

PROPUESTA DE VALOR

El comportamiento y la actitud de los consumidores están constantemente evolucionando, conocer estos cambios nos va a permitir estar más cerca de nuestros clientes.

Gracias al estudio elaborado anualmente por el grupo internacional *Puratos "Food innovation to good"* sobre la innovación en el sector de la alimentación, podemos conocer cuáles van a ser las **nuevas tendencias** en el consumo de repostería:

- Sabemos que una de las principales preocupaciones entre los consumidores hoy en día es el **aumento de los precios**, el 96 % de los consumidores están preocupados por su impacto en los gastos de los hogares.

Para poder ahorrar dinero, los consumidores están cambiando sus hábitos de consumo, los dulces son una de las categorías más afectadas pero lo más importante es que la calidad de los productos de pastelería sigue siendo la clave. El 40 % de los consumidores no quiere optar por las opciones más baratas, sino que sigue comprando según la **calidad** y la **confianza**.

LaTarta va a responder a la necesidad de estos clientes, nuestras elaboraciones refrigeradas y envasadas permiten degustar postres de **alta calidad**, postres que ofrecen una mayor durabilidad, ya que al estar sellado su envase impide la rápida oxidación de sus componentes, manteniendo su frescura y sabor durante más tiempo. Este envase también nos ayuda a proporcionar una mayor higiene.

LaTarta busca obtener la **confianza** de los consumidores gracias a nuestros productos artesanales elaborados por grandes profesionales. **LaTarta** trabaja con ingredientes frescos y locales, sin el uso de aditivos, colorantes y conservantes. Además nuestro trato cercano y modelo de negocio nos permite una relación directa con el cliente.

En **LaTarta** garantizamos un **precio competitivo** en relación con la calidad de las materias primas y el producto elaborado. Buscamos un valor razonable y consecuente con nuestro mercado, ofrecemos nuestros productos a un precio fijo que va a coincidir con el valor percibido por el cliente.

- Este estudio también destaca que los **alimentos más saludables** son una tendencia que seguirá en crecimiento. Por supuesto, los consumidores aún se permiten momentos de indulgencia, pero en general buscan productos con menos azúcar, grasa, gluten y carbohidratos. Los consumidores de repostería esperan que las creaciones de pastelería sean **sanas** a la vez que **sabrosas** y acogen con satisfacción los sustitutos naturales del azúcar.

LaTarta satisface esta necesidad de sus clientes, todas nuestras elaboraciones están supervisadas por un nutricionista con el objetivo de adaptarse a las nuevas necesidades de consumo. Reduciendo la cantidad de azúcar y utilizando pigmentos de origen vegetal.

LaTarta garantiza el buen **sabor** de sus elaboraciones utilizando materias primas de calidad y técnicas que nos permiten potenciar y respetar al máximo el sabor del producto. Además este estudio también nos revela que tres de cada cinco consumidores están de acuerdo en que los postres con buena apariencia son también sabrosos por lo que ofrecemos un acabado profesional.

- Conocemos también que los **clásicos** son tendencia. Los consumidores buscan comodidad y momentos de placer a través de productos que rindan homenaje a recetas tradicionales o auténticas. La pastelería permite tener una fuerte conexión emocional con la comida.

Esta tendencia de reinventar los clásicos está en crecimiento en nuestro sector, para satisfacer la demanda de nuestros consumidores, en **LaTarta** sabemos que debemos dominar los clásicos, a la vez que explorar distintas formas de reinventarlos.

Aparte de las elaboraciones que se pueden encontrar en una pastelería, nuestro envase permite que se puedan degustar otro tipo de texturas como puddings, cremosos y gelatinas.

Además de satisfacer todas estas nuevas tendencias reveladas por el estudio, **LaTarta** también va a seguir la evolución de **tendencias ya introducidas** en el sector.

- Nos adaptamos al **ritmo de vida** de los nuevos consumidores, con poco tiempo y unas vidas ocupadas, que exigen la máxima conveniencia a la hora de comprar y de consumir. Quieren tener todo lo que deseen siempre a mano, si quieren algo, lo quieren ahora sin esperar o comprometerse.

LaTarta responde a esta necesidad:

- Su fácil transporte garantiza flexibilidad, son productos adecuados para consumir en cualquier momento y situación: de paseo, en el trabajo, en fiestas, meriendas o simplemente para darse un capricho cuando se desee.
 - Su formato individual permite adaptar el postre a los diferentes gustos de los consumidores. Nuestra variedad de sabores da la posibilidad de elegir diferentes combinaciones a la hora de contar con un postre para cualquier celebración y no tener que elegir solo uno de ellos.
- Y por último, estos consumidores son más responsables y consumen de una forma ética y más consciente. La **sostenibilidad** se ha convertido en un elemento central de las decisiones de compra de los consumidores.

Los productos de proximidad o kilómetro cero está viviendo un gran auge, para el 66% de los consumidores los productos locales son mejores para el medio ambiente y uno de cada tres los compran al menos una vez a la semana.

La gestión de los residuos también es un tema que preocupa a los consumidores que buscan packaging sostenible y reutilización de alimentos.

LaTarta tiene como objetivos:

- Uso de materias primas locales para reducir el impacto medioambiental y fomentar el comercio en la comunidad.
- Uso de maquinaria energéticamente eficiente y una gran parte de nuestro establecimiento cuenta con materiales reciclables y reutilizables.



