

NaturAvena

la avena es buena

AGROPAL
GRUPO ALIMENTARIO





Índice

Index

NaturAvena: la avena es buena	5
Quiénes somos	6
Cualidades de la avena	8
Avena pelada y estabilizada	10
Avena troceada	11
Copos de avena integral	12
Copos suaves de avena	13
Salvado de avena	14
Harina de avena	15
Desarrollo de variedades	16
Compromiso sostenible	17
Proceso de elaboración	18
Calidad y seguridad alimentaria	20
Logística adaptada a la industria	23

NaturAvena: Oats, naturally good	5
Who we are	6
Nutritional properties of oats	8
Oat Groats	10
Steel Cut Oats	11
Whole Oat Flakes	12
Quick Oat Flakes	13
Oat Bran	14
Oat Flour	15
Variety development	16
Sustainable commitment	17
Oat processing	18
Food safety & quality assurance	20
Logistics tailored to the industry	23



NaturAvena

la avena es buena

Al sur de los Picos de Europa, el suelo es fértil, las aguas puras y el clima idóneo. Es en este lugar donde la tradición agrícola y el saber hacer de nuestros socios permiten obtener avena natural de cualidades excepcionales.

En NaturAvena seleccionamos cuidadosamente la semilla para nuestros cultivos y aplicamos los procesos necesarios para garantizar una avena natural, nutritiva, saludable y que cumpla los exigentes estándares de la industria alimentaria.

Ponemos el foco en la innovación, el compromiso con la sostenibilidad y la calidad de nuestros productos. Para ello, contamos con un equipo humano altamente cualificado y el respaldo de la más avanzada tecnología.

South of the Picos de Europa, the soil is fertile, the water is pure and the climate is ideal. It is here that the agricultural tradition and know-how of our partners enable us to obtain natural oats of exceptional quality.

At NaturAvena, we carefully select the seeds for our crops and apply the necessary processes to guarantee natural, nutritious, healthy oats that meet the demanding standards of the food industry.

We focus on innovation, commitment to sustainability and the quality of our products. To this end, we have a highly qualified team and the support of the most advanced technology.



¿Por qué elegir NaturAvena? Seguridad alimentaria

En el diseño de nuestras instalaciones hemos priorizado la seguridad alimentaria. En NaturAvena trabajamos con protocolos estrictos para controlar la calidad y limpieza de nuestro producto, siempre con el objetivo de garantizar su trazabilidad y pureza: desde el campo hasta el cliente final.

Nuestra planta está equipada con tecnología de vanguardia para procesar la avena y ofrecer productos seguros, adaptables a diferentes granulometrías y requerimientos del sector agroalimentario.

Why choose NaturAvena? Food safety

Food safety has been a priority in the design of our facilities. At NaturAvena, we work with strict protocols to control the quality and cleanliness of our product, always with the aim of guaranteeing its traceability and purity: from the field to the end customer.

Our plant is equipped with state-of-the-art technology to process oats and offer safe products that can be adapted to different grain sizes and requirements of the agri-food sector.

Quiénes somos

 *Who we are*

Somos Agropal Grupo Alimentario, una de las cooperativas agroalimentarias de primer grado de referencia en España.

Hemos crecido durante más de cincuenta años hasta integrar más de 8.000 socios agricultores y ganaderos, y consolidarnos como una estructura agroindustrial que abarca la totalidad de la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta la elaboración y comercialización de alimentos.

Contamos con un modelo empresarial basado en la economía social, el arraigo al territorio y el desarrollo sostenible del medio rural. Nuestro enfoque integral nos permite asegurar la trazabilidad, calidad y sostenibilidad de los productos, a la vez que proporcionamos valor añadido a nuestros socios cooperativistas.

We are Agropal Grupo Alimentario, one of Spain's leading first-degree agri-food cooperatives.

We have grown over more than fifty years to include more than 8,000 farmer and livestock breeder members, and we have established ourselves as an agro-industrial structure that covers the entire food chain, from primary production to food processing and marketing.

Our business model is based on the social economy, our roots in the region and the sustainable development of rural areas. Our comprehensive approach allows us to ensure the traceability, quality and sustainability of our products, while providing added value to our cooperative members.



