

Port folio

ESCAMAS DE POZA

El producto elegido:



Análisis de situación

Fortalezas

Calidad superior

Debilidades

Precio elevado

Amenazas

Competencia

Oportunidades

Crecimiento de
producto ECO

Público objetivo

- Personas entre los 27 y 55 años
- Con poder económico medio-alto y alto.
- Responsable con el medio ambiente.
- Amante de restaurantes de especialidad y asadores.
- Amantes de la naturaleza

Buyer persona



Juan, 39 años, con pareja, un border collie y sin hijos, vive Somosaguas en una casa con jardín, clase media alta, ex votante de Ciudadanos, estudio un grado en administración y dirección de empresas, es gerente de una sucursal del Santander, suscrito a El País que lo lee todos los días en su Kindle, le gusta viajar, es aficionado a visitar restaurantes de especialidad, su supermercado favorito es Hipercor/El Corte Inglés, donde compra ropa, comida y la mayoría de los productos que consume, conduce un Cupra híbrido, tiene un Samsung S22 Ultra, va al GYM dos veces por semana y una vez al mes va a hacer una ruta de montaña un amigo suyo.

Mood board



ESCAMAS DE POZA

EFCO Brookshire

1a396b



e3dddc

111111

Rubik One Questrial

Otoño Caserio
Luvia Camino
Entretiempo Romero
Tierra Carne
Norte

ENTRADA AL BLOG

¡Bienvenidos al maravilloso mundo de la sal!

Hola, mi nombre es Lucas López, gerente principal de la empresa Escamas de Poza, y me encantaría hablarles en el maravilloso mundo de la sal de manantial, de cómo se extrae, recetas, anécdotas y mucho más.

La sal de manantial es conocida por sus cualidades como un sabor más delicado que otras sales por su alto contenido en minerales como magnesio, potasio, calcio, sin adictivos, una textura más crujiente que la sal común o la sal de escamas de mar.

¿Cómo se extrae nuestra sal y la hace tan especial?

Empecemos por el principio, hace 200 millones de años donde hoy se ubica la localidad de Poza de la Sal había un gran mar llamado Tetis, aunque con el tiempo fue desapareciendo, la sal que contenía se quedó integrada en el territorio junto a más minerales. Con el tiempo gracias al Diapro (dicen que el mejor de Europa) la sal rompió las capas superiores, mezclándose con los minerales mencionados anteriormente, que le otorgan ese sabor característico y la hacen más saludable que la sal común o la sal de mar.

El proceso de extracción es parecido al de la sal marina, y totalmente distinto al proceso de extracción de la sal mineral. Nuestro proceso de extracción consiste en verter agua por dentro de la montaña, teniendo en cuenta que la sal se encuentra dentro de la ella junto a más minerales. Más tarde el agua va cayendo poco a poco en las salinas de poza junto a los famosos minerales y la sal, poco a poco le agua se va evaporando, y poco a poco se van apreciando tres tipos de capas en la salina, todo este proceso le otorga el nombre de sal de manantial a nuestra sal.

La capa que se ubica más abajo es sal gorda junto a las porciones más grandes de mineral. De esa capa se suele extraer la sal de menor calidad, pues tiene menos sabor por gramo y es más perjudicial para el ser humano. La segunda capa se encuentra la sal que se suele consumir en la mayoría de los hogares, y consta de una sal mediana en forma de grano que se conoce como sal común, tiene más sabor que la sal gorda de la capa inferior.

Por último, la capa superior de dónde se extrae la sal consumida en nuestro producto, es la capa más fina pues es la única que se encuentra en contacto con el aire y sol directamente, lo que forma unos cristales mucho más fino y planos que la sal de grano, también al ser la capa superior recoge mayor cantidad de sodio y las porciones de mineral más pequeñas y por lo tanto mejor distribuidas por la escama de sal y el sabor se concentra mucho más, lo que la hace una de las mejor sales para consumir en carnes, ensaladas y comidas donde la sal sea clave a la hora de consumir el producto.

