



BENEFICIOS Y CLIENTES

COME VERDE

1. BENEFICIOS DE NUESTROS PRODUCTOS

Fruta deshidratada

- Es esencial que consumas fruta deshidratada: están llenos de nutrientes saludables.
- La fructosa (azúcar de la fruta deshidratada) **viene envuelta en una capa de fibra, nutrientes y vitaminas** que hace que esta azúcar natural se libere de manera lenta a tu sistema sanguíneo. Esto ayuda a **prevenir alzas de azúcar** y descompensación en el sistema.
- Las calorías malas generalmente se encuentran en alimentos con grandes cantidades de azúcar añadida o comida chatarra, las cuales hacen lo opuesto (no te llenan o el efecto dura poco). Te ofrecen casi cero nutrientes y un buen de calorías vacías. Solo te hacen sentir lleno temporalmente pero hacen que tengas deseos alimenticios al poco tiempo. **Es importante evitar aquellos deshidratados que contienen azúcar añadida** para mantener un control de las calorías.
- No te olvides que la comida saludable como **la fruta deshidratada consiste en mucho más que solo las calorías**. Nos proveen de vitaminas, minerales y fibra. Determinan qué tan satisfecho te sientes al terminar de comer.
- La fruta deshidratada **contiene más fibra y antioxidantes que los de la fruta fresca**. La fibra ayuda a las enfermedades de corazón, sobrepeso y cáncer. Personas que consumen dietas ricas en fenoles tienen índices más bajos de diabetes, enfermedades del cerebro, corazón y cáncer.
- A fin de cuentas la fruta deshidratada le agrega placer, nutrición y variedad a nuestras comidas. Ve más allá de consumir fruta solo en el desayuno, usala de snack antes y después de entrenar, entre clases, en el trabajo, con un postre. Vas a estar más feliz y serás más saludable.
- Te vas a encontrar con creyentes de dietas tipo keto y la paleo (carnívora) que ahorita están de moda que le llaman a la fruta como un alimento tóxico porque contiene azúcar. Esto es a lo que me refiero cuando hablamos de un desbalance alimenticio. **Las dietas estrictas y que restringen pasan de moda ya que te generan desbalances**, en cambio consumir fruta no pasa de moda ya que te aporta una alimentación completa.
- Una vez que te haces de un estilo de vida saludable tus deseos naturales se comienzan a volver de mejor tipo de alimentos. **Fijate en la lista de ingredientes no solo en la tabla nutricional**. Por ejemplo: un salmón y una barra de chocolate, los dos dicen 200 calorías, es como si compras una casa sin entrar a verla. **Enfócate en la calidad de los alimentos más que en las calorías**.

Mango deshidratado orgánico

- Contiene mucha vitamina y nutrientes esenciales, comer un mango te hace sentirte lleno ya que está cargado con contenido de fibra y acelera las funciones digestivas del cuerpo quemando esas calorías no deseadas del cuerpo. **Ayuda a quemar esos kilos extras**.

- El mango deshidratado provee el **100% de tu dosis diaria de vitamina C**, 35% de la vitamina A y 12% de la fibra diaria. Un mango deshidratado de 80g contiene 12g de fibra en relación al mismo producto en fresco que solo tiene 2g.
- Son bajos en grasa y contiene calorías buenas que le dan energía al cuerpo.
- **0g de azúcar añadida.**
- Una porción de 50g de mango deshidratado cuenta como tu **1 de 5 porciones saludables** de alimento en el día. Esta porción te aporta 53 calorías, 11 gramos de azúcar natural y arriba de 2g de fibra.
- Se razonable con tu consumo, debes saber que media taza de fruta deshidratada cuenta como una taza de fruta por lo que no tienes que comer tanto.
- Certificación: **USDA ORGANIC, OREGON TILTH, CANADA ORGANIC, KOSHER, SAGARPA ORGÁNICO, PRIMUS GFS.**
- Al ser un producto orgánico contribuye al cuidado del medio ambiente ya que en su producción **se utilizan prácticas sustentables de suelo, agua y energía.**
- Es un producto que **cuida la salud agricultores** ya que no tienen contacto con productos químicos (fertilizantes) que causan enfermedades mortales.

Piña deshidratada orgánica

- Contiene **seis veces más fibra** que la fruta fresca (alrededor de 15 gramos de fibra por 100 gramos) esto apoya al tránsito intestinal.
- Un puño de piña deshidratado no es un obstáculo para lograr tus metas ya que a pesar de ser alta en calorías, **es baja en grasa**. Un puño (25 gramos) tiene 40, 62, o hasta 75 Kcal.
- La piña deshidratada provee una **gran cantidad de vitaminas y minerales** que tu cuerpo va a agradecer: calcio, hierro, magnesio, potasio, vitamina A (beta carotene), vitamina C, vitamina B1, B2, B3... Estas en conjunto fortalecen tus músculos, reducen la fatiga.
- En la piña se encuentra una gran cantidad de **bromelina**, una enzima capaz de descomponer las proteínas en sus aminoácidos. La bromelina o bromelaína, **resiste la acidez del estómago y la alcalinidad del intestino**. Es perfecta para tratar cualquier molestia en el estómago como lo es la gastritis.
- Certificación: **USDA ORGANIC, OREGON TILTH, CANADA ORGANIC, KOSHER, SAGARPA ORGÁNICO, PRIMUS GFS.**
- Al ser un producto orgánico contribuye al cuidado del medio ambiente ya que en su producción **se utilizan prácticas sustentables de suelo, agua y energía.**
- Es un producto que **cuida la salud agricultores** ya que no tienen contacto con productos químicos (fertilizantes) que causan enfermedades mortales.