MISIÓN

NaturAvena nace con el objetivo de producir avena de alta calidad para consumo humano, segura y que garantice la trazabilidad y el origen. Gracias a los procesos sostenibles que seguimos, la tecnología avanzada con la que contamos y la buena labor de nuestros agricultores, podemos comprometernos a ser proveedor de confianza de ingredientes saludables para la industria alimentaria global, con especialización en productos sin gluten.

VISIÓN

Aspiramos a ser una referencia europea en la producción de avena para alimentación humana, amparados por nuestra capacidad industrial y nuestro compromiso con la seguridad alimentaria. Trabajamos en la transformación del sector hacia productos más saludables, sostenibles y libres de alérgenos, con el objetivo de conectar el campo con el consumidor.

VALORES

- **Seguridad y calidad:** Cumplimos los más altos estándares de control y certificación alimentaria para garantizar la pureza del producto.
- **Trazabilidad y origen:** Valoramos el trabajo de nuestros socios agricultores y promovemos la avena cultivada en España, cuidando en todo momento la trazabilidad desde la siembra del cultivo.
- **Innovación responsable:** Invertimos en tecnología para desarrollar productos versátiles, seguros y adaptados a las nuevas tendencias de los diferentes tipos de consumidores.
- **Colaboración:** Las relaciones con nuestros clientes y proveedores se basan en la confianza, la transparencia y la mejora continua.
- **Sostenibilidad:** Fomentamos prácticas agrícolas y procesos industriales responsables en nuestro empeño por respetar el medio ambiente, la base de nuestro trabajo.

MISSION

NaturAvena was founded with the aim of producing high-quality oats for human consumption that are safe and guarantee traceability and origin. Thanks to the sustainable processes we follow, the advanced technology we use and the hard work of our farmers, we are committed to being a trusted supplier of healthy ingredients for the global food industry, with a special focus on gluten-free products.

VISION

We aspire to be a European benchmark in the production of oats for human consumption, backed by our industrial capacity and our commitment to food safety. We are working to transform the sector towards healthier, more sustainable and allergen-free products, with the aim of connecting the countryside with the consumer.

VALUES

- **Safety and quality:** We comply with the highest food control and certification standards to guarantee product purity.
- **Traceability and origin:** We value the work of our farming partners and promote oats grown in Spain, ensuring traceability from the moment the crop is sown.
- **Responsible innovation:** We invest in technology to develop versatile, safe products that are adapted to the new trends of different types of consumers.
- **Collaboration:** Our relationships with our customers and suppliers are based on trust, transparency and continuous improvement.
- **Sustainability:** We promote responsible agricultural practices and industrial processes in our commitment to respecting the environment, which is the basis of our work.

Del grano a la nutrición consciente



From grain to better nutrition

La avena (*Avena sativa* L.) se consolida como un ingrediente cerealista de alto valor, reconocida por su excelente perfil nutricional y sus beneficios funcionales. De forma natural, es rica en betaglucanos, fibras solubles asociadas al mantenimiento de niveles normales de colesterol en sangre, al control equilibrado de la glucosa y al bienestar digestivo. Su bajo índice glucémico la convierte en un ingrediente especialmente adecuado para productos orientados a una alimentación equilibrada y al control del peso.

La avena aporta además un perfil lipídico favorable, con un elevado contenido de ácidos grasos insaturados que contribuyen a la salud cardiovascular. Incorpora compuestos bioactivos exclusivos, como las avenantramidas, ampliamente reconocidas por sus propiedades antioxidantes y antiinflamatorias. A diferencia de otros cereales, la avena contiene menores niveles de prolaminas (aveninas) y, cuando se produce bajo cadenas específicas y rigurosamente controladas, puede ser apta para aplicaciones sin gluten.

Gracias a este perfil nutricional y funcional diferencial, la avena destaca como un ingrediente premium, versátil y alineado con las nuevas tendencias de consumo saludable y formulaciones alimentarias de alto valor añadido.

Oats (*Avena sativa* L.) are increasingly recognised as a premium cereal ingredient, valued for their exceptional nutritional quality and functional benefits. Naturally rich in beta-glucans, oats contribute to the maintenance of normal blood cholesterol levels, support balanced blood glucose response and promote digestive health. Their low glycaemic index makes oats especially suitable for products designed for balanced diets and weight management.