Si quieres más información como el proceso de extracción manual que se realiza de la forma tradicional o descuentos y mucho más, suscríbete a nuestra newsletter.

BLOG DE COLABORACIÓN

Estamos emocionados de anunciar nuestra nueva colaboración con una de las mayores empresas del sector alimentario español. Se trata de El Corte Inglés, más en específico en la sección de cestas Club del Gourmet. Nuestro producto Escamas de Poza con pimienta negra se podrá encontrar en la cesta Aperitivo Together, una de las cestas que más éxito tienen en esta sección.

Esta colaboración ha surgido gracias a nuestros amigos de El Corte Inglés, que nos ofrecieron participar en su exitoso producto Cestas Club del Gourmet y nuestra necesidad de darnos a conocer ante más personas, pues hemos visto que las cestas tienen un gran éxito entre los consumidores de El Corte Inglés. Aprovechando que nuestro producto ya está en la sección gourmet de todos sus supermercados, esos mismos clientes pueden pasar a ser clientes habituales de nuestros productos sin tener que adquirirlo de nuevo.

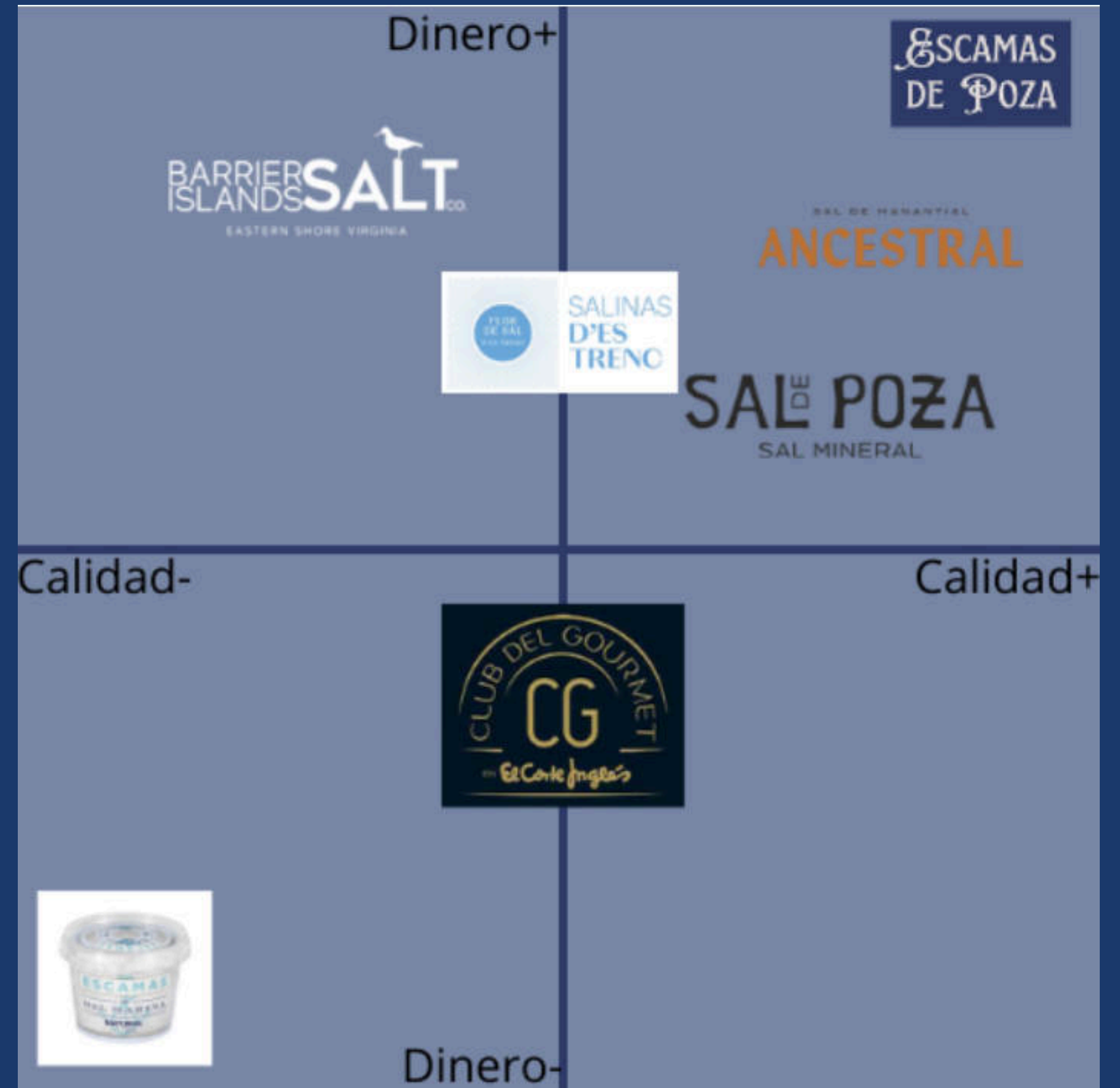
También se tiene en cuenta que muchas personas comparten la cesta en sus redes sociales, y con ella fotos de nuestro producto, recomendaciones de compra y, como consecuencia, difundiéndolo, haciendo que llegue a muchas más personas.

