



Nuevas oportunidades en el mercado agroalimentario (II)

17 de marzo de 2016

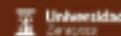
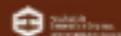
Ana Hernández Serena
@laquedijono



IV CURSO
DESARROLLO RURAL SOSTENIBLE:
"Foro de emprendimiento alimentario"

14 y 17 de Marzo de 2016

Sala Costa
Paraninfo de la UZ
Plaza Paraiso, Zaragoza



III ENCUENTRO

DESARROLLO RURAL SOSTENIBLE:
"Foro de emprendimiento alimentario"

FEBRERO-DICIEMBRE 2015

Sala Costa-Aula Magna,
Paraninfo de la UZ
Plaza Paraíso, Zaragoza



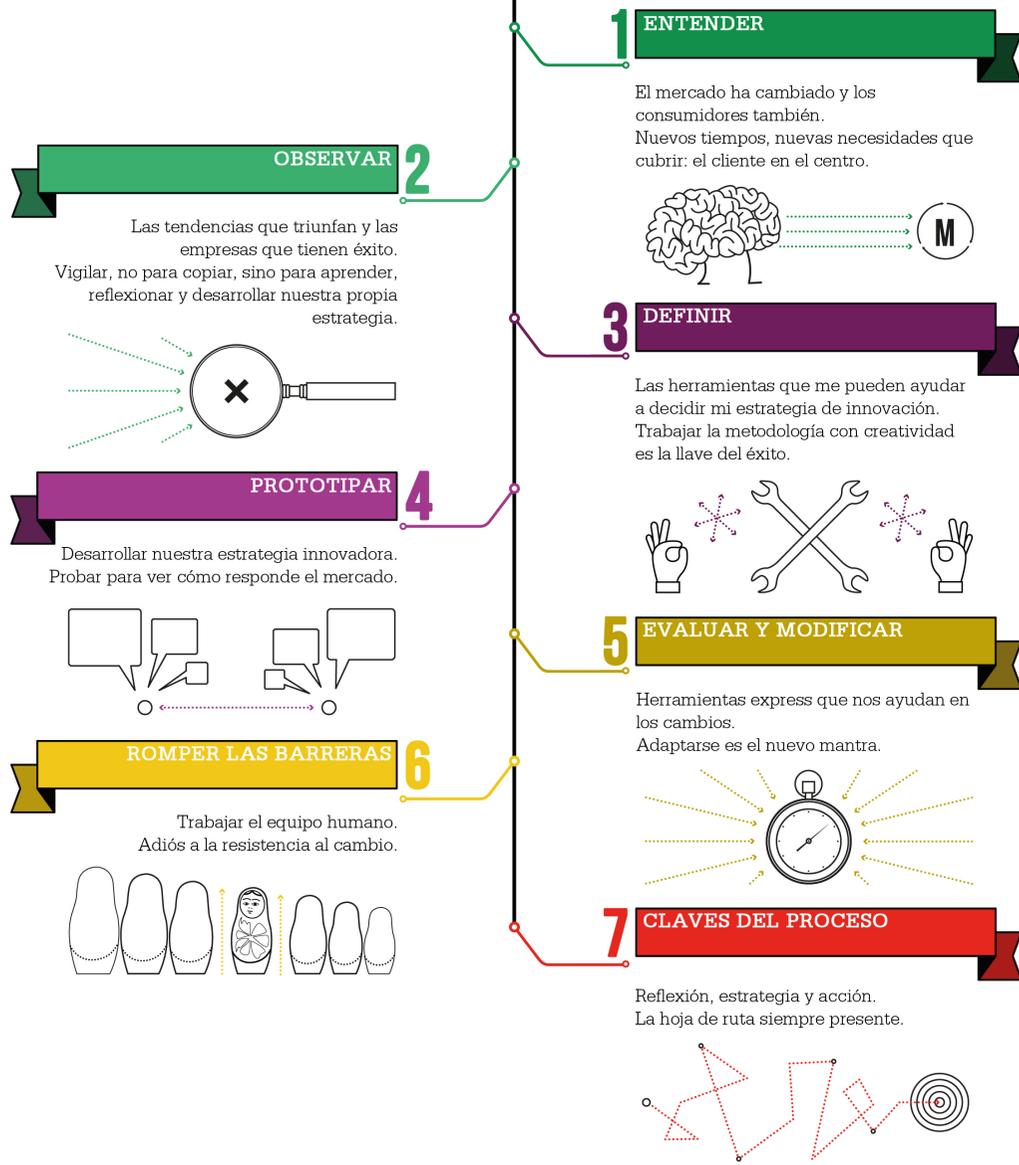
¿Dónde buscar las nuevas
oportunidades?



¿QUIERES INNOVAR EN TU NEGOCIO Y NO SABES CÓMO?