Oats also provide a favourable lipid profile, with a high content of unsaturated fatty acids that support cardiovascular health. In addition, they contain unique bioactive compounds, such as avenantramides, which are widely recognised for their antioxidant and anti-inflammatory properties. Compared to other cereals, oats contain lower levels of prolamins (avenins) and, when produced within dedicated and controlled supply chains, can be suitable for gluten-free applications.

With this distinctive nutritional and functional profile, oats stand out as a versatile, premium ingredient for innovative, high-quality food products aligned with today's health-driven consumer demands.

NaturAvena

la avena es buena

Oats, naturally good

Alto contenido
de fibra



High fibre
content

Baja en grasas
saturadas



Low in
saturated fat

Bajo contenido
en sodio



Low sodium
content

Bajo contenido
en azúcares



Low sugar
content

Fuente de
proteínas



Source of
protein





Avena pelada y estabilizada

 Oat Groats

DESCRIPCIÓN

Granos de avena limpia, descascarada y estabilizada mediante tratamiento térmico. Apta para la elaboración de copos, harinas y otros derivados.

COMPOSICIÓN

Avena sativa descascarada, sin aditivos.

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

La avena convencional puede contener trazas de gluten procedentes de trigo y cebada.

VIDA ÚTIL

Hasta 18 meses desde la fecha de elaboración, bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.

PRESENTACIÓN Y EMBALAJE

- Granel: directamente en camión o contenedor.
- Big Bags.
- Sacos de papel.
- Impresión estándar o definida por el cliente.

PRODUCCIÓN

Se produce en convencional, sin gluten y ecológico.

DESCRIPTION

Clean, hulled and heat-stabilised oat grains. Suitable for making flakes, flours and other derivatives.

COMPOSITION

Hulled *Avena sativa*, no additives.

ALLERGEN INFORMATION

Conventional oats may contain traces of gluten from wheat and barley.

SHELF LIFE

Up to 18 months from the date of manufacture, under appropriate storage conditions.

PRESENTATION AND PACKAGING

- Bulk: directly into lorry or container.
- Big Bags.
- Paper bags.
- Standard or customer-defined printing.

PRODUCTION

Produced in conventional, gluten-free and organic varieties.





Avena troceada

 Steel Cut Oats

DESCRIPCIÓN

Granos de avena limpia, descascarada, estabilizada, deshidratada y cortada transversalmente. Producto ideal para la elaboración de copos, harinas, porridge y otros alimentos.

COMPOSICIÓN

Avena sativa descascarada, sin aditivos.

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

La avena convencional puede contener trazas de gluten procedentes de trigo y cebada.

VIDA ÚTIL

18 meses desde la fecha de elaboración, siempre que se mantengan condiciones adecuadas de almacenamiento.

PRESENTACIÓN Y EMBALAJE

- Big Bags.
- Sacos termosellados de papel.
- Impresión estándar o definida por el cliente.

PRODUCCIÓN

Se produce en convencional, sin gluten y ecológico.

DESCRIPTION

Clean, hulled, stabilised, dehydrated and cross-cut oat grains. Ideal for making flakes, flours, porridge and other foods.

COMPOSITION

Hulled *Avena sativa*, no additives.

ALLERGEN INFORMATION

Conventional oats may contain traces of gluten from wheat and barley.

SHELF LIFE

18 months from the date of manufacture, provided that proper storage conditions are maintained.

PRESENTATION AND PACKAGING

- Big Bags.
- Paper bags.
- Standard or customer-defined printing.

PRODUCTION

Produced in conventional, gluten-free and organic varieties.





Copos de avena integral

Whole Oat Flakes

DESCRIPCIÓN

Granos enteros de avena limpia, descascarada, estabilizada, deshidratada y después laminada para formar copos. Producto ideal para desayunos, panadería, galletería y productos de consumo saludable.

COMPOSICIÓN

Avena sativa descascarada, sin aditivos.

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

La avena convencional puede contener trazas de gluten procedentes de trigo y cebada.

VIDA ÚTIL

12 meses desde la fecha de elaboración, en condiciones óptimas de almacenamiento.

PRESENTACIÓN Y EMBALAJE

- Big Bags.
- Sacos termosellados de papel.
- Impresión estándar o definida por el cliente.

PRODUCCIÓN

Se produce en convencional, sin gluten y ecológico.

