐剂开发配方，提高食品的功能性。

Asincar 拥有一个试验工厂，再现了农业食品产业的可能性。

教育

奥维耶多大学提供覆盖大部分知识领域的欧洲高等教育学位的新制度。22000 在校学生有30% 以上的在学习技术专业。

奥维耶多大学在食品和饮料相关产业突出的硕士学位如下:

海洋生物多样性和保护欧洲专业硕士

生物技术应用与蔬菜资源保护和可持续管理校方硕士

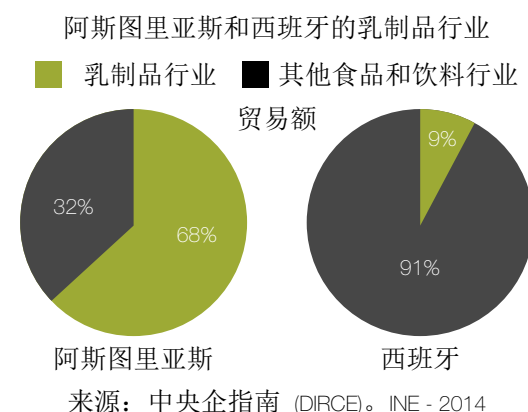
食品生物科技校方硕士 食品工业管理和发发展硕士 (MGYDIA)

有17000 名学生就读于技术职业培训，超过35%的学生就读技术专业，理论培训与企业实习结合，取得阿斯图里亚斯劳动技能资质。

界别分组

乳制品行业

阿斯图里亚斯乳制品行业实力突出，是地区产业内占营业额最大的行业（见图表）。鲜奶生产是乳制品行业第一支柱，但奶粉，淡奶和奶酪占总产量主要部分。



阿斯图里亚斯是欧洲奶酪产量最多的地区之一，官方品种就有20多个。

卡布莱斯——自1981年起受原产地名保护的——或许是与苹果酒和炖汤齐名最好的阿斯图里亚斯美食标志。除了传统的乳品行业，阿斯图里亚斯还有一个重要的乳制品衍生业（黄油，奶粉，酸奶，甜点和工业制作奶酪）。

阿斯图里亚斯的苹果酒，葡萄酒和水

苹果酒是阿斯图里亚斯的传统饮料，也是它的身份象征之一。从远古时代起以发酵的苹果汁为基础，在小压榨房（酒厂）手工制作而成。这项伟大的传统经过改造成为现代苹果酒工业，压榨酒厂配备先进的科技，并以更为国际化的新品种呈现在市场上。作为苹果酒的补充品，在阿斯图里亚斯还生产以苹果为原料的不同品种的烈酒，蒸馏饮料，果汁，果酱和苹果醋。

葡萄种植和葡萄酒酿造在阿斯图里亚斯已成为传统，在西部的地区，葡萄园园的现代化和种植者的培训正在经历进展，出产坎加斯地区品质葡萄酒的成果。

矿泉水是阿斯图里亚斯最为传统的另一饮品。拥有无数源泉产生不同官感品质的矿泉水。

肉类和腌制品

阿斯图里亚斯是一个有着悠久畜牧传统的地区。阿斯图里亚斯肉制品极富盛名，无论是鲜肉消费还是熟食或腌制品。

肉类生产过程的每一个阶段都在阿斯图里亚斯完成，例如原材料的提供，牲畜的屠宰切割，肉品的保鲜和制备，副产品的加工和脂肪制作。

腌制肉类是阿斯图里亚斯食品行业中最发达的子行业之一。腌制品制造商们分部在整个地区，虽然多数都集中两大传统肉类腌制地：诺伦尼亚和蒂内奥。

鱼罐头

绵延超过350公里的阿斯图里亚斯海岸线，是鱼类和贝类的来源。阿斯图里亚斯制作罐装或半腌制的凤尾鱼，鲑鱼，金枪鱼，鱿鱼，沙丁鱼，贝类，章鱼，海胆鱼子（海胆），冷冻鱼或贝类（蟹，蟹绒蟹，章鱼等）还有以鱼类，贝类和藻类为原料的熟食品。

