

## Mezclas 100% artesanales que revolucionan los platos

Andunatura se especializa en sazonadores Made in Spain y tapa transparente para poder ver el producto

**E**l grupo empresarial Eguía Group es un holding familiar diversificado en dos divisiones: alimentación, gestionada por Eguía Food Factory y no alimentación. El grupo apuesta decididamente por la alimentación como fuente de salud y placer, y se especializa en la producción de alimentos y bebidas saludables de origen vegetal, naturales y con muy poca transformación.

Siguiendo esta estrategia, uno de los ejes de Eguía Group es Andunatura, empresa dedicada a la producción, preparación y comercialización de plantas aromáticas y medicinales, liderada por un equipo de profesionales en gestión empresarial y botánica.

El surtido de productos de Andunatura engloba dos familias: sazonadores y té e infusiones. Se trata de una exquisita mezcla de especias y hierbas aromáticas naturales, tanto convencionales como ecológicas, que se adaptan perfectamente a las diferentes aplicaciones y recetas, así como mezclas artesanales creadas a partir de una excelente selección de ingredientes.

### Mezclas de especias y hierbas aromáticas que dan un toque diferencial

Una gama de cinco sazonadores elaborados en España para alegrar las recetas. Contienen una mezcla de especias y hierbas aromáticas especialmente afinada para realzar el sabor de platos de verduras, carnes, pescados y mariscos de la cocina mediterránea, sin tener que recurrir a salsas, y para darle un toque diferente a los huevos revueltos, tostadas, ensaladas o pastas.

En un solo envase están todas las especias necesarias para elaborar platos variados, fáciles y deliciosos. Sus mezclas artesanales están preparadas con ingredientes naturales en trocitos que se adaptan perfectamente a las diferentes aplicaciones y recetas. Para un resultado exquisito, Andunatura recomienda aplicar una dosis generosa y que todo esté bien sazonado. Desde el Departamento de Innovación de Eguía Food Factory ya se está trabajando en nuevos lanzamientos para el año 2024 con formatos, envases y recetas diferentes teniendo en cuenta las preferencias y tendencias actuales del mercado.

[andunatura.com](http://andunatura.com)



## Cinco sazonadores para dar una gran chispa de sabor a las recetas

- Sazonador de pescado y marisco.  
Un refrescante sabor con un toque de limón para tus pescados y mariscos a la plancha, al horno, marinados o fritos.
- Sazonador para pasta & pizza.  
Conquistar el olimpo de los sabores añadiendo a platos de pasta y pizza una audaz mezcla de hierbas y especias.
- Sazonador para carnes.  
Para marinar o condimentar todo tipo de carnes. Ideal para carne a la parrilla, al horno o a la brasa.
- Sazonador para ensaladas.  
Usar directamente o mezclado con aceite de oliva y vinagre o limón para crear un aliño propio.
- Sazonador mediterráneo con ajo y especias.  
Polivalente potenciador de sabor para todo tipo de platos o incluso para una tostada con aceite de oliva.

