www.sandiafashion.com

# fashiOn®

fashion®,
una marca de salud

## fashion®, UNA MARCA DE SALUD

La fruta es una fuente natural de salud. De hecho, según las recomendaciones aportadas en el último informe de la Organización Mundial de la Salud (OMS) para el fomento del consumo en el mundo de frutas y verduras, una dieta equilibrada debería incluir entre 2 y 3 piezas medianas de fruta al día, que complementar con dos raciones de verdura en las dos comidas principales.

## NUESTRO COMPROMISO, EL CONSUMIDOR

Grupo AGF colabora con la Fundación Española del Corazón desde 2010, dentro del programa PASFEC, y como consecuencia del compromiso que fashion quiere brindar al consumidor, estemos esforzándonos por ser, no solo una marca de sandía, sino una marca de salud. Las evidencias científicas contrastadas en torno a los beneficios saludables de esta fruta, sumadas a la incesante búsqueda de la excelencia que promueve grupo AGF, impulsan nuestra pasión por hacer hacer de tu alimentación, una forma de vida sana y equilibrada.

# Nuestro sabor saludable

**Nuestro sabor saludable es el resultado de combinar el deseo de grupo AGF por recuperar aquel gusto de antaño de las sandías que paladeábamos en casa de nuestras abuelas, con las propiedades de esta fruta, que es líder en Licopeno y Citrulina.**

Por eso hemos creado nuestro sello "Sabor Saludable". Un sello que figurará en distintos soportes publicitarios y en el propio producto para reforzar la apuesta de nuestro producto por la salud.

Con este sello queremos transmitirle al consumidor que lo sano puede también estar rico, y que además nosotros nos ocupamos día a día de que así sea.

FUNDACIÓN ESPAÑOLA DEL CORAZÓN

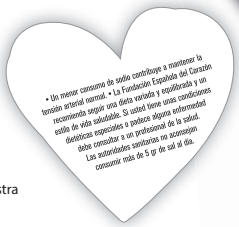
Desde el año 2010 fashion colabora con la Fundación Española del Corazón con el objetivo común de sensibilizar sobre la importancia de la prevención de las enfermedades coronarias.

la FEC como producto alimenticio cardiosaludable adherido a su Programa Alimentación y Salud (PASFEC) por su bajo contenido en sodio Este reconocimiento está plasmado en nuestra etiqueta con un sello que lo identifica.

## "Claim EFSA"

## Reconocido por la Fundación Española del Corazón

fashion® es un alimento con muy bajo contenido en sodio. Un menor consumo de sodio contribuye a mantener la tensión arterial normal. La Fundación Española del Corazón recomienda seguir una dieta variada y equilibrada y un estilo de vida saludable.
"Si usted tiene unas condiciones dietéticas especiales o padece alguna enfermedad debe consultar a un profesional de la salud.
Las autoridades sanitarias no aconsejan consumir más de 5 gr. de sal al día."




* Lo podrás encontrar en el reverso de nuestra etiqueta o en www.sandiafashion.com

## FUENTE DE SALUD

La sandía destaca del resto de las frutas en beneficios para la salud porque es la fuente natural más importante de agua (contiene entre un 91%), Licopeno (2,3 – 7,2 mg/100g p.f.) y L-Citrulina (0,7 – 6 g/Kg p.f.)

**• Hidratación:**
fashion® es deliciosamente hidratante. La sandía tiene un elevado contenido en agua (91%) y es ideal para hidratarse en verano o tras la práctica deportiva por su efecto diurético y su contenido en electrolitos (Na, K, Mg, P y Fe). Un consumo regular de agua contribuye a mantener las funciones físicas y cognitivas normales y es la base del equilibrio vital del organismo.

## Valor nutricional

**• Vitamina C:**
La vitamina C contribuye al buen funcionamiento del sistema inmunitario y protege a las células frente al daño oxidativo, además de ayudar a disminuir el cansancio y la fatiga física.