"EL CAMINO DE LA INNOVACIÓN"

INNOVAME®



ASESORES



Esa fue la intervención de
2015,
pero estamos en 2016

¿Qué he decidido?



www.anahernandezserena.com

Ana Hernández Serena



[Inicio](#)

[Sobre mí](#)

[Qué hago](#)

[Estrategias](#)

[APP Test del Algodón](#)

[Medios](#)

[Blog](#)

[Contacto](#)



Conectando ideas y personas para desarrollar
estrategias diferentes



Le doy una vuelta a tu proyecto, analizo el modelo de negocio

[BLOG](#)

Desarrollo rural y agro





pon
aragón
en tu mesa

TIENDAS

“Es bueno, es de Aragón”

EN EL SOMONTANO
TE OFRECEMOS



Actividades turísticas y agroalimentarias y la generación de valor conjunto



[< Anterior](#) [Siguiente >](#)

Actividades turísticas y agroalimentarias y la generación de valor conjunto



Turismo en el Somontano

Llevo años trabajando actividades turísticas y agroalimentarias y veo que son los dos sectores capaces de estructurar el medio rural, con empleos de calidad y posibilidades de crecimiento.

Por eso me gustó especialmente el encargo que me hicieron desde la [Comarca del Somontano](#) de preparar un curso para técnicos de desarrollo con el objetivo de trabajar el plan de marketing para actividades turísticas y agroalimentarias y la generación de valor conjunto.

Tras cuatro semanas de trabajo y viendo los casos comentados en el curso y la problemática expuesta, me reafirmo en la importancia de concentrar esfuerzos en estos dos sectores y en intentar un acercamiento conjunto.

La comercialización es la asignatura pendiente para la mayoría de las pequeñas empresas. Hay muy buenos productos, tenemos unos servicios turísticos excelentes, un territorio singular, pero la realidad es que no se saben vender.



Suscríbete a mi blog

SUSCRÍBETE:

Enviar

Baja

Categorías:



Emprender



Innovar



Internacionalizar



Vender



Motivación



Mundo rural



ASESORES

orientamos...



¿Por qué el **a**gro y el **t**urismo
no se desarrollan más
en **A**ragón?





ASESORES

pon aragón 10 años en tu mesa

BUSCADOR
EL PROYECTO
Buscar en...
Texto a buscar

DESCARGAS ENLACES BIBLIOGRAFÍA CONTACTAR

tiendas
Es bueno, es de Aragón

Descubre las tiendas
Es bueno, es de Aragón
Llevamos los productos aragoneses a las estanterías de las tiendas y de ahí a tu mesa

Te lo ponemos en bandeja...
... de entrada

Recibe toda la información y novedades de Pon Aragón en tu Mesa en tu mail:
Tu nombre

Tu e-mail

 He leído y acepto las cláusulas de privacidad
ENVIAR

KEEP CALM AND PON ARAGÓN EN TU MESA

Después de 10 años "non stop", el equipo de "Pon Aragón en tu mesa" se toma un respiro para pensar en nuevas acciones con las que dar a conocer y fomentar el consumo de los productos agroalimentarios aragoneses procedentes del medio rural aragonés.

Seguimos con vosotros en las redes sociales, y recordad que tenéis toda la información de productos y productores, de comercios, de materiales editados, etc en la web. Si tenéis alguna consulta relacionada con el proyecto, por favor remitidla a info@ponaragonentumesa.com. Las Asociaciones de Desarrollo Rural de Aragón, os seguiremos atendiendo en **nuestras respectivas sedes**. ¡Hasta pronto!

Saborea Aragón RUTAS AGROALIMENTARIAS
Los productos alimentarios del medio rural aragonés en tu mano

Buscador de recetas

¡OÍDO COCINA!
RECETAS DIFERENTES CON PRODUCTOS ARAGONESES

PRODUCTORES Comercios Distribuidores Restaurantes Asociaciones

Categorías: Todos





orientamos...



Mix

OBJETIVO:
CREAR LA FÓRMULA
PARA VENDER



orientamos...



orientamos...



¿QUIERES VENDER?

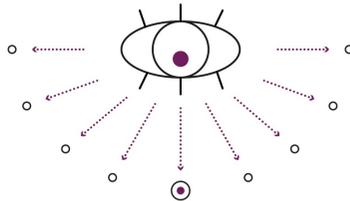
CREA LA FÓRMULA PARA VENDER



1

OBSERVAR

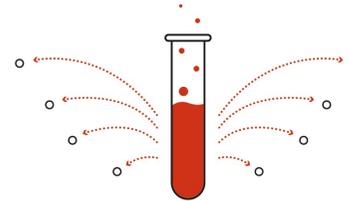
El mercado ha cambiado y los clientes también, así que las empresas tienen que observar esos cambios y estar atentas a las nuevas tendencias para adaptarse a toda velocidad, sin olvidar analizar a aquellas empresas que triunfan en los nuevos mercados.



2

CREAR

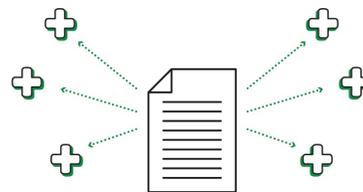
Para crear nuestra fórmula tenemos que partir de nuestro elemento diferencial y ser capaces de ponerlo de manifiesto, definiendo una estrategia de venta con la que nos sintamos cómodos, trabajando con nuestros clientes y nuestra red de apoyo.



3

VENDER

Toca planificarse, adaptarse, aprender, salir, mejorar, analizar, trabajar, colaborar, compartir y sorprender, y todo ello para obtener resultados.