Además, en la cesta Aperitivo Together, acompañando a nuestra sal de escamas, también podemos encontrar paté de pato a la pimienta verde, pistacho manchego tostado, mejillones en escabeche con aceite de oliva, chips mix de verduras, paleta de bellota 100% ibérica loncheada, vino dulce de naranja y Crackers Rosemary de romero, por un precio de 85€ en todas las secciones Club del Gourmet repartidas por toda España.

Esperamos poder realizar más colaboraciones como esta y que, gracias a estas, muchas más personas disfruten de nuestros productos y otorguen un toque más salado y ecológico a su vida y su comida.

Competencia

1. Sal Ancestral
2. Sal de Poza
3. Flor de sal d'Es TRENC
4. Club del Gourmet
5. Barrier Islands Salt



Método de cobro

El método elegido es:



- Muchas opciones de pago
- Muy intuitivo
- Perfecto para empresas medianas
- Variedad de divisas

Banco	Comisión por transacción	Costes adicionales	Ventajas
Banco Santander	Desde 0,30%	Mantenimiento mensual: desde 10 €/mes	Servicio técnico 24/7; descuentos por volumen.
Banco Sabadell	Desde 0,80% (mín. 0,07 €/transacción)	Variable según terminal y contrato	Tarifas competitivas para empresas nacionales.
CaixaBank	Desde 0,50%	Mantenimiento mensual: desde 12 €/mes	Amplia red de soporte y servicios adicionales.
BBVA	Desde 0,30%	Mantenimiento mensual: desde 8 €/mes	Flexibilidad en contratos y soporte técnico.
ING	Desde 0,50%	Sin mantenimiento en opciones digitales	Sin costes ocultos, ideal para autónomos.
myPOS	1,45% - 2,85% + 0,05 €/transacción	Sin mantenimiento mensual	Pago inmediato a cuenta; soluciones portátiles.
Revolut	Desde 1%	Sin mantenimiento mensual	Integración digital avanzada.