**• Potasio:**
El potasio es un macronutriente esencial que nos ayuda a mantener el balance de agua en nuestro organismo y contribuye a mantener una tensión arterial normal, así como al normal funcionamiento del sistema nervioso y los músculos.

**• Fibra:**
fashion® tiene un alto contenido en fibra, lo que la hace ideal para cuidarse de una manera deliciosa, un alimento depurativo que favorece al tránsito intestinal, cuida de la flora intestinal y gracias a su alto poder alcalinizante favorece la eliminación de ácidos perjudiciales del organismo.

**• Alimento saludable:**
Es un alimento ideal para niños y mayores porque además de su gran contenido en agua y bajo aporte calórico, aporta a la dieta calcio, fósforo, magnesio, potasio, hierro y vitaminas C, A, B1, B2 y B6 entre otros elementos beneficiosos.

## FRUTA LÍDER EN LICOPENO Y CITRULINA

- El Licopeno es un carotenoide con un gran poder antioxidante, ya que tiene una capacidad antioxidante 2 veces mayor que los beta-carotenos, y sus efectos beneficiosos para la salud, derivan de la capacidad del Licopeno de secuestrar las formas reactivas del oxígeno (radicales libres).

- Numerosos estudios científicos y epidemiológicos, avalan las propiedades beneficiosas del Licopeno para la salud y relacionan directamente la importancia de la inclusión de este elemento en la dieta, con la prevención de enfermedades cardiovasculares (ECV) y la reducción de la probabilidad de desarrollar procesos cancerígenos.

- La Citrulina es un aminoácido no esencial, precursor metabólico de la Arginina (aminoácido esencial), que según los resultados de diversas y serias investigaciones científicas que han sido publicadas, está envuelto en los procesos de disminución de la fatiga y recuperación después de la práctica deportiva, aumentando el rendimiento y acortando el tiempo la recuperación del deportista después de hacer un alto esfuerzo (más información en: www.sandiafashion.com/idi)

- La inclusión de un aporte extra de Citrulina en nuestra dieta, puede mejorar el rendimiento deportivo, en primer lugar, impidiendo la acumulación de lactato en el músculo (agujetas) y en segundo lugar, favoreciendo la eliminación del excedente del ión amonio procedente de la utilización energética de proteínas a través del ciclo de la urea.

- La Citrulina tiene también propiedades antioxidantes y propiedades como cardioprotector, además de beneficios frente a arterosclerosis y disfunciones eréctiles.