NO OLVIDES "ESCUCHA Y FOCALIZA"



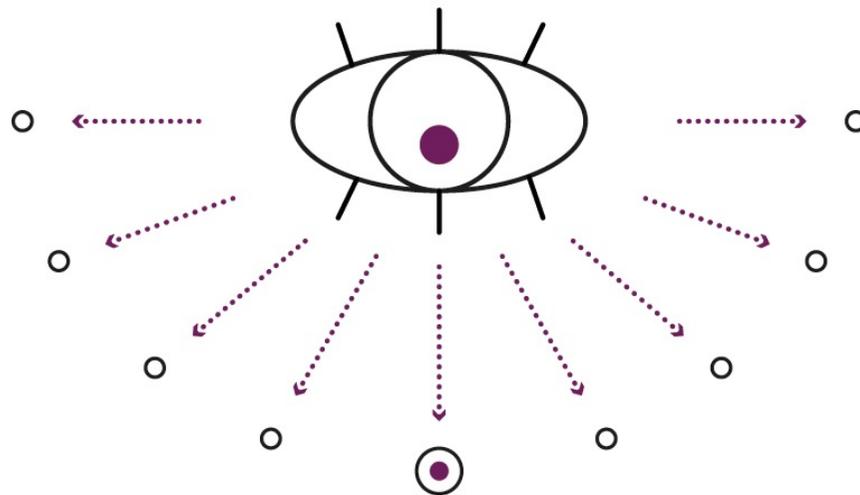
ASESORES



1

OBSERVAR

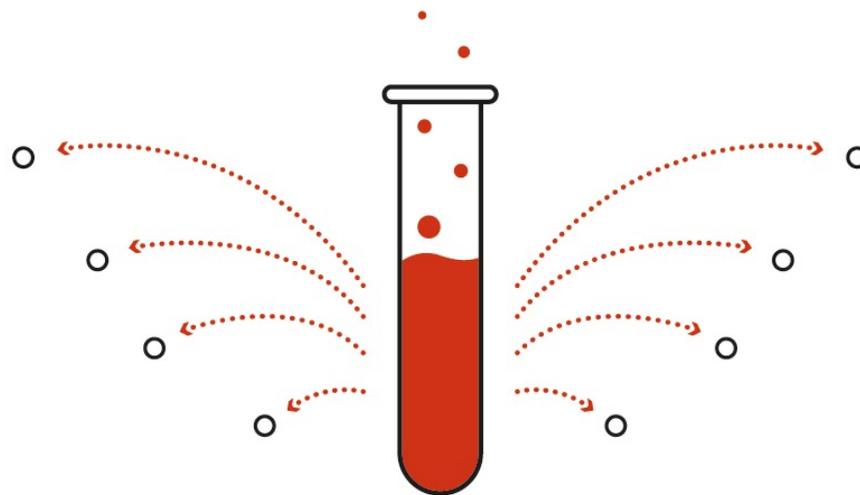
El mercado ha cambiado y los clientes también, así que las empresas tienen que observar esos cambios y estar atentas a las nuevas tendencias para adaptarse a toda velocidad, sin olvidar analizar a aquellas empresas que triunfan en los nuevos mercados.



2

CREAR

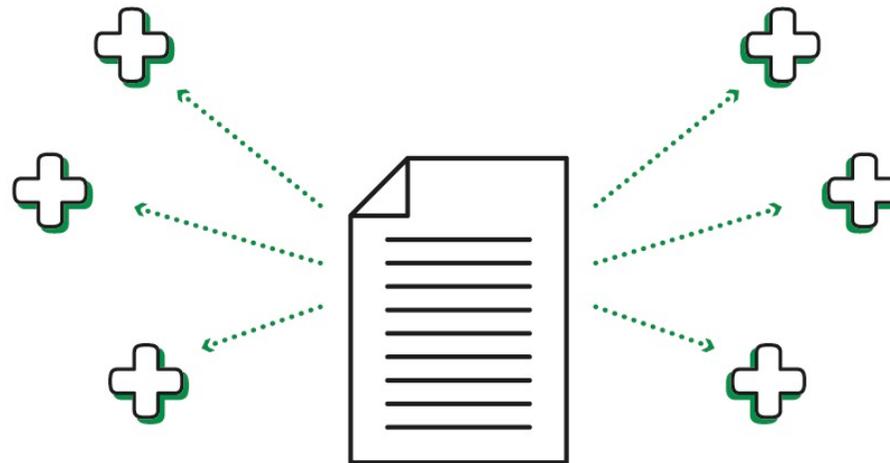
Para crear nuestra fórmula tenemos que partir de nuestro elemento diferencial y ser capaces de ponerlo de manifiesto, definiendo una estrategia de venta con la que nos sintamos cómodos, trabajando con nuestros clientes y nuestra red de apoyo.



3

VENDER

Toca planificarse, adaptarse, aprender, salir, mejorar, analizar, trabajar, colaborar, compartir y sorprender, y todo ello para obtener resultados.





NO OLVIDES
¡ESCUCHA Y FOCALIZA!