DESCRIPTION

Whole grains of clean, hulled, stabilised, dehydrated oats, then rolled to form flakes. Ideal for breakfast, bakery, biscuit and healthy consumer products.

COMPOSITION

Hulled *Avena sativa*, no additives.

ALLERGEN INFORMATION

Conventional oats may contain traces of gluten from wheat and barley.

SHELF LIFE

12 months from the date of manufacture, under appropriate storage conditions.

PRESENTATION AND PACKAGING

- Big Bags.
- Heat-sealed paper bags.
- Standard or customer-defined printing.

PRODUCTION

Produced in conventional, gluten-free and organic varieties.





Copos suaves de avena

Quick Oat Flakes

DESCRIPCIÓN

Granos de avena limpia, descascarada, estabilizada, cortada transversalmente y luego laminada para obtener copos de cocción rápida.

COMPOSICIÓN

Avena sativa descascarada, sin aditivos.

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

La avena convencional puede contener trazas de gluten procedentes de trigo y cebada.

VIDA ÚTIL

12 meses desde la fecha de elaboración, bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.

PRESENTACIÓN Y EMBALAJE

- Big Bags.
- Sacos termosellados de papel.
- Impresión estándar o definida por el cliente.

PRODUCCIÓN

Se produce en convencional, sin gluten y ecológico.

DESCRIPTION

Clean, hulled, stabilised oat grains, cut crosswise and then rolled to obtain quick-cooking flakes.

COMPOSITION

Hulled *Avena sativa*, no additives.

ALLERGEN INFORMATION

Conventional oats may contain traces of gluten from wheat and barley.

SHELF LIFE

12 months from the date of manufacture, under appropriate storage conditions.

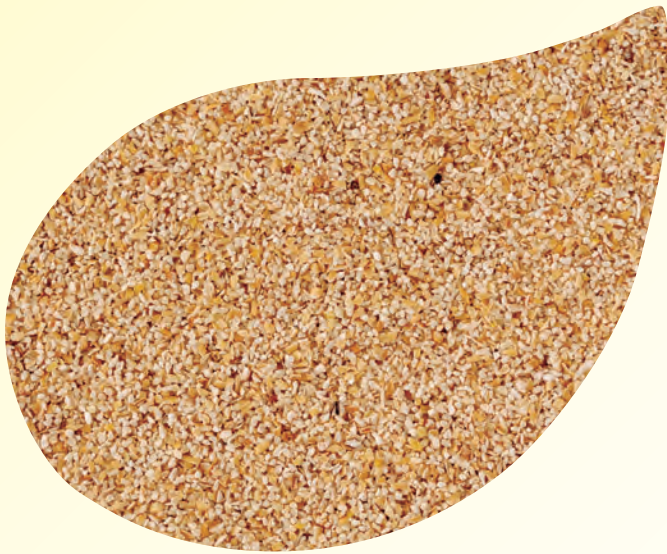
PRESENTATION AND PACKAGING

- Big Bags.
- Heat-sealed paper bags.
- Standard or customer-defined printing.

PRODUCTION

Produced in conventional, gluten-free and organic varieties.





Salvado de avena

 Oat Bran

DESCRIPCIÓN

El salvado de avena es un ingrediente funcional de origen natural. Ideal para enriquecer formulaciones industriales con fibra dietética. Destaca por su aporte de betaglucanos, su versatilidad técnica y su fácil integración en líneas de producción alimentaria.

Su textura puede adaptarse a diferentes granulometrías (fina o gruesa) según la aplicación final. Su sabor neutro lo convierte en un ingrediente ideal para productos de panadería, cereales, barritas o mezclas nutricionales. Apto para formulaciones sin gluten y opciones veganas.

COMPOSICIÓN

Avena *sativa* descascarada, sin aditivos.

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

La avena convencional puede contener trazas de gluten procedentes de trigo y cebada.

VIDA ÚTIL

12 meses desde la fecha de elaboración, en condiciones adecuadas de almacenamiento.

PRESENTACIÓN Y EMBALAJE

- Big Bags.
- Sacos termosellados de papel.
- Impresión estándar o definida por el cliente.

PRODUCCIÓN

Se produce en convencional, sin gluten y ecológico.

