



www.conservaschanquete.com



Conservas Chanquete
R/Tranviarios 9, Bajo - 36210 - Vigo
info@conservaschanquete.com [T] +34 986 361 572

¿Por qué patés de Conservas Chanquete?

-Formación valórica. Como padres, todos los días nos esforzamos en transmitirles los más altos valores a nuestros hijos, a fin de formar en ellos el sello de la virtud, del esfuerzo y la constancia... En **Conservas Chanquete** también nos esforzamos en la búsqueda de los ingredientes de la más alta calidad, velando de esta forma por el futuro de nuestros hijos para que crezcan sanos, fuertes y sobre todo, valorando la importancia del esfuerzo.

-Artesano, Al igual que el artesano cantero desbasta las asperezas de una piedra imperfecta para construir las más bellas catedrales, nuestra labor como padres es entregar al mundo personas de bien, nobles y sanos. Es por ello que en **Conservas Chanquete**, elaboramos artesanalmente toda nuestra gama de patés, sin aditivos, sin conservantes y sin gluten

-Cuerpo sano, mente sana, Actualmente, nuestros hijos están expuestos a una alta cantidad de productos altos en grasa, azúcares añadidos y calorías, ubicando a España como uno de los países más obesos de Europa con cerca de un 40% de obesidad y sobrepeso en jóvenes en edad escolar. Nuestra filosofía es la del Código PAOS para combatir la obesidad infantil y sobrepeso de la sociedad <http://www.aecosan.msssi.gob.es>

-Inclusión Laboral, de acuerdo a la última encuesta del INE, 3,84 millones de personas se encuentran en situación de discapacidad y dependencia. Es por ello que en **Conservas Chanquete** creemos firmemente en la necesidad de crear puestos de trabajo para personas con diversidad funcional. De esta forma, nuestro empaquetado de conservas se realiza en la Asociación San Xerome Emiliani de A Guarda - Pontevedra.



Empaquetado en el Colégio San Xerome Emiliani

-Respetuosos con el Medio Ambiente, filosofía zero landfill con un proceso a lo largo de toda la cadena productiva, desde la recolección de especies hasta el consumo y posterior desecho de los materiales de envase, con un máximo respeto hacia la tierra que nos vio nacer y crecer: respeto de vedas de pesca, ciclos naturales y envases y embalajes 100% reciclables y/o reutilizables.

-Variedad de sabores: Contamos con 5 diferentes sabores de paté, de los cuales 3 de ellos tienen como base el pescado, y el resto, mariscos.



Formato de venta, a fin de mejorar el éxito de venta, así como el transporte, hemos diseñado venta por unidad, en caja de 12 unidades y pack de 5 patés.



Pack 5 patés

Prolongado tiempo de vida útil, todos nuestros patés se esterilizan a 115°C durante 35 minutos, para alcanzar así una vida útil de hasta 5 años desde la fecha de envasado.

Facilidad de Venta, la forma de pago es a través de consignación, es decir, el producto se paga contra reposición en el siguiente pedido. De esta manera, las familias nunca anticipan el dinero.

Alto % de margen de venta, dependiendo del formato de venta, **Conservas Chanquete** garantiza un margen de entre un 43% y un 60%, permitiéndole al alumno conseguir sus objetivos de venta en un muy corto periodo de tiempo.



Caja de 12 patés