ASESORES

El consumo en España y Europa en 10 datos

el Observatorio
Cetelem 2015
Consumo Europa |

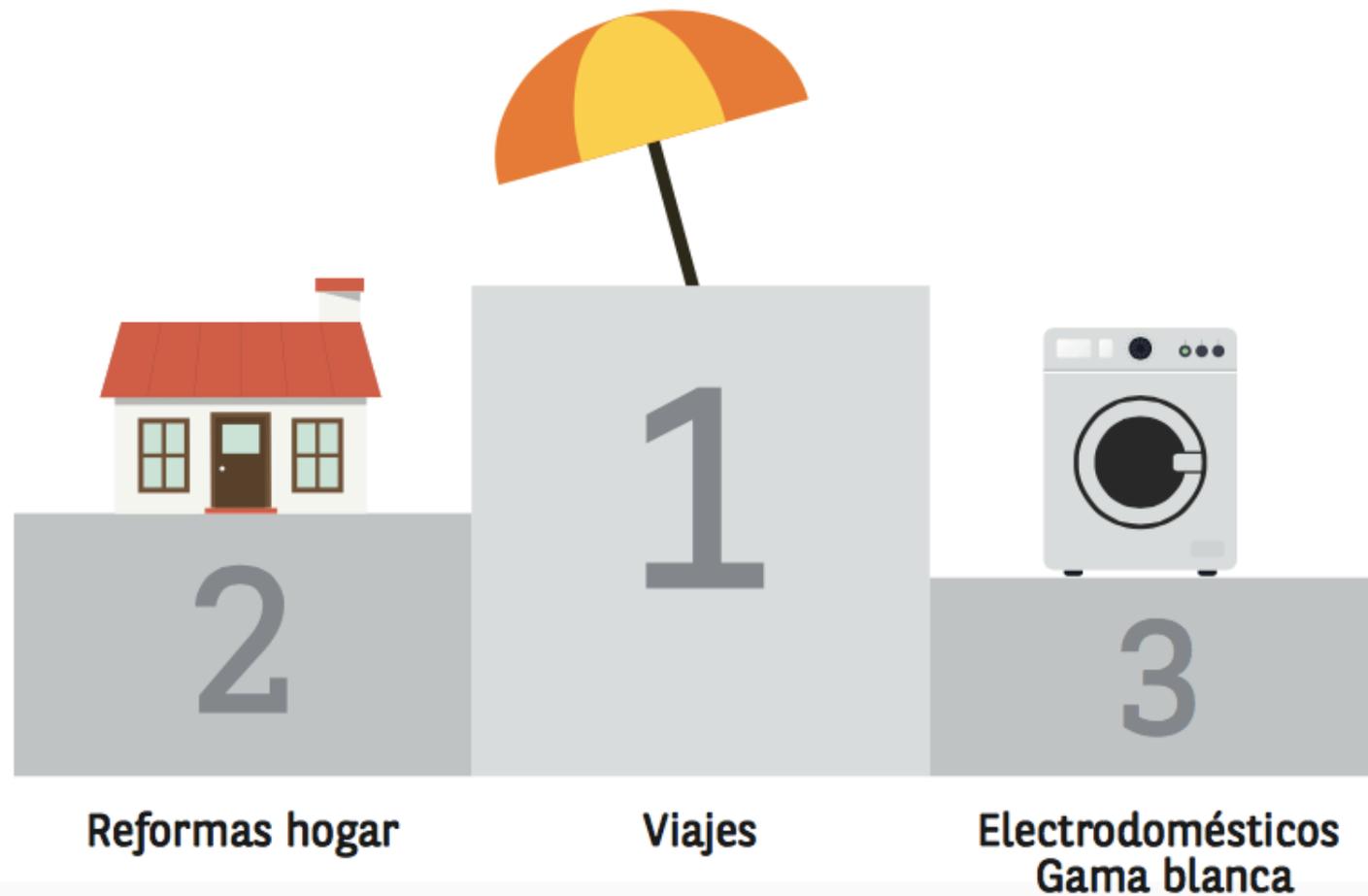


ASESORES

orientamos...



► **Fig 9 Intenciones de compra 2015:**
¿Piensa usted comprar alguno de los siguientes bienes y servicios en los próximos 12 meses?
Sobre el total de "Seguro que si" + "Probablemente si" (en %)



Evadirse de lo cotidiano con los viajes y el ocio, invertir en el hábitat diario y cuidar el hogar son los “remedios emblemáticos” de los europeos para mantener el estado de ánimo durante la crisis.