DESCRIPTION

Oat bran is a natural functional ingredient. Ideal for enriching industrial formulations with dietary fibre. It stands out for its beta- glucan content, technical versatility and easy integration into food production lines.

Its texture can be adapted to different grain sizes (fine or coarse) depending on the end application. Its neutral flavour makes it an ideal ingredient for bakery products, cereals, bars or nutritional mixes. It is also suitable for gluten-free formulations and vegan options.

COMPOSITION

Hulled *Avena sativa*, no additives.

ALLERGEN INFORMATION

Conventional oats may contain traces of gluten from wheat and barley.

SHELF LIFE

12 months from the date of manufacture, under appropriate storage conditions.

PRESENTATION AND PACKAGING

- Big Bags.
- Heat-sealed paper bags.
- Standard or customer-defined printing.

PRODUCTION

Produced in conventional, gluten-free and organic varieties.





Harina de avena

Oat Flour

DESCRIPCIÓN

Avena molida con un alto contenido de endospermo y salvado. Ideal para la elaboración de productos horneados, mezclas para repostería, panadería funcional y alimentos saludables.

COMPOSICIÓN

Avena *sativa* descascarada, sin aditivos.

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

La avena convencional puede contener trazas de gluten procedentes de trigo y cebada.

VIDA ÚTIL

12 meses desde la fecha de elaboración, si se mantiene en condiciones óptimas de almacenamiento.

PRESENTACIÓN Y EMBALAJE

- Big Bags.
- Sacos termosellados de papel.
- Impresión estándar o definida por el cliente.

PRODUCCIÓN

Se produce en convencional, sin gluten y ecológico.

DESCRIPTION

Ground oats with a high endosperm and bran content. Ideal for making baked goods, baking mixes, functional bakery products and healthy foods.

COMPOSITION

Hulled *Avena sativa*, no additives.

ALLERGEN INFORMATION

Conventional oats may contain traces of gluten from wheat and barley.

SHELF LIFE

12 months from the date of manufacture, if stored in optimal conditions.

PRESENTATION AND PACKAGING

- Big Bags.
- Heat-sealed paper bags.
- Standard or customer-defined printing.

PRODUCTION

Produced in conventional, gluten-free and organic varieties.



Desarrollo de variedades



Variety developments

INNOVACIÓN AGRÍCOLA PARA INGREDIENTES INDUSTRIALES

Desde Agropal, coordinamos un programa continuo de desarrollo varietal de avena, con el objetivo de garantizar materias primas adaptadas a los más altos estándares industriales y abastecer con calidad y consistencia nuestra planta de avena.

Para desarrollar el programa colaboramos con nuestros socios agricultores de Castilla y León, una región reconocida por su tradición agrícola y óptimas condiciones agroclimáticas. Nuestros campos se extienden desde las llanuras de Tierra de Campos hasta las zonas de cultivo al sur de los Picos de Europa, lo que nos proporciona diversidad de suelos y ciclos agronómicos adaptables.

El desarrollo de variedades se centra en:

- Estabilidad de rendimiento por hectárea.
- Calidad tecnológica del grano (tamaño, proteína, fibra).
- Comportamiento después de la cosecha y eficiencia en planta.

Este proceso se complementa con ensayos agronómicos propios y pruebas comparativas con insumos actualmente disponibles en el mercado. Se controla la trazabilidad durante todo el proceso, que está orientado a uso industrial: alimentos, ingredientes funcionales y soluciones sin gluten.

Este modelo garantiza a nuestros clientes industriales un suministro con visión a largo plazo, respaldado por innovación desde el origen.

AGRICULTURAL INNOVATION FOR INDUSTRIAL INGREDIENTS

At Agropal, we coordinate an ongoing oat variety development programme with the aim of guaranteeing raw materials that meet the highest industrial standards and supplying our oat plant with quality and consistency.

To develop the programme, we collaborate with our farming partners in Castilla y León, a region renowned for its agricultural tradition and optimal agroclimatic conditions. Our fields stretch from the plains of Tierra de Campos to the farming areas south of the Picos de Europa, providing us with a diversity of soils and adaptable agronomic cycles.

Variety development focuses on:

- Stable yield per hectare.
- Technological quality of the grain (size, protein, fibre).
- Post-harvest behaviour and efficiency in the plant.

