

PROPOSICIÓN DE VALOR

- Lo que nos hace especiales en el mercado es que no hay una salsa de tomate de km 0 vasca. Por eso vamos a fabricar una nueva salsa auténtica de km 0, producida en Euskadi.
- Por otra parte, hemos detectado que Euskal Herria posee un sector agrario con mucho potencial, teniendo en cuenta la extensión de campos que hay en las cercanías de nuestros hogares. A raíz de esto, a nosotras se nos ocurrió aprovechar un huerto que es de nuestra propiedad para crear un producto completamente orgánico proveniente del ámbito natural de Euskadi.
- Además, apostamos por crear una salsa innovadora pero con características tradicionales y vascas, como su nombre, sus ingredientes y su receta. Es producida siguiendo una receta innovadora que le otorga un sabor distinto y característico de nuestra salsa "Mandaguliz"
- Todas las características mencionadas hacen que nuestro producto sea una salsa de tomate especial, diferente de cualquier otra marca industrial. Se trata de un producto producido rigurosamente a partir de una huerta de Euskadi, cuidando que sea orgánico al 100%. Posee una totalidad de ingredientes naturales y, además, es cocinado con una receta especial diferente de cualquier competencia.
- Nuestro proyecto apoya el desarrollo sostenible y la alimentación equilibrada y orgánica, además de el apoyo al comercio local y pequeño comercio.