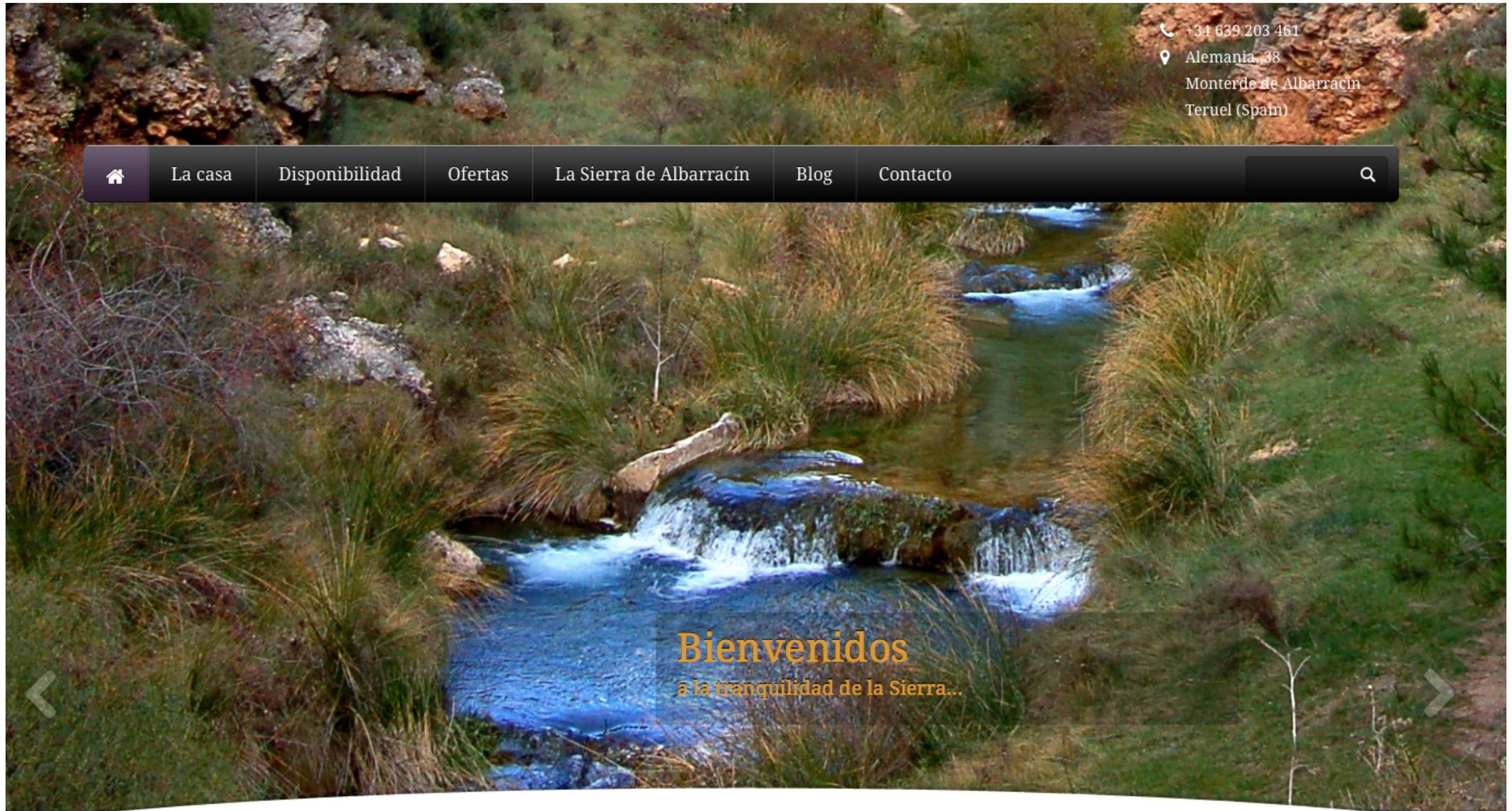
¿Qué buscan los consumidores?



Territorio **a**uténtico



www.elrincondelatalega.es





La casa

Disponibilidad

Ofertas

La Sierra de Albarracín

Blog

Contacto



EXTRAS

“ Personaliza tu experiencia en la Sierra de Albarracín...

Al alojarte con nosotros te ofrecemos algunos servicios extras gratuitos y te hacemos más cómoda tu estancia reservando otros a través de nosotros a un precio más económico.

BARBACOA



ENTRADA AL TREBUCHET PARK



SENDERISMO DIDÁCTICO



RESERVA ONLINE

Fecha de entrada/salida*

Selecciona fecha



El Rincón de la Talega



¡Reserva ahora!



ASESORES

orientamos...



[La casa](#)[Disponibilidad](#)[Ofertas](#)[La Sierra de Albarracín](#)[Blog](#)[Contacto](#)

OFERTAS

Puedes disfrutar de la Sierra de Albarracín durante las 4 estaciones ya que tenemos ofertas a lo largo de todo el año. Para no perderte ninguna [suscríbete a nuestra Web](#) y te informaremos puntualmente.

Las ofertas que ahora tenemos disponibles son:

ALBARRACÍN AVENTURA



En agosto y 1ª quincena de septiembre regalamos una entrada al parque de tirolinas de Torres de Albarracín.

¿Lo quieres?

REGALAMOS UN JAMÓN



Con la reserva online de **2 noches** de alojamiento para **6 personas** os regalamos un jamón artesano.

¿Lo quieres?

NIÑOS GRATIS



Los menores de **7 años** no pagan si reservas la casa un mínimo de **2 noches**. ¡Anímate a venir en familia!

¿Lo quieres?

TRASLADO ESTACIÓN GRATUITO



Si vienes en tren o autobús hasta Teruel o Cella nos hacemos cargo de tu traslado hasta/desde nuestra casa rural.

Precio: gratuito

VISITA AL SECADERO ARTESANAL



Al alojarte en nuestra casa rural te regalamos una visita guiada al secadero de jamones de Bronchales.

Precio: gratuito

VISITA GUIADA POR ALBARRACÍN



Disfruta de uno de los pueblos más bonitos de España de la mano de "El Andador".

Precio: 3,5 € por persona

¡Reserva YA!



ASESORES

orientamos...



TRASLADO ESTACIÓN GRATUITO



Si vienes en tren o autobús hasta Teruel y Cella nos hacemos cargo de tu traslado hasta/desde nuestra casa rural.

Precio: gratuito

VISITA AL SECADERO ARTESANAL



Al alojarte en nuestra casa rural te regalamos una visita guiada al secadero de jamones de Bronchales.