Instagram



escamasdepoza

Seguir



3 publicaciones

3 seguidores

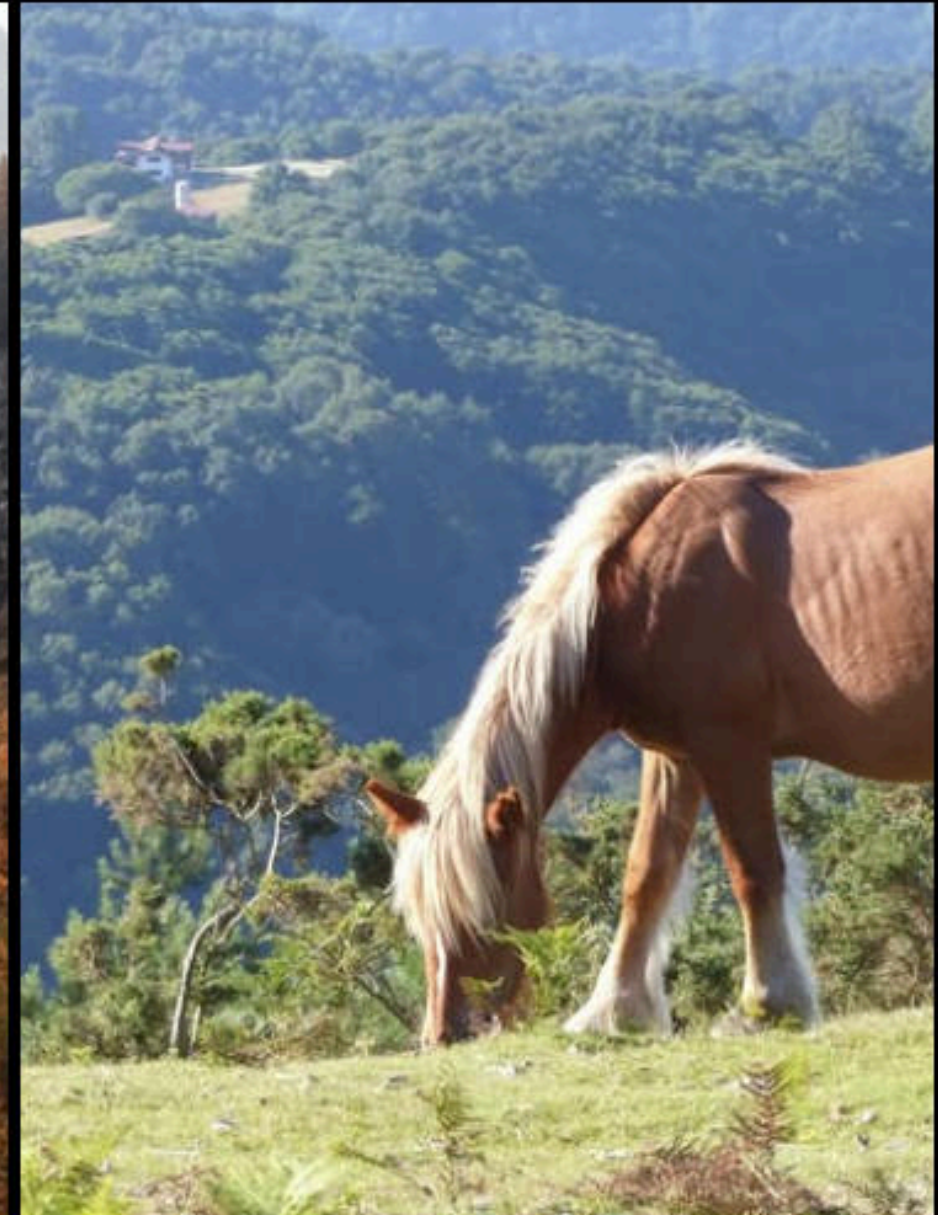
7 seguidos

Escamas De Poza

Una sal de otro mundo 🧂

📖 PUBLICACIONES

🏷 ETIQUETAS



San Valentín

Por un
amor...

