

GRUPO FRIAL
Embutidos Frial S.A.
Avenida de los Artesanos, 32.
Tres Cantos 28760, Madrid
T +34 918034142
www.grupofrial.com
frial@grupofrial.com



LA PROPIEDAD INDUSTRIAL Y SU INFLUENCIA
EN EL ÉXITO EMPRESARIAL

FRIAL



El Grupo FRIAL invierte aproximadamente el 5% de su facturación en I+D+i y en desarrollo sostenible

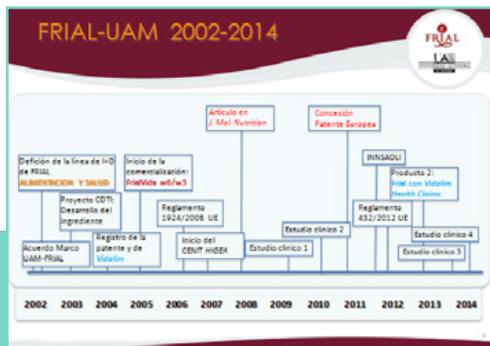
FRIAL:

MÁS DE 60 AÑOS AL SERVICIO LA ALIMENTACIÓN

Fundada en Madrid en 1953 por Ramón Frial, la compañía lleva más de 60 años al servicio la alimentación. Actualmente, el Grupo FRIAL está posicionado entre las mejores marcas de preferencia por calidad, ya que es pionero en muchos productos en el sector cárnico de España mediante la innovación continua en sus procesos, en los que se prioriza la diferenciación y la tradición. Cuenta con dos fábricas con más de 6.000 m² de plantas de fabricación, una situada en Tres Cantos (Madrid), dedicada a la producción de productos cárnicos cocidos, y otra en Ciudad Rodrigo (Salamanca), dedicada a la elaboración de productos ibéricos curados.

EL PAPEL DE LA I+D+I

Como estrategia diferencial, el Grupo FRIAL invierte aproximadamente el 5% de su facturación en I+D+i y en desarrollo sostenible de sus procesos (medio ambiente, reciclaje de materiales,



nuevos equipos menos contaminantes, etc.) para conseguir alimentos más adaptados a las necesidades del consumidor. Para ello mantiene diversos convenios con Universidades de referencia. Los proyectos de I+D+i del Grupo Frial están financiados por el Centro de Desarrollo Tecnológico Industrial del Ministerio de Economía y Competitividad a través de sus programas CDTI, Profit, Cenit, entre otros.

Tras largos años de inversión e investigación, ha desarrollado una patente que tiene como objeto introducir ácidos grasos Omega3 de cadena larga (DHA y EPA), procedentes del pescado azul, en sus productos cárnicos. Estos ácidos grasos se combinan en su fórmula con un potentísimo antioxidante de romero, que los protege frente a la oxidación durante su conservación y cualquier proceso culinario. Esta fórmula patentada se comercializa en productos cocidos bajo la marca Frial con Vidalim. Actualmente ofrecen el ingrediente a empresas no competidoras en el sector para que puedan incorporarlo en sus productos.

Desde el 2014 las líneas de investigación se han ampliado hacia el desarrollo de una nueva grasa hipocalórica a partir del aceite de oliva para sustitución de la grasa cármica y el desarrollo de un nuevo antioxidante lipofílico a partir de hidroxitirosol.

Por tanto, durante los últimos años, Grupo FRIAL ha venido creciendo ininterrumpidamente y ha desarrollado un ambicioso plan basado en la mejora permanente de la gestión y la calidad integral. El plan estratégico y de crecimiento de la compañía pasa por la internacionalización de todos los productos del Grupo FRIAL.

PROPIEDAD INDUSTRIAL

El 16 de noviembre de 2004 se presenta en la Oficina Española de Patentes y Marcas la patente del ingrediente funcional y su aplicación a productos cárnicos, a nombre de Embutidos Frial S.A. y la Universidad Autónoma de Madrid bajo el título: "Mezcla Oleosa de Ingredientes Bioactivos Naturales para la preparación de un Producto Alimenticio Enriquecido". La patente nacional fue concedida el 10-12-2008 tras superar el examen previo realizado por la Oficina.

Además, se registra la marca Vidalim para el ingrediente funcional. La Universidad Autónoma de Madrid licencia en exclusiva a Embutidos Frial S.A. la comercialización de los resultados del proyecto.

En 2005 se solicita en la Oficina Europea de Patentes la patente europea de Vidalim (EP1842429) siendo concedida en 2011 de manera que se permite crear un proceso de elaboración y tratamiento de los alimentos por el cual los productos cárnicos adquieren unas características únicas hasta ahora sólo encontradas en el pescado azul. La patente confiere a los productos del cerdo y el ave características funcionales y un efecto beneficioso.

Con la patente concedida, la incorporación de Vidalim® a diversos productos, permite equilibrar el contenido en ácidos grasos de las distintas matrices, obteniendo una relación Omega-6/Omega-3 inferior a 4 al mismo tiempo que se aportan potentes antioxidantes naturales.