

## Segmentación del mercado

- **Restaurantes comprometidos con la sostenibilidad**

Nuestro proyecto está dirigido a restaurantes ubicados en poblaciones de la España vaciada que buscan ingredientes frescos, de temporada y de origen local.

Trabajamos con productos de KM0 y agricultura biodinámica, lo que nos permite ofrecer una materia prima más económica, sostenible y de alta calidad. Además, colaboramos con establecimientos que quieren reducir su huella ambiental y mostrar a sus clientes un compromiso real con la sostenibilidad y el desarrollo del entorno rural.

- **Comercios locales y pequeñas tiendas de alimentación**

Nos enfocamos también en comercios de barrio y pequeñas tiendas de alimentación que desean incorporar productos saludables y ecológicos con una trazabilidad clara. Al trabajar con proveedores locales y con una producción cooperativa, facilitamos el acceso a frutas, verduras y otros productos frescos que reducen los costes de transporte, favorecen la economía local y contribuyen a frenar la despoblación en las zonas rurales donde operamos.

- **Consumidores conscientes y comprometidos**

Nuestra cooperativa responde a la creciente demanda de consumidores que priorizan alimentos ecológicos, sostenibles y de kilómetro cero. Ofrecemos productos libres de pesticidas, obtenidos mediante métodos biodinámicos que cuidan el suelo y restauran los ecosistemas locales. Apostamos por un modelo transparente y colaborativo que conecta a los consumidores con el origen real de su alimento y con las comunidades rurales que lo producen.