This process is complemented by our own agronomic trials and comparative tests with inputs currently available on the market. Traceability is controlled throughout the process, which is geared towards industrial use: food, functional ingredients and gluten-free solutions.

This model guarantees our industrial customers a long-term supply, backed by innovation from the source.

Compromiso sostenible

Sustainable commitment

En NaturAvena creemos en una forma de producir comprometida con el entorno, que combine la eficiencia industrial con el respeto por los recursos. Nuestro modelo integra sostenibilidad desde el campo hasta el producto final.

Nuestras acciones sostenibles:

- Uso de biomasa propia (cascarilla de avena) para nuestro proceso térmico.
- Instalación de paneles solares para autoconsumo eléctrico.
- Promoción del cultivo local y cooperativo en España.
- Almacenaje de cercanía para reducir emisiones logísticas.
- Reaprovechamiento de coproductos.
- Asistencia técnica y buenas prácticas agrícolas con nuestros socios.

At NaturAvena, we believe in a way of producing that is committed to the environment, combining industrial efficiency with respect for resources. Our model integrates sustainability from the field to the final product.

Our sustainable actions:

- Use of our own oat husk as biomass for thermal energy in the production process.
- Installation of solar panels for self-consumption of electricity.
- Promotion of local and cooperative farming in Spain.
- Local storage to reduce logistics emissions.
- Reuse of by-products.
- Technical assistance and good agricultural practices with our partners.



Proceso de elaboración

Oat processing

En NaturAvena elaboramos nuestros productos siguiendo un riguroso proceso industrial bajo un modelo de integración vertical que conecta directamente a nuestros socios agricultores con la transformación en la planta de avena. Esto nos permite garantizar una total trazabilidad desde la siembra hasta el producto final, cumpliendo con los más altos estándares de calidad.

Nuestro objetivo es que cada lote sea completamente seguro para el consumo, además de satisfacer las exigencias del cliente en cuanto a presentación, forma, sabor, aroma, textura y color.

- **Cultivo:** En NaturAvena comenzamos el proceso en los campos de nuestros socios, lo que nos permite garantizar la trazabilidad del producto desde la semilla hasta que el producto de avena llega a manos del consumidor.
- **Recepción de materia prima:** Desde los campos de nuestros socios agricultores, la materia prima se lleva directamente a nuestra planta de avena, donde extraemos una muestra que se somete a análisis físico-químicos y microbiológicos para verificar que cumple con las especificaciones. El producto que no cumple los estándares de calidad se rechaza o se deriva para otros usos no alimentarios.
- **Prelimpieza y limpieza:** Al descargar la materia prima, se realiza la prelimpieza con el objetivo de extraer impurezas, polvo fino y otras partículas. La limpieza de la avena es la primera fase que se realiza en el interior de las instalaciones y tiene la finalidad de eliminar semillas extrañas y otras materias no deseadas.
- **Pelado:** La avena limpia se envía a un equipo de pelado que desprende la cáscara del grano con precisión. Después, se separan los granos que no quedan perfectamente pelados y se seleccionan los que están listos para continuar el proceso.

At NaturAvena, we process our products following a rigorous industrial process under a vertical integration model that directly connects our farming partners with the processing at the oat plant. This allows us to guarantee complete traceability from sowing to the final product, complying with the highest quality standards.

Our goal is for each batch to be completely safe for consumption, as well as meeting customer requirements in terms of presentation, shape, flavour, aroma, texture and colour.

- **Cultivation:** At NaturAvena, we begin the process in our partners' fields, which allows us to guarantee the traceability of the product from the seed until the oat product reaches the consumer.
- **Reception of raw material:** From our farming partners' fields, the raw materials are taken directly to our oat plant, where we extract a sample that undergoes physical, chemical and microbiological analysis to verify that it meets specifications. Products that do not meet quality standards are rejected or diverted for other non-food uses.
- **Pre-cleaning and cleaning:** When the raw material is unloaded, pre-cleaning is carried out to remove impurities, fine dust and other particles. Oat cleaning is the first stage carried out inside the facilities and aims to remove foreign seeds and other unwanted matter.
- **Hulling:** The cleaned oats are sent to a hulling machine that precisely removes the husk from the grain. Next, any grains that are not perfectly hulled are separated and those that are ready to continue the process are selected.