生态食品

阿斯图里亚斯公国有有机农业委员会 (COPAE) 旗下产品众多。其中包括谷类，豆类，水果，蔬菜，肉类，香肠，蜂蜜，奶酪和奶制品等。

该COPAE它在阿斯图里亚斯领土生态生产的权威机构;监管农业，畜牧业，养蜂，最近增加了水产养殖业，提出了一系列委员会管理的所有生产者必须遵循的规则和建议。

***** 阿斯图里亚斯的乳品研究院 (IPLA) 拥有阿斯图里亚斯最完整的（也是西班牙最完整的）发酵乳制品隔离菌和人体隔离菌收藏。还有一个设备齐全的奶酪试点工厂。



食品和饮料

投资阿斯图里亚斯

绿色的沃土



GOBIERNO DEL
PRINCIPADO DE ASTURIAS

IDEPA
Instituto de Desarrollo Económico
del Principado de Asturias



成功案例

雀巢公司

雀巢公司在阿斯图里亚斯有着悠久历史，在西班牙有两个生产中心：

- 塞瓦雷斯工厂：制造婴幼儿营养品

希洪工厂：生产熟食，罐头食品和灭菌食物，最为突出的是LITORAL炖汤的制作，已有六十余年的历史。此外还专门生产LITORAL熟食。

佩尼亚桑塔食品公司

全国奶制品领先企业，第一家获得AENOR健康企业证书的西班牙公司。牛奶，强化牛奶，奶油，奶酪和酸奶制造商。根据RepTrak 西班牙2016 年度研究，Central Lechera Asturiana 是西班牙口碑最好的公司。

玛亚多尔苹果酒

2014年这个家族企业度过了第75个纪念日。如今它的国际化战略在欧洲、美国、南美、亚洲和非洲许多国家取得成功进展。该企业将创新纳入战略，使产品多样化打造一系列无酒精的气泡果汁。

其他参考公司

RENY PICOT | DANONE | CAFENTO | CONSERVAS AGROMAR | ARIAS | EL GAITERO | AGUAS DE FUENSANTA | SIDRA TRABANCO | TOSCAF | EMBUTIDOS EL HÓRREO



阿斯图里亚斯食品和饮料产业

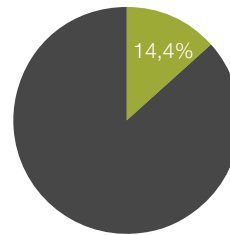
传统与创新聚集在具有高增长潜力的行业。食品工业在阿斯图里亚斯的工业活动中至关重要，与金属和采矿业，能源和水产业一并成为三个工业活动分支。