Valor nutricional

# COMPOSICIÓN DE LA SANDÍA POR CADA 100 GRAMOS DE FRUTO COMESTIBLE

## Composición nutricional

| | Por 100 g de porción comestible | Por ración (300 g) | Recomendaciones día-hombres | Recomendaciones día-mujeres |
|---|---|---|---|---|
| **Energía (Kcal)** | 21 | 33 | 3.000 | 2.300 |
| **Proteínas (g)** | 0,4 | 0,6 | 54 | 41 |
| **Lípidos totales (g)** | Tr | Tr | 100-117 | 77-89 |
| AG saturados (g) | — | — | 23-27 | 18-20 |
| AG monoinsaturados (g) | — | — | 67 | 51 |
| AG poliinsaturados (g) | — | — | 17 | 13 |
| ω-3 (g)* | — | — | 3,3-6,6 | 2,6-5,1 |
| C18:2 Linoleico (ω-6) (g) | — | — | 10 | 8 |
| Colesterol (mg/1000 kcal) | 0 | 0 | <300 | <230 |
| **Hidratos de carbono (g)** | 4,5 | 7,0 | 375-413 | 288-316 |
| **Fibra (g)** | 0,5 | 0,8 | >35 | >25 |
| **Agua (g)** | 94,6 | 148 | 2.500 | 2.000 |
| **Calcio (mg)** | 7 | 10,9 | 1.000 | 1.000 |
| **Hierro (mg)** | 0,3 | 0,5 | 10 | 18 |
| **Yodo (µg)** | Tr | Tr | 140 | 110 |
| **Magnesio (mg)** | 11 | 17,2 | 350 | 330 |
| **Zinc (mg)** | 0,1 | 0,2 | 15 | 15 |
| **Sodio (mg)** | 4 | 6,2 | <2.000 | <2.000 |
| **Potasio (mg)** | 120 | 187 | 3.500 | 3.500 |
| **Fósforo (mg)** | 5,5 | 8,6 | 700 | 700 |
| **Selenio (µg)** | Tr | Tr | 70 | 55 |
| **Tiamina (mg)** | 0,02 | 0,03 | 1,2 | 0,9 |
| **Riboflavina (mg)** | 0,02 | 0,03 | 1,8 | 1,4 |
| **Equivalentes niacina (mg)** | 0,3 | 0,5 | 20 | 15 |
| **Vitamina $B_6$ (mg)** | 0,07 | 0,11 | 1,8 | 1,6 |
| **Folatos (µg)** | 3 | 4,7 | 400 | 400 |
| **Vitamina $B_{12}$ (µg)** | 0 | 0 | 2 | 2 |
| **Vitamina C (mg)** | 5 | 7,8 | 60 | 60 |
| **Vitamina A: Eq. Retinol (µg)** | 33 | 51,5 | 1.000 | 800 |
| **Vitamina D (µg)** | 0 | 0 | 15 | 15 |
| **Vitamina E (mg)** | 0,1 | 0,2 | 12 | 12 |

Tablas de Composición de Alimentos. Moreiras y col., 2013. (SANDÍA). Recomendaciones: Ingestas Recomendadas/día para hombres y mujeres de 20 a 39 años con una actividad física moderada. Recomendaciones: Objetivos nutricionales/día. Consenso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria, 2011. Recomendaciones: Ingestas Dietéticas de Referencia (EFSA, 2010). Tr: Trazas. 0: Virtualmente ausente en el alimento. —: Dato no disponible. *Datos incompletos.

*Fuente: Watt. B.K. et al 1975. Recogido por Maroto (1982)

## PERO, ¿POR QUÉ fashion®?

- Porque Grupo AGF ha logrado agrupar a compañías líderes en el sector hortofrutícola y crear una marca de consumidor"
- Porque la validación del producto a través de una doble Auditoría (Interna y Externa) garantiza que sí o sí nuestra sandía será excelente. Nosotros la elegimos por tí.
- Por la polinización natural. El Reglamento de Calidad de Grupo AGF obliga a que la polinización de los frutos se realice únicamente de forma natural mediante el uso de abejas, llegando incluso a regular el número de colmenas por hectárea, tanto en producciones bajo plástico, como en producciones al aire libre.
- Porque fashion® no es solo una fruta de verano, sino que puede degustarse desde febrero hasta octubre.
- Porque nuestros reglamentos de calidad internos, son más exigentes que los propios reglamentos de comercialización de la UE.

# Sobre Grupo AGF

Desde el nacimiento de fashion® (2002), a la Asociación Grupo Fashion (2005), hasta el actual Grupo AGF Fashion S.L. (2012), un largo camino se ha recorrido.

Actualmente, grupo AGF está compuesto por 16 empresas, líderes en el desarrollo, producción y comercialización de sandía en Europa. Lograr aglutinar con éxito a las mejores empresas del panorama nacional en el ámbito de la producción y comercialización de una misma marca de sandía, constituye todo un hito de asociacionismo empresarial para el mundo agrícola y un caso de éxito en el sector.

Grupo AGF ha logrado reunir a todas estas compañías para la producción y comercialización de un único producto, -fashion®- bajo una misma marca y con los mismos estándares de excelencia y calidad.

fashion®, se ha convertido en una marca de consumidor reconocida por los clientes y respetada por todos los canales, desde el mercado mayorista y minorista, hasta la gran distribución, por ofrecer calidad, servicio y calendario, contribuyendo a desestacionalizar el consumo de sandía.

www.sandiafashion.com