Precio: gratuito

VISITA GUIADA POR ALBARRACÍN



Disfruta de uno de los pueblos más bonitos de España de la mano de "El Andador".

Precio: 3,5 € por persona

¡Reserva YA!

TRASLADO ESTACIÓN GRATUITO



Si vienes en tren o autobús hasta Teruel y Cella nos hacemos cargo de tu traslado hasta/desde nuestra casa rural.

Precio: gratuito

VISITA AL SECADERO ARTESANAL



Al alojarte en nuestra casa rural te regalamos una visita guiada al secadero de jamones de Bronchales.

Precio: gratuito

VISITA GUIADA POR ALBARRACÍN



Disfruta de uno de los pueblos más bonitos de España de la mano de "El Andador".

Precio: 3,5 € por persona

¡Reserva YA!

Siente la Sierra de Albarracín, Albarracinate es Calidad MG

[Home](#) / Siente la Sierra de Albarracín, Albarracinate es Calidad MG



Somos un grupo de empresarios de turismo que queremos que conozcas y disfrutes la Sierra de Albarracín.

Por eso te proponemos una serie de actividades. Si te alojas con nosotros tendrás un precio especial. Atrévete y ven. Siente Teruel

¿Quieres ver las actividades que te proponemos?

[Un paseo bajo las estrellas ...](#)

[Pastoreo por la Sierra de Albarracín](#)

[Iniciación a la Micología: Setas y Hongos](#)

[Iniciación a la Astronomía: Disfruta de las estrellas](#)

[Fotografía en la Sierra de Albarracín](#)

[Déjate llevar disfrutando sin hacer nada ...](#)

[Taller de Embutidos](#)



Albarracínate es Calidad MG

[Home](#) / [Albarracínate es Calidad MG](#)



¡Albarracínate es Calidad Muchísimo Güeno! ... porque es auténtico el territorio y las personas que lo viven y te lo muestran



¿Qué es Calidad MG? Es un compromiso que hemos adquirido los cuatro alojamientos que formamos Albarracínate para que cuando vengáis os sintáis como en casa, o algo mejor, si puede ser.

¡Albarracínate es Calidad Muchísimo Güeno!

¡Albarracínate es Calidad MG!

¿Por qué Muchísimo Güeno? Porque ...





¡Albarracinate es Calidad Muchísimo Güeno!

¡Albarracinate es Calidad MG!

¿Por qué Muchísimo Güeno? Porque ...

Te cuidamos

– No te trataremos como a un cliente, sino como a un amigo. Desde que contactas hasta que te vas estás en nuestras manos.

Despoblación

– No hace falta ir a Finlandia para estar en una de las zonas más despobladas de Europa. Disfruta de poblaciones en peligro de extinción.

Tranquilidad

– Tendrás a tu alcance la tranquilidad. Paseos para poder hablar, sin gritos ni sirenas de fondo.

Respira ...

– Pasearás por el área poblada más alta de España. Llena tus pulmones de aire puro.

– Nos situamos dentro de un parque faunístico

Tenemos Tiempo

**Carreteras
paisajísticas**

Desconecta

Entorno único

**Silencio
Descanso**

- Volverás a descubrir la calma. No tenemos prisa, tenemos tiempo.

- Disfrutarás conduciendo por carreteras paisajistas, como las de los anuncios.

- La zona comercial más próxima está a 180 km. ¿Quieres pasar un fin de semana sin tráfico ni atascos?

- Aquí nacen ríos que llegan al Mediterráneo y al Atlántico. Conoce entornos únicos.

- Gozarás del silencio. Que te acompañará en tu descanso.



Javier Moragrega
Hotel Fábrica de Solfa y Senda

- *Las redes nos hacen compartir, cooperar, divertirnos, conocernos... Sobre todo aprender de unos y otros para tener mucha información.*
- *Idea clara que las redes son para compartir eso nos hace crecer como emprendedores.*
- *La oportunidad que nos dan las redes a los pequeños destinos de crecer. Realizar marca poder dialogar con los viajeros de lo que necesitan o que quieren ver.*
- *Las redes me han dado la posibilidad de enseñar mi identidad, territorio a todos los viajeros que quieran visitar Matarranya, expresar mis sentimientos por un paisaje único*



HOTEL
LA FABRICA DE
SOLFA



El Hotel
El Restaurante
Tarifa y Reservas
Entorno
Blog
Ofertas
Opiniones
Boletín

Arrabal del Puente, 16
44588 Beseit / Beceite
(Teruel)
¿Como llegar?



**8 HABITACIONES CON ENCANTO DESDE 80 €/NOCHE
PARA DISFRUTAR SIN PRISAS,
DEL MATARRAÑA Y LOS PORTS DE BESEIT**

El hotel Fábrica de Solfa es **Km. 0 de Pedales de Los Ports**

Hotel familiar, adaptado para personas con movilidad disminuida, provisto de ascensor, acceso a Internet



ASESORES

orientamos...



EL PLACER DE ESTAR EN UN LUGAR SIN PRISAS, VIDA "SLOW" EN EL MATARRANYA.

El hotel La Fábrica de Solfa se adhiere a la filosofía del Slow travel o "viajar sin prisas", un turismo inteligente para disfrutar con calma del paisaje, el patrimonio cultural y la gastronomía.