年份	企业数目	员工人数	贸易额 (千欧)
2014	617	6859	2000

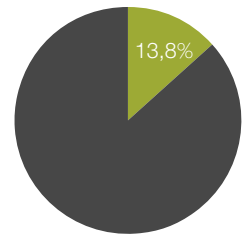
来源: INE y DIRCE

阿斯图里亚斯食品和饮料产业

工业产业数据



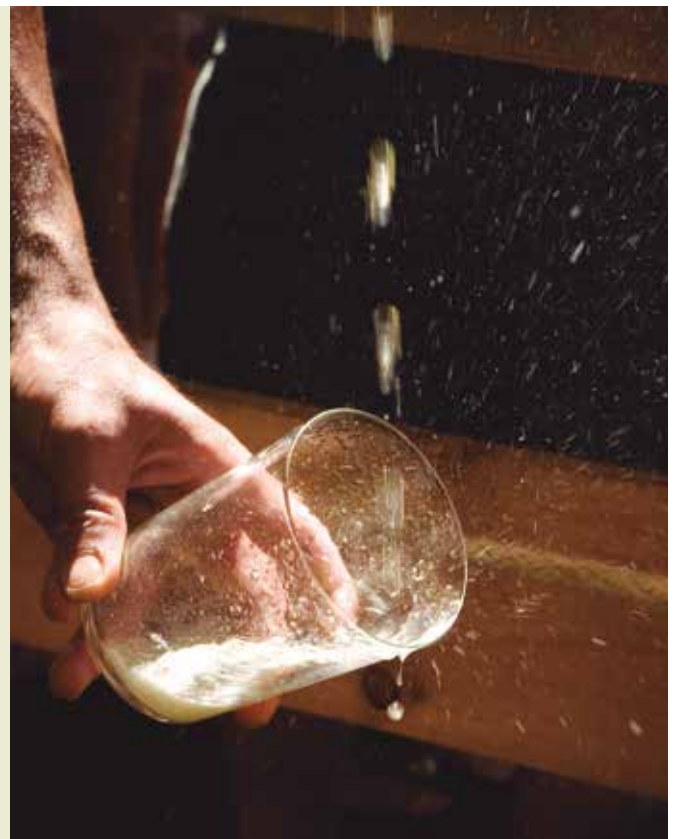
工业人员



来源: INE

产业特征

- 范围广泛的产品，其质量体现在原产地保护标识 (PDO) 和受保护和受保护的地理标志PGI评级。
- 卓越的优质原料。
- 大众市场的稳固品牌。
- 综合贸易合作倡议。
- 国际水准的研发和设计机构中心。
- 对自然，工匠，美食和有机产品日益增长的兴趣。
- 适应消费潮流的多元化
- 工艺创新来降低成本，提高盈利能力。
- 对阿斯图里亚斯高级烹饪的认可
- 2016年当地餐厅共有九颗米其林星
- 工业产权强有力的保障。
- 进入欧洲市场的理想地理位置。



创新 & 科技

科技中心，创新+设计+研发机构，集群

对品质的注重和市场适应性标志着阿斯图里亚斯企业的进步。它们与技术中心和研发机构的合作，通过支持质量品牌和致力于企业国际化拥有区域政府的扶持。

奥维耶多大学

奥维耶多大学拥有近百个相关的生物技术组合和研发团队。此外，还有两个和高级科学研究中心 (CSIC) 相关的单位，以及阿斯图里亚斯奶产品研究所 (IPLA)：乳酸菌团队和食品技术新工艺团队。

奥维耶多大学领域的杰出表现：

- 生物技术研究所 (IUBA)：植物，微生物和生物加工的生物技术。
- 科学技术服务：生物技术检测和生物医学团队，食品科技团队。

奥维耶多大学生物医药和杰出国际健康校园集群聚集了70多个研究小组。

IPLA. 阿斯图里亚斯乳制品研究所

促进乳制品在科学技术质量上科学研究。

主要研究领域：

- 生物技术乳酸菌。
- 发酵乳制品和健康。

LILA. 阿斯图里亚斯跨专业奶制品和食品加工实验室

50%份额由阿斯图里亚斯公国乳制品协会和农业公会参与

- 完成乳制品控制论文作为畜牧奶牛遗传改良计划的基础
- 与提高牛奶的质量相联系的微生物和 抗菌鉴定检测。
- 作为食品微生物检测的实验室

SERIDA. 阿斯图里亚斯农业食品研究和发展服务

促进现代化和提高区域农业食品产业能力的动物生物

技术中心

SERIDA的研究主要针对区域第一产业的基因和营养的筛选及改良， 鉴定，治疗，和国内品种和野生品种的相互作用的疾病预防，包括林业，农业，畜牧业和渔业。

ASINCAR. 阿斯图里亚斯肉类工业协会

- 肉类技术中心. 从科技方面振兴肉类产业。该协会专门从事：
- 食品安全
- 应市场需求和新消费习惯发展食用产品。
- 功能性食品：结合自然辅佐剂开发配方，提高食品的功能性。

Asincar 拥有一个试验工厂，再现了农业食品产业的可能性。

教育

奥维耶多大学提供覆盖大部分知识领域的欧洲高等教育学位的新制度。22000 在校学生有30% 以上的在学习技术专业。

奥维耶多大学在食品和饮料相关产业突出的硕士学位如下：

海洋生物多样性和保护欧洲专业硕士

生物技术应用与蔬菜资源保护和可持续管理校方硕士

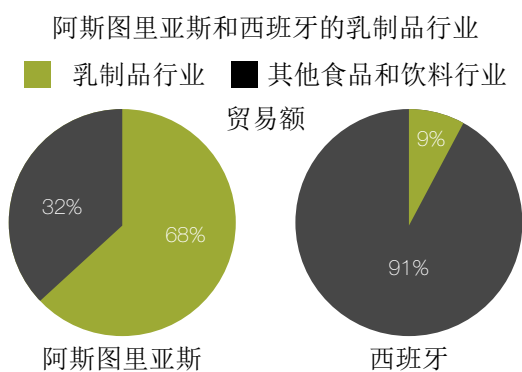
食品生物科技校方硕士
食品工业管理和发展硕士(MGYDIA)

