



## Llega a España Just Spices, la marca alemana que ha revolucionado el mercado de las especias convirtiéndolo en una experiencia culinaria alrededor del mundo

Una tarde, tres amigos estudiantes de la Universidad de Dortmund se disponían a cocinar un daal indio. Para ello, fueron al supermercado a buscar las múltiples especias que necesitaban. Sin embargo, al llegar se dieron cuenta de que no solo eran carísimas, sino que su estética tampoco invitaba a comprarlas. Aquella misma tarde, decidieron que tenían que cambiar la aburrida situación de las especias.

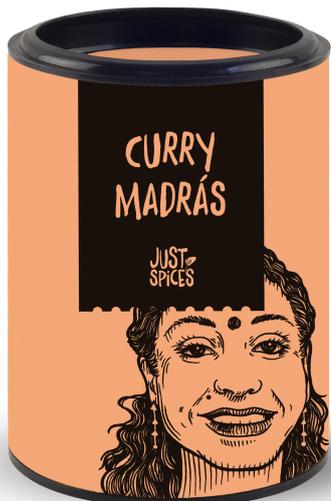
### LAS CARAS DE LAS ESPECIAS

Dicho y hecho. Para conseguir la inspiración que necesitaban, ese mismo año los tres se embarcaron en un viaje alrededor del mundo. Viajaron a Estados Unidos, México, India e Italia. 5 países y más de 42.000km.

“Conocimos a las personas más diversas y a los mejores cocineros de los pequeños pueblos, que nos iniciaron en el arte de elegir los mejores condimentos para cada plato.”

**Florian Falk, Ole Strohschnieder y Bela Seebach**

En un pequeño pueblo cerca de Nápoles conocieron a Lucia, una auténtica nonna italiana. Lucia regentaba un restaurante en el pueblo, que solo cocinaba por encargo para amigos y familiares. De ella aprendieron su mayor secreto, la “Pasta alla Mamma Lucia”, que sirvió de base para el **Sazonador italiano Just Spices**.



“Para nosotros comprar especias era como comprar calcetines: una tarea que había que hacer de vez en cuando, pero que no era en absoluto divertida.”

LA MAMMA LUCIA



En la India conocieron la receta del **Curry Madrás** de la mano de Parvati, cocinera apasionada de Bangalore, que les enseñó a preparar el pollo al curry a la manera tradicional Malabar.

En su destino más picante, México, Rocío les cautivó con su alegría y su arte para elegir los mejores aguacates. Gracias a ella surgieron el **Sazonador para guacamole** y el **Sazonador turbo picante**.

Los momentos vividos en las diferentes cocinas del mundo les inspiraron a crear sus coloridas latas. Y, como homenaje a todas las personas que conocieron, decidieron inmortalizar sus caras en los botes de las especias que crearon juntos.

## FILOSOFÍA JUST SPICES

### CALIDAD

Su filosofía es cero ingredientes artificiales. Simplemente especias puras.

### INNOVACIÓN

Ya sea **Aguacate topping**, **Bowl topping** o **Sazonador italiano**. Sus mezclas de especias convierten cualquier plato en una delicia culinaria.

### AMOR

¡De foodies para foodlovers! Desarrollan cada mezcla con mucho cariño, y la prueban a fondo en su cocina para garantizar el mejor sabor.



## SÓLO ESPECIAS

Desde el principio tuvieron claro que las mezclas solo debían contener especias puras, hierbas aromáticas e ingredientes 100% naturales. Literalmente “Just Spices”.

¿Su visión? Hacer que todos los platos sean más sabrosos, y que la gente se entusiasme por la cocina. Ya sean apasionados de la gastronomía o principiantes, el objetivo es que todos sean capaces de elaborar platos deliciosos de manera fácil, sin necesidad de añadir aditivos ni potenciadores del sabor.

La nueva definición de cocina sencilla, rápida y deliciosa.