Arándano deshidratado

- Gracias también a los **antioxidantes**, nuestra salud ocular mejorará. De manera que se dice que este tipo de arándanos **previenen las cataratas**.
- Ricos en taninos, lo que te genera beneficios antibióticos interesantes a la hora de aliviar o prevenir infecciones en vías urinarias y en el tracto gastrointestinal.
- Contienen flavonoides que disminuyen la resistencia a la insulina y mejoran el perfil de lípidos (colesterol, triglicéridos) en la sangre.
- **Contiene 50% menos azúcar y 5g más de fibra** que la mayoría de los arándanos en el mercado.
- Este fruto tiene bajos niveles de potasio, siendo de **gran beneficio para personas con ciertos problemas renales**, de hipertensión o colesterol alto.
- Cuentan con **vitamina C, así como la D, E y B.**
- Certificación: **HALAL, KOSHER, COFEPRIS, FDA.**

Maíz inflado

- 100% maíz nixtamalizado de campos mexicanos, haciendo de nuestro producto un alimento más **fácil de digerir** y con mucho más valor proteico y nutricional.
- Sabores ya conocidos por la población mexicana, **elimina el antojo de las papas o otras botanas chatarras.**
- El maíz es rico en distintos minerales, tales como: cobre, hierro, magnesio, zinc y fósforo. El hierro previene la aparición de la anemia. **El magnesio es excelente para mantener una buena salud cardiaca.**
- A diferencia de otros maíces inflados, a este se le quita la cáscara a cada gramo de maíz por lo que su consistencia es suave.
- Libre de gluten y **0g de azúcar.**
- Rico en vitamina A, B y ácido fólico.
- Con tan solo consumir una taza de maíz ya estamos ingresando al cuerpo **9% de la cantidad de proteínas** recomendada diariamente.
- Certificación: **COFEPRIS, FDA.**

Obleas

- Nuestro producto con menor cantidad de calorías.
- Contiene **2 veces más proteína** que el arroz integral, **15% más hierro** que las espinacas y son **100% naturales.**
- El amaranto contiene gran cantidad de proteínas, hierro, calcio y ayuda a prevenir la diabetes entre otros beneficios.
- El amaranto fue designado por la Academia Nacional de Ciencias de los Estados Unidos como **"El mejor alimento de origen vegetal para consumo humano".**
- Es libre de grano y de gluten.
- Certificación: **COFEPRIS, FDA.**

2. CLIENTES POTENCIALES:

Hemos evaluado que nuestra cliente ideal contiene las siguientes características:

Sexo: Femenino.

Edad: 20-55.

Educación: Graduada de Preparatoria.

Nivel Socioeconómico: C, C+, AB.

Etapas de vida: Es una mujer casa, típicamente es ama de casa y la encargada del hogar y de los hijos. Va a desayunar con sus amigos y siempre está buscando las nuevas tendencias de moda, ejercicio y alimentación. Es una persona que pasa mucho tiempo en las redes sociales y por lo general compra lo que le recomiendan sus bloggers favoritas y sus amigas.

***ESTO NO QUIERE DECIR QUE OTRO TIPO DE CLIENTE SEA EL IDEAL PARA TI.

3. CANALES DE VENTA

Mayoristas: Canal de venta **principal**, por medio del cual se llegará a los demás canales de venta de una manera exponencial. **Tus mayoristas deben llegar a los demás canales de venta y tú debes apoyarlos** con las herramientas a tu disposición.

- Amigos
- Estudiantes
- Maestros
- Papás
- Tíos
- Godínez
- Influencers
- Nutriólogas
- Coaches
- Tiendas de conveniencia
- Despachos y oficinas

Ellos serán los encargados de colocar Come Verde en todos los rincones de tu territorio. Será de gran ayuda para ellos tener la lista de canales de venta para que broten en ellos nuevas ideas. **Algunos ejemplos de puntos de venta son los siguientes:**

Bazares: Si quieres vender a volúmen y darte a conocer rápidamente, éste es el canal de venta indicado. La gente en los bazares consume muchos snacks nutritivos y hay mucha gente buscando que distribuir por lo que encuentras a gente valiosa.

Delicatessens: Al tener productos que cuentan con varios requerimientos del mercado fit/healthy hemos encontrado que este tipo de establecimiento es una excelente opción para la venta de nuestros productos. Come Verde cuenta con todos los certificados orgánicos y son snacks libres de azúcares añadidas, gluten, químicos y productos nocivos para la salud.

Máquinas expendedoras: Come Verde tiene productos que llaman la atención del consumidor al estar en vitrina, dado su precio, el empaque y tipo de snack. Actualmente contamos con más de 40 máquinas expendedoras en las cuales vendemos Come Verde, convirtiéndose en el producto estrella de nuestras máquinas.

Hoteles/Moteles: La industria hotelera se ha convertido en un gran cliente de Come Verde. Los productos Come Verde están a la par del costo de los cacahuates (generalmente la botana que se ofrece a los huéspedes), genera un valor agregado al ser diferente y les mejora el trato a los huéspedes. En este segmento recomendamos que intenten colocar nuestros productos en las habitaciones.

Teatros: Sin importar el tipo de teatro o de eventos que presenten, Come Verde es una excelente opción para las tiendas que se encuentran dentro de éstos. El alto flujo de personas y la exclusividad de venta que tienen estas tiendas en los establecimientos hace que los teatros sean una atractiva opción para los distribuidores.

Restaurantes Este canal es interesante ya que es un producto de bajo costo pero con un valor percibido sumamente alto dado su sabor especial y el hecho de que es saludable. Lo pueden vender por pieza o por topping para generar combinaciones con otros productos que ofrecen.