- **Tratamiento térmico:** El grano pasa por un tratamiento térmico con vapor seco a alta temperatura. Después, es sometido a un proceso de secado y tostado y, a continuación, se mete en una cámara de enfriado hasta que el grano alcanza la temperatura ambiente. Todo esto se hace con el objetivo de garantizar su estabilidad sin alterar las propiedades naturales de la avena. El grano resultante puede ser envasado como avena pelada y estabilizada o continuar el proceso.
- **Corte y laminado:** Se corta cada grano, se clasifica por su tamaño y se aspira el polvo en suspensión. Después de esto, la avena puede ser envasada para su comercialización o continuar hasta la línea de laminado, donde se obtienen los copos de avena.
- **Molienda:** En el molino de martillo se utilizan distintos tipos de tela para obtener harinas de diferentes granulometrías.
- **Envasado y expedición:** Los productos se envasan herméticamente en distintos formatos, siempre garantizando su conservación y seguridad.

-
- **Heat treatment:** The grain undergoes heat treatment with high- temperature dry steam. It is then dried and toasted, and placed in a cooling chamber until it reaches room temperature. All this is done to ensure stability without altering the natural properties of the oats. The resulting grain can be packaged as hulled and stabilised oats or continue the process.
 - **Cutting and rolling:** Each grain is cut, sorted by size and the dust in suspension is vacuumed up. After this, the oats can be packaged for sale or continue to the rolling line, where the oat flakes are obtained.
 - **Grinding:** Different types of cloth are used in the hammer mill to obtain flours of different particle sizes.
 - **Packaging and dispatch:** The products are hermetically packaged in different formats, always ensuring their preservation and safety.

Calidad y seguridad alimentaria

Food safety & quality assurance

En NaturAvena garantizamos la calidad y la seguridad de nuestros productos mediante un estricto sistema que garantiza la seguridad alimentaria, desde la recepción de la avena procedente de los cultivos de nuestros socios agricultores hasta la expedición de los distintos productos elaborados en nuestra planta. Cumplimos la normativa Europea vigente y los requisitos más estrictos en seguridad Alimentaria, como son los establecidos en la norma internacional IFS Food.

Todo el proceso de producción se monitorea con controles rigurosos, desde la recepción de la avena hasta la expedición del producto final para asegurar el cumplimiento de los más altos estándares de calidad, seguridad alimentaria y trazabilidad en toda la cadena de producción. De este modo, ofrecemos productos seguros, saludables, legales y de calidad, adaptados a las especificaciones de nuestros clientes.

El sistema se basa en la aplicación eficaz del plan APPCC, que permite la identificación, evaluación y control de los peligros físicos, químicos (incluidos los alérgenos) y biológicos a lo largo de todo el proceso productivo. Se realiza un análisis de riesgos documentado a través del proceso productivo, estableciendo medidas de control preventivas, sistemas de vigilancia y acciones correctivas.

Nuestra Avena libre de gluten es elaborada bajo estándares IFS Food, con procesos controlados que garantizan seguridad, trazabilidad y calidad constante.

Todas las etapas, desde la recepción hasta la expedición, se encuentran controladas y verificadas, garantizando la trazabilidad completa, la seguridad del producto y el cumplimiento continuo de los requisitos IFS Food y de las especificaciones del cliente.

At NaturAvena, we guarantee the quality and safety of our products through a rigorous system that ensures Food Safety compliance, from the reception of oats grown by our cooperative farmers to the shipment of each finished product from our facility. We operate in full alignment with current European legislation and the strictest food safety requirements, including the IFS Food international standard.

The entire production process is monitored with strict controls from raw material intake to final dispatch, ensuring compliance with the highest standards in quality, food safety, and traceability across the supply chain. This allows us to deliver safe, healthy, legally compliant, and high-quality products, tailored to each customer's specifications.

Our system is based on the effective application of the HACCP Plan, enabling the identification, assessment and control of physical, chemical (including allergens), and biological hazards throughout the production process. A documented risk analysis is carried out, establishing preventive measures, monitoring systems, and corrective actions.

Our gluten-free oats are processed under IFS Food standards, with controlled procedures that ensure food safety, full traceability, and consistent quality.

All stages, from grain reception to product expedition, are controlled and verified, ensuring complete traceability, product integrity, and ongoing compliance with IFS Food requirements and customer specifications.