Los pilares del slow travel son la conservación del medio ambiente, la gastronomía típica tradicional, un destino fuera de lo convencional, una oferta más íntima, la riqueza patrimonial y, sobre todo..., la calidad.



ASESORES

orientamos...





EL RESTAURANTE



Las especialidades de la Fábrica de Solfa

Un pequeño restaurante para conocer la gastronomía de la comarca desde la perspectiva culinaria de un gran *chef*.

Sorpréndase descubriendo una gastronomía tradicional renovada. Un homenaje a los sentidos que reúne arte, genialidad e imaginación para transformar los productos de nuestra tierra, "ofreciendo la calidad al alcance de todos".



RESERVAR MESA



El Restaurante

No necesita ser huésped del hotel para disfrutar de nuestras especialidades culinarias en un salón acogedor con vistas al río Matarraña.



La carta

Una selección de recetas tradicionales de la comarca complementada con platos de la cocina internacional y creaciones de nuestro *chef*, de acuerdo con los ingredientes de la temporada.



Menús especiales

¿Quiere comer y beber con sus compañeros sin pensar en cómo volver a casa? Reserve una mesa en nuestro restaurante: le venimos a buscar (en la comarca del Matarraña) y le llevamos a casa después de la cena.

Todo el restaurante a su entera disposición.

Para reuniones de amigos, celebraciones familiares, comidas de empresa o grupos desde 8 personas hasta un máximo de 20, ahora tiene la oportunidad de alquilar toda la sala para usted: menú degustación, decoración de las mesas... todo el restaurante a su disposición.



Originalidad





PASTAS ALIMENTICIAS



nackSnack

Pastas Romero nos ofrece una nueva manera de disfrutar de su pasta. Ahora los tradicionales macarrones se convierten en un aperitivo: llega al mercado un nuevo snack de macarrones fritos crujientes.

Un snack único fabricado con las mejores materias primas: macarrones de trigo duro, aceite de oliva y sal. Un producto saludable, hecho íntegramente de ingredientes naturales. Nace fruto de la colaboración de Romero con la empresa Nack Snack.

El resultado es una gama de snacks que pasa del sabor más sencillo (simplemente frito con aceite de oliva y sal) a sabores menos clásicos y más potentes, como picantes, campesina, jamón, barbacoa o bacon y queso.





DCUEVA
D MONEGROS
el vino del desierto
Fernando Mir

- › El Inicio de un Sueño
- › Viñedos
- › Bodega
- › Nuestros Vinos
- › EnoturisMonegros
- › Actualidad
- › Contacto



Fruto del esfuerzo EL INICIO DE UN SUEÑO

Sierras, Barrancos, Montes negros... Dunas, Estepas, Sed. Al abrigo de la Sierra de Lanaja, en el corazón de Los Monegros, nace entre tierras de cascajo, el Vino del Desierto



 Última noticia
Cata "El Vino del Desierto" en...
07/03/2016
La Alacena de Aragón... Viernes 11 de marzo...

[SEGUIR LEYENDO »](#)

 **Enoturismonegros**
¿Dónde podras...
Disfrutar de un mundo de sensaciones...

[VEN A CONOCERNOS »](#)

 **Vinoteca**
Acércate y siente la pasión...

[SOLICITA TU PEDIDO »](#)

DCUEVA
D MONEGROS
el vino del desierto

c/ Las Peñas, 8 - 22250 Lanaja - Los Monegros Huesca - España - Teléfono: +34 974 574 006 Móvil: +34 687 963 895 E-mail: bodega@dcueva.com

[Aviso Legal](#)



ASESORES

orientamos...



Gelée de vino tinto



Síguenos



“
Hecha a base de caldos naturales del Somontano.



Ecológico y responsable



gardeniers,
origen orgánico.
brota de ti.



[Inicio](#) [Proyecto Gardeniers](#) [Productos ecológicos](#) [Profesionales](#) [Dónde comprar](#) [Blog](#) [Catálogo de productos](#)



gardeniers,
verduras ecológicas
de venta en las
mejores verdulerías
de zaragoza,
¡pruébalas!

Catálogo de productos

· hortalizas
· frescas al
· peso



· cestas de
· verdura
· surtidas



· otros
· productos
· ecológicos



ASESORES

orientamos...



gardeniers,
origen orgánico.
brota de ti.



[Inicio](#) [Proyecto Gardeniers](#) [Productos ecológicos](#) [Profesionales](#) [Dónde comprar](#) [Blog](#) [Catálogo de productos](#)



gardeniers,
agricultura ecológica
hortalizas frescas
de origen local y
cultivo tradicional
Más sanas
y saben mejor

Catálogo de productos

: hortalizas
: frescas al
: peso



: cestas de
: verdura
: surtidas



: otros
: productos
: ecológicos



ASESORES

orientamos...



Experiencias que contar



“Fósiles de Sobrarbe”

Repostería artesana, **Pastelería Joakyn**, Ainsa (Huesca), Entidad Colaboradora del **Geoparque de Sobrarbe**

Estos productos están en el mercado desde el 7 de septiembre de 2012

Se trata de unas galletas artesanas, de composición, forma y aspecto muy variado, algunas de las cuales tienen una vaga semejanza con el aspecto de los fósiles a que hace referencia su nombre particular.

