

## Balorezko proposamena

**Baloreak - Kontsumitzaileak ez du produktua bera erosten, produktua eta haren inguruko guztia baizik.**

Gure proiektuaren ezaugarri nagusienak hauek dira:

- Ideia nagusietako bat saltoki handietan botako diren produktuen aprobetxamendua da; urtean, Espainian, 604 milioi kilo janari alferrik galtzen dira saltoki handien eta txikien artean. Guk gure aletxoak jartzen dugu soberakin hau pixka bat gehiago aprobetxatzeko
- Gure inguruko saltoki handiekin harremanetan jartzen gara (Eroski, Hiper Simply, Día, BM, Aldi eta Lidl), eta haien soberakinak kudeatzeko akordio batera iristen gara; horrela, soberako produktuen kopurua murrizten dute, gastuak murrizten dituzte eta irudi korporatiboa hobetzen dute proiektu solidario batekin lankidetzan aritzeagatik. Konpainiaren finantziazioa-sistema "Mezenazgoaren Legea" aren bidez bultzatzen da; dohaintzetarako zerga-kenkaria aurreikusten baitu. Guk kuota bat kobratzen diegu gurekin lan egiten duten enpresei, baina enpresei ez die gasturik eragiten, gure kostua mezenazgo legearen aplikaziotik zergaren gaineko zergaren kenkaria baino txikiagoa izango bait da.
- Gure lanak ez du soilik pertsoneri laguntzen, baita ingurumenean eta klima-aldaketan ere zuzenean eragiten du. "Gure bezeroek ziurtagiri bat jasotzen dute, emandako elikagaien kopurua zehazten duena, bai eta berraprobetxamenduari esker saihestutako CO2 isurien kalkulua ere isladatzen duena". Iaz 171.469 kilo CO2 aurreztu zizkieten planetari. Baliabide naturalen eskaria murrizteko lehen urratsa elikagaiak alferrik ez galtzea da.
- Bildutako fruta eta barazkiekin kalitate handiko produktu osasungarriak ekoiztuko ditugu, dieta osasungarri eta orekatu baterako. Produktu horiek Basque Culinary Centren testatuko dira.

## Aho-Gozo produktuak

**Aho-Gozon**, elikadura ohitura osasungarriak sustatzen eta ingurumena babesten lagundu nahi dugu. Elaborazio-prozesu tradizionalak eta jasangarrietaz baliatzen gara, zukua, marmelada, eta barazki-kontserba % 100 naturalak lortzeko.

**Aho-Gozon**, ekoiztuko ditugun produktuak hurrengo dira:

### - Zukuak

% 100 fruta freskoarekin egiten dira **Aho-Gozo** zukuak; frutaren jatorrizko bitaminak eta lurrinak erabat mantentzea ziurtatzen duten metodo tradizionalekin prestatzen dira. Beste zuku batzuk ez bezala, **Aho-Gozo** zukuak ez datoz kontzentratuetatik, eta ez dute batere gehigarririk (azukreak, kontserbagarriak edo ura). Hotzean zanpatzen da fruta, eta gutxieneko tenperaturan dekantatzen eta pasteurizatzen da; horrek elikadura-segurtasuna bermatzen du, ahalik eta ondoen kontserbatzeko.

Sagarra, Sagarra + Azenario, Sagarra + Kiwi, Laranja, Mandarina, Mahatza, Melokotoia + Mahatza

### - Fruta pureak / Fruta potitoak

**Aho-Gozo** fruta-pureak fruta fresko eta natural % 100ean, ez dute azukre gehigarririk eta glutenik, eta egokiak dira 6 hilabetetik gorako haurrentzat. Fruta hartzeko modu erraza, osasungarria eta naturala. Gure fruta-pureek zuntz eta C bitamina kantitate handia dute, eta, jakina, ez dute kontserbagarririk eta koloragarririk. Pureen formatua aproposa da gosari elikagarriekin gozatzeko, haurren eta gure adinekoen askarirako edota azken-buruko zoragarriak egiteko. Azken batean, frutaren onura guztiak beirazko potioetan; izan ere, frutaren propietateak kontserbatzeko ontzirik onena da beirazko potioa.