LaTarta

- Uso de envases reciclables y sostenibles, reduciendo la huella de carbono y la producción de basura.

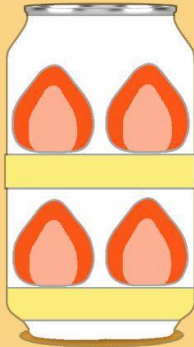
Nuestra propuesta de valor va unida a un modelo de negocio limpio y sostenible, somos una empresa preocupada por el medio ambiente y decidida a contribuir en la economía circular.

Todos nuestros residuos orgánicos (frutas, cáscaras de huevos, zumos, cartón de huevos, papel de cocina, restos de elaboraciones, etc.) van a ser transformados en compost. Entre nuestra maquinaria vamos a contar con una **compostadora**, que nos va a permitir reducir el volumen de los residuos en un 90 %, evitando olores, líquidos, gérmenes y bacterias; y eliminando el riesgo de contaminación cruzada.

También hemos tenido en cuenta las necesidades de empresas distribuidoras, les ofrecemos un producto de fácil transporte y almacenaje, presentado en un formato estéticamente llamativo que permite ver su interior, lo que va a permitir convertirlo en un producto distintivo y apreciado en el mercado de postres.

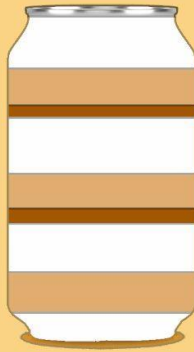
En definitiva, **LaTarta** ofrece un formato novedoso en la degustación de postres y una experiencia verdaderamente única. Ofrecemos una manera cómoda de degustar un dulce sin importar el momento o lugar, presentado en una lata elegante y reutilizable. Además, su sencillo transporte, facilita el consumo para no privarse de un capricho en cualquier circunstancia. **LaTarta** es la combinación perfecta de sabor, frescura y comodidad.





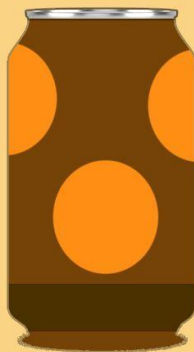
FresiLata

- Bizcocho de vainilla mojado en sirope
- Fresas frescas
- Nata montada chantilli
- Mermelada de fresas



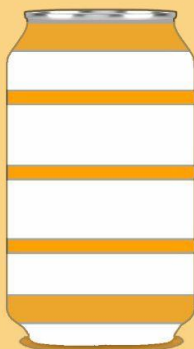
Latamisú

- Bizcocho mojado en sirope de café
- Crema de mascarpone
- Ganache de chocolate
- Cacao en polvo



ChocoLata

- Bizcocho de cacao con pepitas
- Mousse de chocolate y naranja
- Compota de naranja



CheeseLata

- Galleta crujiente
- Cheesecake
- Compota de mango



FRESILATA	Por 100 g
Valor energético (kcal)	131,60
Grasas	3,34
<i>de las cuales saturadas</i>	5,93
Hidratos de carbono	23,22
<i>de los cuales azúcares</i>	9,05
Fibra alimentaria	4,36
Proteínas	2,15
Sal	0,10

Ingredientes: nata, azúcar, fresas, harina, huevos, puré de fresa, almidón, pectina y sal

Alérgenos: gluten, huevos, lácteos

Modo de conservación: 2 - 5 °C

Recomendación de consumo: consumir preferentemente antes de 10 días (ver fecha de etiquetado)

Peso neto: 100 g

CHOCOLATA	Por 100 g
Valor energético (kcal)	282,44
Grasas	14,00
<i>de las cuales saturadas</i>	8,58
Hidratos de carbono	35,64
<i>de los cuales azúcares</i>	24,46
Fibra alimentaria	1,37
Proteínas	3,46
Sal	0,10

Ingredientes: nata, azúcar, chocolate negro, puré de naranja, harina, huevos, almidón, cacao en polvo, pectina, gelatina y sal

Alérgenos: gluten, huevos, lácteos

Modo de conservación: 2 - 5 °C

Recomendación de consumo: consumir preferentemente antes de 10 días (ver fecha de etiquetado)

Peso neto: 100 g

CHEESELATA	Por 100 g
Valor energético (kcal)	85,05
Grasas	5,08
<i>de las cuales saturadas</i>	3,29
Hidratos de carbono	8,94
<i>de los cuales azúcares</i>	2,00
Fibra alimentaria	2,09
Proteínas	0,88
Sal	0,06

Ingredientes: leche, queso crema, puré de mango, azúcar, galletas María, mantequilla, cuajada en polvo y pectina

Alérgenos: gluten, huevos, lácteos

Modo de conservación: 2 - 5 °C

Recomendación de consumo: consumir preferentemente antes de 10 días (ver fecha de etiquetado)

Peso neto: 100 g

LATAMISÚ	Por 100 g
Valor energético (kcal)	242,03
Grasas	11,00
<i>de las cuales saturadas</i>	6,29
Hidratos de carbono	27,27
<i>de los cuales azúcares</i>	14,09
Fibra alimentaria	11,89
Proteínas	8,50
Sal	0,04

Ingredientes: queso mascarpone, harina, huevos, azúcar, café, cacao en polvo y sal

Alérgenos: gluten, huevos, lácteos

Modo de conservación: 2 - 5 °C

Recomendación de consumo: consumir preferentemente antes de 10 días (ver fecha de etiquetado)

Peso neto: 100 g