Joaquín Sanfélix Mingorance, el creador de la colección, en una feria comarcal de promoción de productos alimentarios, artesanos, de la comarca de Sobrarbe. En el caso particular de estas galletas, también sirven para promocionar el patrimonio paleontológico del Geoparque de Sobrarbe

Imagen: Diario del Altoaragón



Las galletas, pertenecen al tipo denominado "pastas de té", forman una colección de 12 variedades, al conjunto de ellas se les denomina “Fósiles de Sobrarbe”.

Cada una de las diferentes variedades está caracterizada por un nombre específico y un ingrediente particular que les aporta un sabor, diferenciador muy característico.

Las formas de presentación de estas galletas, son tres, una consiste en bolsas de plástico de 100 gr., cada una con una de las 12 variedades de galletas, otra forma de presentación es en cajas para regalo, las cajas de una clase contienen 5 variedades y las de la otra clase, contienen un surtido de todas las variedades.

Exposición con una muestra de 8 variedades, embolsadas y en bandeja, pertenecientes a la colección completa que está formada por 12 variedades de galletas paleontológicas.



En la parte superior de la bandeja: orbitoides de chocolate, Icniofósiles* de cacao, Icniofósiles* de almendra y pecten. En la parte inferior de la bandeja: numulites de fruta de la pasión, numulites de caramelo, numulites de cacahuete, numulites de coco, corales y alveolinas de Guara
Imagen: Turismo de Sobrarbe



www.chongastan.com

Reservas Telf. 974 55 32 00



Chongastán

restaurante



[Inicio](#)

[Restaurante](#)

[La Carne](#)

[Carta](#)

[Entorno](#)

[Contacto](#)



ASESORES

orientamos...



Restaurante



El restaurante Chongastán se inauguró en agosto del 2006 después de llevar a cabo la ilusionante tarea de construir, decorar y abastecer el mismo, bajo la dirección técnica de la arquitecta Eva Cobo. La familia se ha dedicado desde siempre y se dedica actualmente a la cría de ganado vacuno de una manera natural, pastando nuestras vacas y terneros durante todo el año en nuestros prados y en las extensas praderías de las faldas de la Sierra de Chía.

Nuestra carne de ternera proviene integramente de nuestro ganado. También cultivamos varios huertos de forma natural de los cuales nos suministramos verduras y hortalizas.



ASESORES

orientamos...



La Carne



La ternera que servimos en el restaurante Chongastán procede de animales criados en plena libertad hasta los 6-7 meses, alimentados con la leche de las vacas, pastos naturales y forrajes de nuestra propia explotación. Y los restantes meses hasta su sacrificio con doce meses, los terneros son alimentados con cereales y forrajes. La carne es de los terneros de nuestras vacas o de explotaciones como la nuestra, donde se ceban en la propia unidad familiar y pastan en terrenos de gran calidad ecológica y medioambiental.

Las características de nuestra ternera son la finura de sus fibras musculares, la infiltración de grasa que otorga el sabor y aroma característicos de esta carne, sin cúmulos de grasa, con una

coloración rojo cereza, que delata su alimentación natural.



Historia

La Patata de Chía



ASESORES

orientamos...



Historia



La Patata de Chía

La Patata de Chía ha sido muy apreciada por los habitantes del Valle de Benasque y sus visitantes durante siglos.



Siembra

La Patata de Chía se siembra a los pies de la sierra de Chía, en el Valle de Benasque, a una altitud de 1.200 m. Para su cultivo se han procurado recuperar las técnicas tradicionales, utilizando tracción animal en la mayoría de sus labores.



Sabor

La Patata de Chía es única en sabor y textura debido a la altitud, al microclima y a sus técnicas de cultivo. Tiene multitud de propiedades nutritivas que la convierten en un producto básico de la alimentación.



orientamos...





Morcilla por un Tubo ®

Inicio / Morcilla por un Tubo ®



Morcilla por un Tubo ®

2.50 €

Se presentará el novedoso formato de morcilla y sus aplicaciones culinarias.

Es un producto innovador en el ámbito de la morcilla de cebolla, se trata de aportar a un alimento tradicional un envase novedoso, un tubo de plástico dosificador, que se puede calentar en micro-ondas y que permite realizar fácilmente canapés, tostadas, aperitivos, etc.

Y ahora, la vuelta de tuerca. Imaginad un tubo de pegamento, pasta de dientes o similar... pero relleno de esta crema de morcilla. ¡¡Para llevarlo a cualquier sitio o servirlo de la mejor manera posible!! Pensad en la cantidad de recetas que se pueden hacer con esta **crema de morcilla**.

El **Salón de Gourmets**, que se celebra en Madrid, ha reconocido la versatilidad y singularidad de un producto que mete en un tubo la tradicional **morcilla de cebolla de Villada**.

El producto "Morcilla por un tubo", de la empresa palentina Morcillas de Villada, ha logrado el **segundo premio en la categoría de versatilidad** en la IV edición de Premios Salón de Gourmets.

2,5 € unidad – Tubo de 130 gr.



ASESORES

orientamos...





Cualquier duda



A S E S O R E S

Ana Hernández

ana@av-asesores.com



Sígueme en [AnaHernandez.AV](https://www.facebook.com/AnaHernandez.AV)

twitter



[@laquedijono](https://twitter.com/laquedijono)



<http://es.linkedin.com/in/anahernandezserena>



www.anahernandezserena.com



A S E S O R E S

orientamos...