## LA EMPRESA

La idea de Just Spices nace en el año 2014 en Düsseldorf, de la mano de Florian Falk, Ole Strohschnieder y Bela Seebach. En poco tiempo han conseguido revolucionar el mercado de las especias en Alemania, y hoy son una empresa con más de 100 empleados. Todos ellos trabajando por hacer que cada plato sea delicioso, y sin perder de vista los valores de la empresa: orgullo, pasión, coraje, alegría y familia.

Just Spices lanza ahora sus deliciosas mezclas de especias en España, con el objetivo de llevar un toque de sabor, color y alegría a las cocinas españolas.



## LOS FUNDADORES

Los fundadores de Just Spices, **Florian Falk**, **Bela Claudius Seebach** y **Ole Strohschniede**, se conocieron durante sus estudios empresariales en el ISM de Dortmund y juntos desarrollaron la primera idea de Just Spices.

Antes de iniciar esta aventura, **Ole Strohschnieder**, trabajó en una empresa de logística en México y en el departamento de marketing y desarrollo empresarial de Globals Inc en la India. Poco tiempo después, fundó su propia empresa, Frolé, en la que adquirió sus primeros conocimientos sobre gastronomía. Finalmente, en 2012 fundó junto a sus compañeros Just Spices donde desarrolla el cargo de responsable de marketing, desarrollo de negocio e informática.

Ole es el vegano de los tres y le apasiona hacer apuestas con Bela.

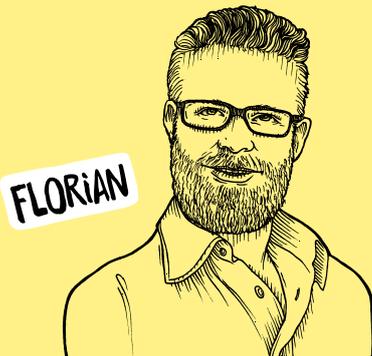
**Su Just Spices favorita: Topping de Aguacate**



**Florian Falk.** Tras adquirir experiencia en servicios de asesoramiento empresarial en PWC en Düsseldorf, trabajó como director de ventas en la start up Gourmeo GmbH donde adquirió conocimientos sobre el sector gastronómico antes de trabajar como consultor en Lead in Mind GmbH. Falk es responsable de las relaciones con los inversores, las finanzas y los recursos humanos. Le encantan los temas relacionados con la cultura de equipo y liderazgo.

Como apasionado del violín, Florian Falk estuvo a punto de estudiar música al terminar el instituto. Pero no quiso convertir su afición en una profesión. Hoy, no pasa una Navidad sin tocar el violín con su familia. Para mantenerse en forma, Florian Falk empieza cada día con una sopa de miso.

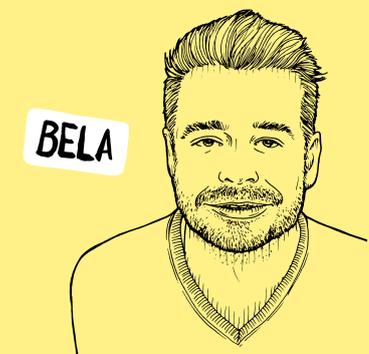
**Su Just Spices favorita: Sazonador de Huevos Revueltos**



Nacido en Kassel, **Bela Seebach** se trasladó a Dortmund para realizar sus estudios de empresariales. Allí conoció a los cofundadores de Just Spices, Florian Falk y Ole Strohschnieder. Después su primera experiencia en el sector de la restauración como director general de su empresa Saladmixer GmbH & Co, entra en Just Spices como principal responsable de SCM, Compras y Ventas.

La buena comida y la cocina son la pasión de Bela. A Bela le gusta ponerle a Florian platos picantes y disfrutar de su reacción. (Florian odia la comida picante)

**Su Just Spices favorita: Sazonador Vegetal**



## ENCUÉTRANOS

**Consigue tus especias en:**

[justspices.es](http://justspices.es)



@justspices\_es #justspices

**Contacto de prensa:** Natalia Estebanz

[nataliaestebanz@francastudio.com](mailto:nataliaestebanz@francastudio.com)

+34 617 964 388