



GENERALITAT
VALENCIANA

IVACE+i
INSTITUTO VALENCIANO
DE COMPETITIVIDAD E INNOVACIÓN



Financiado por
la Unión Europea



Transferencia tecnológica de productos gelificados probióticos: una oportunidad sostenible para la innovación en la industria alimentaria – INNVA 1/2023/56.

PROBIOJELLY

**Las GELATINAS
PROBIÓTICAS que
combinan BIENESTAR y
SABOR en cada
cucharada**



**¡PROBIOJELLY, el placer
saludable que tu cuerpo
agradecerá!**

**¡PRUÉBALAS HOY
MISMO!**

100% Natural

Elaboradas con
gelificantes
VEGETALES y zumos

Aptas para tod@s

Perfectas para personas
VEGANAS e INTOLERANTES A
LA LACTOSA

Salud Digestiva

Contienen MILLONES de
PROBIÓTICOS que ayudan a
equilibrar tu MICROBIOTA
INTESTINAL

Sabor Irresistible

Disfruta de una explosión de
sabor frutal en cada
cucharada

**DELICIOSAS Y
NUTRITIVAS**

CONTACTO:

Dra. Estefanía Valero Cases. Departamento de Tecnología Agroalimentaria. CIAGRO – Universidad Miguel Hernández. Ctra. Beniel, Km. 3,2. Orihuela, Alicante. Email: e.valero@umh.es