Sagarra, Sagarra + Platanoa, Sagarra + Platanoa + Laranja, Sagarra + Kiwi  
Azukrea bakoak (Sagarra, Sagarra + Platanoa, Sagarra + Platanoa + Laranja, Sagarra + Kiwi)

### - Marmeladak



Fruta bere sasotik kanpo kontserbatzeko eta dastatzeko aukera ona da marmelada, denbora luzez irauten duena. Formula oso erraza da: fruta egosia eta azukrea nahastuta. Gure marmeladak guztiz naturalak dira, ez dute zaporeari eragin dakioken kontserbagarririk. Ez dute fruta zatirik; kolore distiratsua, fruta-lurrin gozoa, eta duten testurari esker, errazak dira zabaltzeko.

Albertxikoa, Melokotoia, Okarana, Marrubia, Sagarra, Kiwi, Pikua  
Azukrea bakoak (Albertxikoa, Melokotoia, Okarana, Marrubia, Sagarra, Kiwi, Pikua)

### - Tomate saltsa

**Aho-Gozo** tomatea oliba-olio birjina estraz frijitzen da, elementu aromatikoekin – tipula eta baratxuria -, eta azukre, gatz eta limoi-zukua ditu kopuru orekatuan, azidotasuna zuzentzeko.

Tomate saltsa  
Gatz eta azukrea gabekoa (Tomate saltsa)

### **- Barazki kremak**

Produktu naturalekin egina, landare % 100 freskoekin eta inolako gehigarri artifizialik gabe. Osagaien kalitatea eta hautespena, krema horiek beren propietate eta zapore natural guztiak kontserbatzea eragiten du. Gerta daitekeen kolore-aldaketa, batez ere ontziaren goiko aldean, substantzia kimikorik erabiltzen ez delako gertatzen da, eta kontsumorako gutziz egokia delako.

Barazki krema, Porru krema, Baina krema, Kalabazin krema, Kalabaza krema, Azenario krema  
Gatz gabekoak (Barazki krema, Porru krema, Baina krema, Kalabazin krema, Kalabaza krema, Azenario krema)

### **- Beste produktu batzuk**

Menbriloa, Sagar dultzea eta konpotak

(Azukrea gabekoa) Menbriloa, Sagar dultzea eta konpotak

- Ekoizten ditugun produktuak zuzenean salduko dira eta Euskal Herriko herri eta hiri garrantzitsuetan salmenta puntu kolaboratzaileak izango ditugu.
- Gure produktu guztiak ontzi ekologikoetan ontziratuko ditugu, kartoi birziklatua eta beira erabiliz.
- Gure enpresak zuzenean lan egiten du Caritaseko aterpetxeekin. Eguneroko banaketak egiten ditugu gure hozkailudun furgonetak erabiliz.
- Gure salmenta txokoa. Urteko Produktuak ekoizteko lokal bat daukagu lurretan, hau herri barruan dago, hau aprobetxatuz produktuen erakus-txoko bat antolatu eta bezeroei bertan erosteko aukera emango diegu. Lanean gauden bitartean aurrez-aurreko harremana eskainiko dugu.
- Hozkailu bereziak dituzten furgonetak ditugu, egunaren bukaeran saltokietara doazenak erretiratuko dituzten produktuak jasotzera. Gure negozioaren ardatz nagusia arintasuna, eta produktuak era egokian mantentzea da. Jasotzen diren momentuan zein produktu bideratuko ditugun “gure dendara produktu berriak egiteko”, eta zeintzuk jantoki sozialetara bideratuko diren erabakiko dugu. Horrela, batzuk gure lantokira, eta beste batzuk “jantoki sozialetara” bideratuko ditugu.
- Publizitatea egiten dugunean gure bezeroak diren merkatal zentroak nola gizarteari laguntzen duten aipatzen dugu; horrela beraiek beraien irudi korporatiboa hobetzen dute.