De grano a ingrediente: Proceso industrial

 *From grain to ingredient: Oat processing*



Avena de nuestros agricultores

Oat from our growers

Cadena de suministros integrada desde el campo hasta la planta.

Integrated supply chain from farm to plant.



Recepción en fábrica

Plant intake

Identificación y control según criterios de calidad.

Lot identification and control based on defined quality criteria.



Fábrica especializada

Dedicated processing plant

Instalación dedicada a productos de avena.

Facility specialised in oat-based products.



Tecnología de última generación

Advanced industrial processing

Proceso eficiente y sostenible.

Efficient and sustainable processing operations.



Control de calidad

Quality assurance

Análisis durante todo el proceso.

Continuous in-process monitoring and analysis.

IFS - en preparación

IFS certification - in progress

Distribución y suministro

Distribution & supply

Suministro ágil a nivel nacional e internacional.

Efficient supply to domestic and international markets.





Logística adaptada a la industria



Logistics tailored to the industry

En NaturAvena conectamos el campo con la industria. Cada lote de avena comienza su recorrido en los campos de nuestros socios de Castilla y León y Cantabria. Desde su llegada a planta, implementamos un sistema de trazabilidad y control de calidad riguroso para asegurar que solo se procesen materias primas con los más altos estándares.

Nuestra planta, ubicada en Magaz de Pisuerga (Palencia), tiene acceso directo a las principales vías logísticas del norte y centro de España para facilitar un suministro ágil tanto a nivel nacional como internacional.

Salidas desde fábrica, programadas y seguras

Todos los productos de avena expedidos en nuestras instalaciones cuentan con control de calidad desde el origen, con el objetivo de asegurar la integridad del producto desde el primer kilómetro.

Trabajamos con empresas logísticas especializadas en transporte agroalimentario para coordinar el transporte de formatos granel, Big Bag o saco, según las necesidades de cada cliente.

Conectividad logística internacional

Ubicación estratégica a menos de 5 km de la autovía A-62, con conexiones hacia:

- Puerto de Santander (3 h)
- Puerto de Bilbao (3,5 h)
- Frontera con Francia vía Irún (5 h)
- Centro logístico de Madrid (2,5 h)
- Puerto de Valencia (6 h)

La ubicación de nuestra planta de avena nos permite ofrecer entregas eficientes en la península, salidas regulares hacia Europa y exportaciones marítimas, a través de operadores certificados.

Formatos y carga

- Nos adaptamos para cumplir los requerimientos del cliente cuidando la integridad del producto.
- Flexibilidad para entregas bajo Incoterms, según acuerdo.
- Capacidad de envío diario para operaciones programadas o de alta rotación.

At NaturAvena, we connect the countryside with industry. Each batch of oats begins its journey in the fields of our partners in Castile and León and Cantabria. Upon arrival at the plant, we implement a rigorous traceability and quality control system to ensure that only raw materials that meet the highest standards are processed.

Our plant, located in Magaz de Pisuerga (Palencia), has direct access to the main logistics routes in northern and central Spain to facilitate agile supply both nationally and internationally.

Scheduled and secure factory departures

All oat products shipped from our facilities undergo quality control from the source, with the aim of ensuring product integrity from the very first kilometre.

We work with logistics companies specialising in agri-food transport to coordinate the transport of bulk, Big Bag or sack formats, according to the needs of each customer.

International logistics connectivity

Strategic location less than 5 km from the A-62 motorway, with connections to:

- Port of Santander (3 hours)
- Port of Bilbao (3,5 hours)
- French border via Irún (5 hours)
- Madrid logistics centre (2,5 hours)
- Port of Valencia (6 hours)

The location of our oat plant allows us to offer efficient deliveries on the peninsula, regular departures to Europe and maritime exports through certified operators.

Formats and loading

- We adapt to meet customer requirements while ensuring product integrity.
- Flexibility for deliveries under Incoterms, as agreed.
- Capacity of shipment capacity for scheduled operations or high turnover.



Nuestros campos a los pies



de la Cordillera Cantábrica



Magaz de Pisuerga (Palencia), España | +34 979 879 474
comercial@naturavena.es | www.naturavena.es

AGROPAL
GRUPO ALIMENTARIO