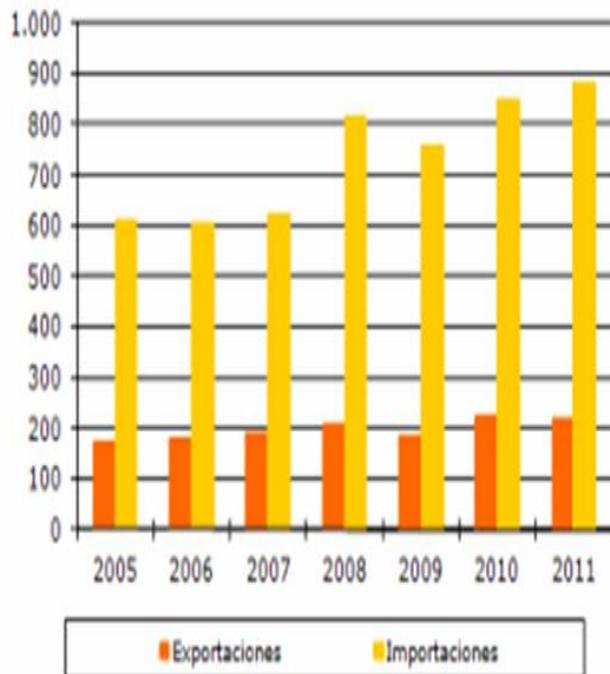


QUESO ARTESANO

Quesos con rostro

LA OPORTUNIDAD

Exportaciones / Importaciones de quesos (Mill. €)



- Se importan 2 millones de toneladas de leche.
- Falta de innovación en productos lácteos
- En el 89,2% de los hogares españoles se consume queso con frecuencia

LA OPORTUNIDAD

SEGÚN EL INLAC:

- El incremento del consumo de queso curado se sustenta en el gusto por el sabor
- El incremento de consumo de queso fresco es porque le gusta más a los niños
- El mayor consumo de queso está apoyado en cuestiones de salud

“El gusto por el sabor sigue siendo el principal motivo de consumo de un queso determinado”

LA OPORTUNIDAD

REVALORIZACION SECTOR LÁCTEO

- Producimos leche de calidad, el 35% la vendemos directamente y el resto va a la industria, perdiendo Valor Añadido

GASTRONOMÍA

- Trabajamos ya con hostelería y reconocidos chefs
- Lo natural está en auge

ECOLOGÍA

- Producción respetuosa con el medio ambiente
- Revalorización del agroturismo gastronómico

LA SOLUCIÓN

Producir queso de forma artesanal, introduciendo nuevos formatos y sabores



SIN ADITIVOS

ARTESANO

TRAZABILIDAD

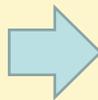
CALIDAD

**CON BUENA
RELACIÓN
CALIDAD-
PRECIO**

**FORMATOS
INNOVADORES**

LA SOLUCIÓN

ORIENTADO A:



Cliente *gourmet*

A través de tiendas
gourmet

Primero, Galicia y
puntos seleccionados
de España

Después,... el mundo

NOSOTROS



Somos referencia de calidad

Clientela consolidada (particular y empresa) a nivel Nacional

Imagen a nivel nacional e internacional de la empresa Patatotas, S.L. en su línea de Croquetas´D

EL EQUIPO



JULIO

- Producción y control calidad
- Amplia experiencia como gerente de cooperativas agrarias



CHELO

- Elaboración y comercialización
- Experiencia de 14 años en puesto de gestión



RUBÉN

- Apoyo desarrollo productos lácteos
- Socio de Quesería Cultivo, que comercializa y distribuye para Francia y México, y elaborador en Granja Cantagrullas

HOJA DE RUTA



FASE 1: ARRANQUE (1º-6º MES)

- Producción de láctica y queso pasta blanda
- Afianzar el producto con nuestra clientela más cercana.
- Producción de curado



FASE 2: DESPEGUE (6º-18ºMES)

- Producción de fresco y curado y comercialización a nivel nacional.
- Fidelización de clientes a nivel nacional.



FASE 3: CONSOLIDACIÓN (18º-36ºmes)

- Incrementar oferta producto
- Internacionalización de ventas

PREVISIONES ECONÓMICAS



NECESIDADES FINANCIERAS

Necesitamos
235.000 €
para:



Equipar la
planta de
producción:
180.000 €

Desarrollo de
mercado:
55.000 €

La Ganadería Quintián es una de esas pequeñas explotaciones que pretende recuperar, mediante procesos naturales y producción llevada a cabo de principio a fin por ellos mismos, aquellos aromas y sabores de la leche de siempre, la que cuasi olvidamos.

Juan Echanove