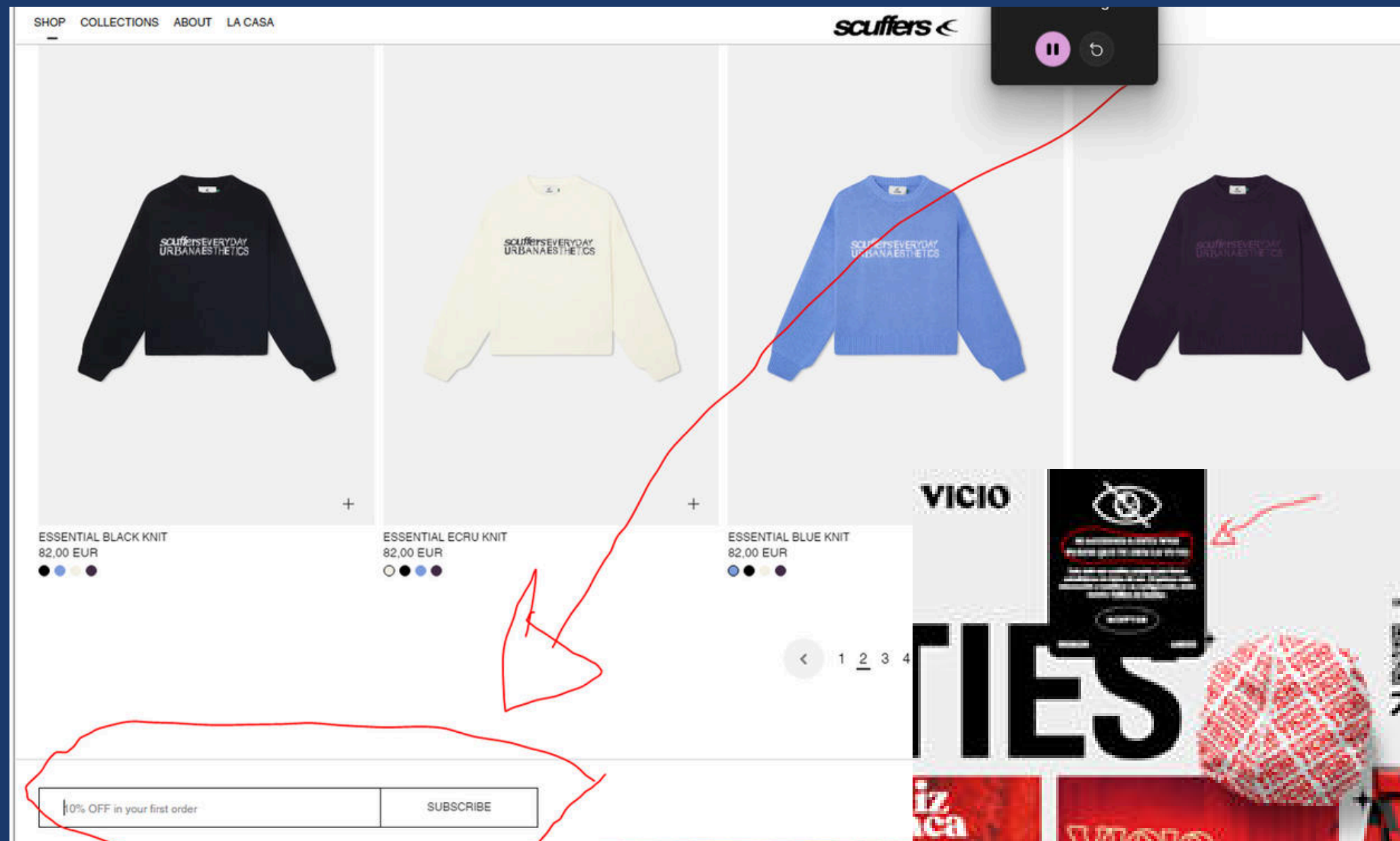
ESCAMAS DE POZA & casa
cacao



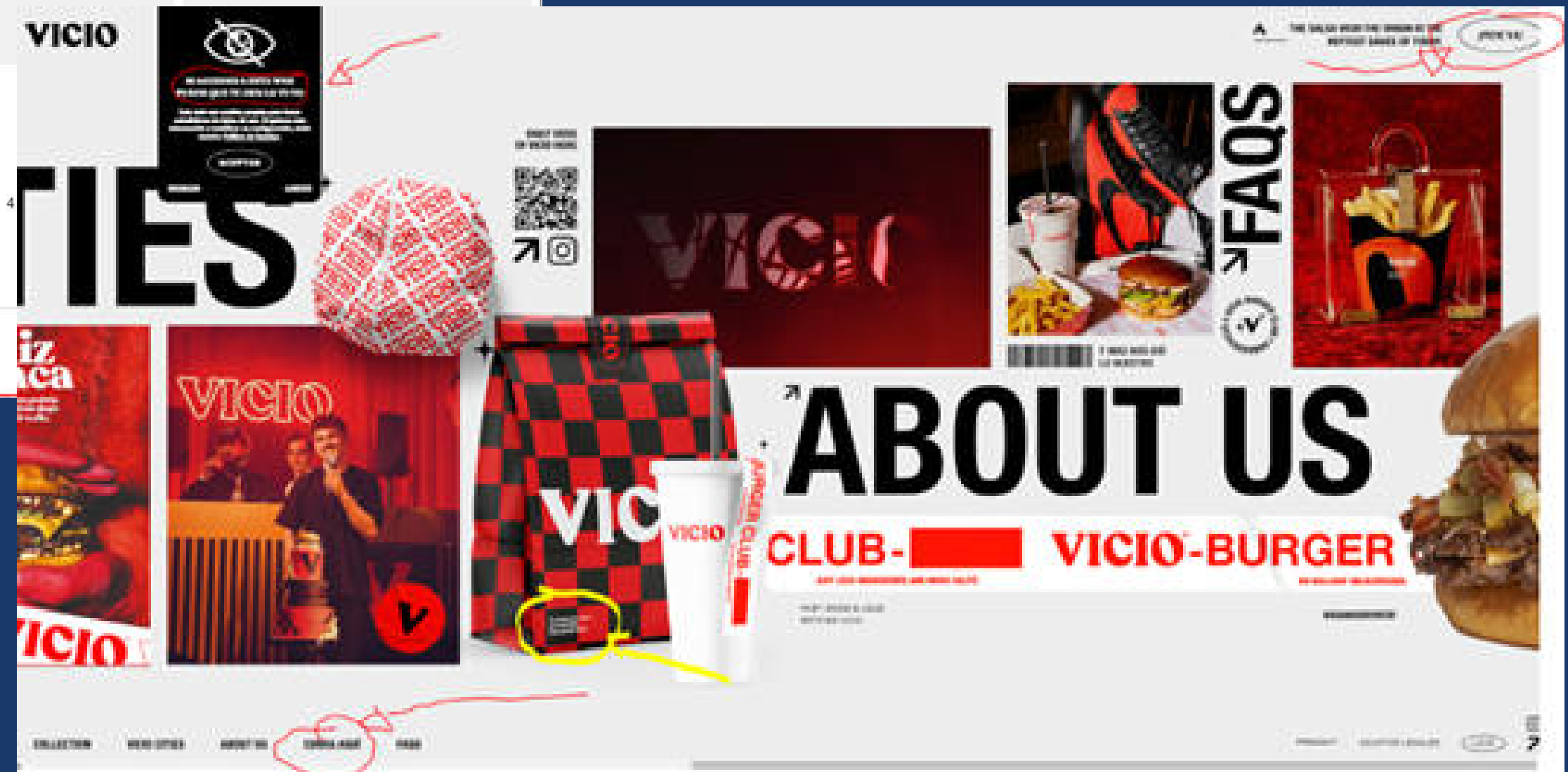
SanValentin
Limited Edition

SALADO

Landing pages



Comunicación de las empresas



MIS CTA'S



News Letter

Subscripción

¡NUEVA SUBSCRIPCIÓN!

Pero... ¿En qué consiste?

Sigue los siguientes pasos:

1. Dale clic aqui
2. Escoge tu escama favorita
3. Selecciona la fecha de entrega
4. Disfruta de la mejor sal.



CONFERENCIA

CALIDAD DE VIDA Y MEDIOS DE TRANSPORTE

27 Febrero
16:00h

José María Oleaga

Expresidente de
METRO BILBAO

Senador por
Vizcaya



¡¡¡APÚNTATE!!!

Poniendo tu nombre en comentarios

La conferencia se realizara en la "Aula ATECA"
Se ruega acudir 5 min
antes del inicio