有17000 名学生就读于技术职业培训，超过35%的学生就读技术专业，理论培训与企业实习结合，取得阿斯图里亚斯劳动技能资质。

界别分组

乳制品行业

阿斯图里亚斯乳制品行业实力突出，是地区产业内营业额最大的行业（见图表）。鲜奶生产是乳制品行业第一支柱，但奶粉，淡奶和奶酪占总产量主要部分。



来源：中央企指南 (DIRCE)。INE - 2014

阿斯图里亚斯是欧洲奶酪产量最多的地区之一，官方品种就有20多个。

卡布莱斯——自1981年起受原产地名保护的——或许是与苹果酒和炖汤齐名最好的阿斯图里亚斯美食标志。除了传统的乳品行业，阿斯图里亚斯还有一个重要的乳制品衍生业（黄油，奶粉，酸奶，甜点和其他工业制作奶酪）。

阿斯图里亚斯的苹果酒，葡萄酒和水

苹果酒是阿斯图里亚斯的传统饮料，也是它的身份象征之一。从远古时代起以发酵的苹果汁为基础，在小压榨房（酒厂）手工制作而成。这项伟大的传统经过改造成为现代苹果酒工业，压榨酒厂配备先进的科技，并以更为国际化的新品种呈现在市场上。作为苹果酒的补充品，在阿斯图里亚斯还生产以苹果为原料的不同品种的烈酒，蒸馏饮料，果汁，果酱和苹果醋。

葡萄种植和葡萄酒酿造在阿斯图里亚斯已成为传统，在西部的地区，葡萄庄园的现代化和种植者的培训正在经历进展，出产坎加斯地区品质葡萄酒的成果。

矿泉水是阿斯图里亚斯最为传统的另一饮品。拥有无数源泉产生不同官感品质的矿泉水。

肉类和腌制品

阿斯图里亚斯是一个有着悠久畜牧传统的地区。阿斯图里亚斯肉制品极富盛名，无论是鲜肉消费还是熟食或腌制品。

肉类生产过程的每一个阶段都在阿斯图里亚斯完成，例如原材料的提供，牲畜的屠宰切割，肉品的保鲜和制备，副产品的加工和脂肪制作。

腌制肉类是阿斯图里亚斯食品行业中最发达的子行业之一。腌制品制造商们分部在整个地区，虽然多数都集中两大传统肉类腌制地：诺伦尼亚和蒂内奥。

鱼罐头

绵延超过350公里的阿斯图里亚斯海岸线，是鱼类和贝类的来源。阿斯图里亚斯制作罐装或半腌制的凤尾鱼，鲱鱼，金枪鱼，鱿鱼，沙丁鱼，贝类，章鱼，海胆鱼子（海胆），冷冻鱼或贝类（蟹，蟹绒蟹，章鱼等）还有以鱼类，贝类和藻类为原料的熟食品。

生态食品

阿斯图里亚斯公国有机农业委员会 (COPAE) 旗下产品众多。其中包括谷类，豆类，水果，蔬菜，肉类，香肠，蜂蜜，奶酪和奶制品等。

该COPAE它在阿斯图里亚斯领土生态生产的权威机构；监管农业，畜牧业，养蜂，最近增加了水产养殖业，提出了一系列委员会管理的所有生产者必须遵循的规则和建议。



阿斯图里亚斯的乳品研究院 (IPLA) 拥有阿斯图里亚斯最完整的（也是西班牙最完整的）发酵乳制品隔离菌和人体隔离菌收藏。还有一个设备齐全的奶酪试点工厂。



investinasturias.es | www.idepa.es

阿斯图里亚斯公国经济发展研究所, IDEPA
阿斯图里亚斯工业园, 33428. 里亚内拉, 阿斯图里亚斯. 西班牙.
Tel.: + 34 985 980 020 Fax: + 34 985 264 455 E-mail: investinasturias@idepa.es