



Líderes desde 1848



CATÁLOGO PRODUCTOS

1. INTRODUCCIÓN

Grupo Savencia
Mantequerías Arias



2. QUESO FRESCO

Burgo de Arias
Angulo



3. PASTA PRENSADA

¿Qué es el queso
Manchego?
Casa del Campo P.D.O.
Boffard
Tinajeros
Flor de Ronda
Cabaña



4. RULO DE CABRA

Chavroux



5. QUESO UNTABLE

San Millán



6. MANTEQUILLA

Arias



7. TARTAS DE QUESO

Angulo

Cómo leerlo



CODIGO PRODUCTO
VIDA COMERCIAL (días)



GRUPO SAVENCIA



Líderes en cifras

21200 empleados

Más de 120 filiales

29 países

4 400 M€ de facturación en 2013

Especializado en el sector quesero, Savencia es uno de los principales fabricantes de productos lácteos en el mundo

ARIAS EN LA HISTORIA



Arias family in 1868



1848

La familia Arias comienza como un pequeño negocio produciendo mantequilla en el Principado de Asturias

1978

Arias pasa a formar parte del Grupo Bongrain

2004

Bongrain adquiere *Angulo General Quesera* convirtiéndoles líderes en el mercado de queso fresco en España

2010

Fusión de Arias y Angulo

NUESTRAS FÁBRICAS & Gama de productos



Asturias

Queso fresco, queso untable, tartas de queso y mantequilla



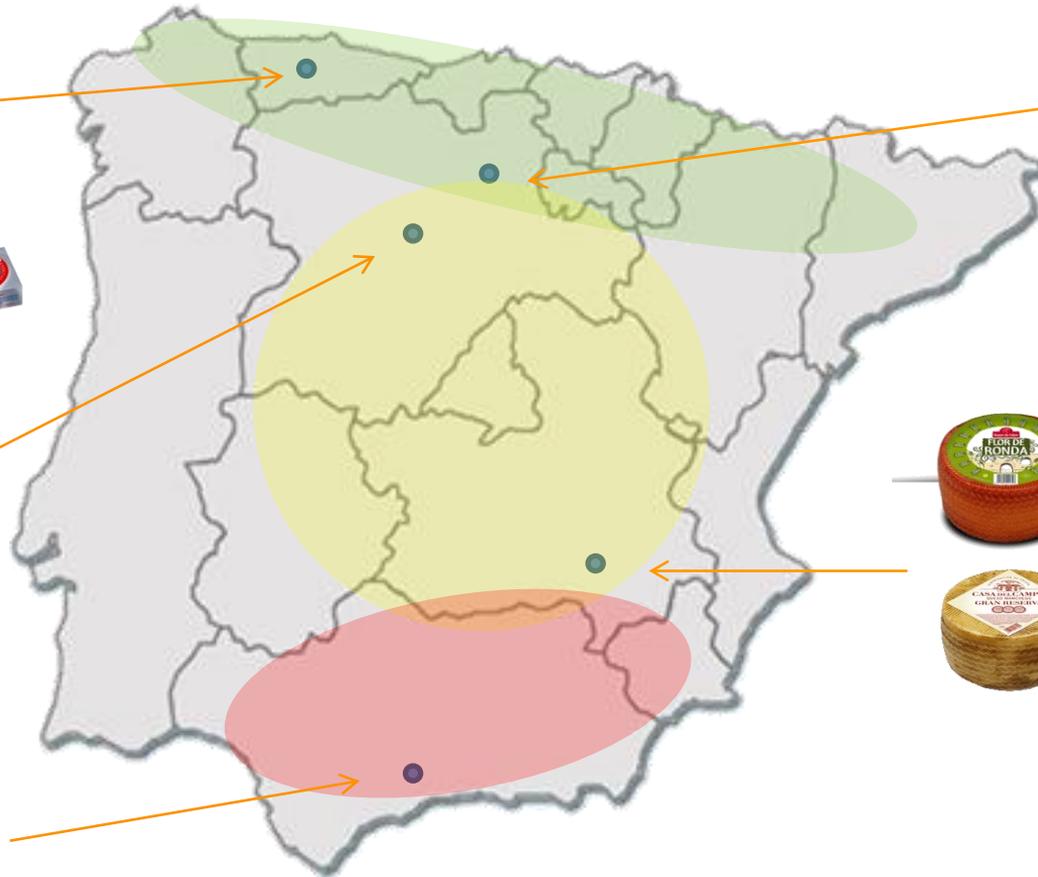
Valladolid

Queso con pura leche de oveja



Ronda

Producción industrial



Burgos

Queso fresco tradicional



Albacete

Manchego y queso de cabra. Certificados IFS y BRC

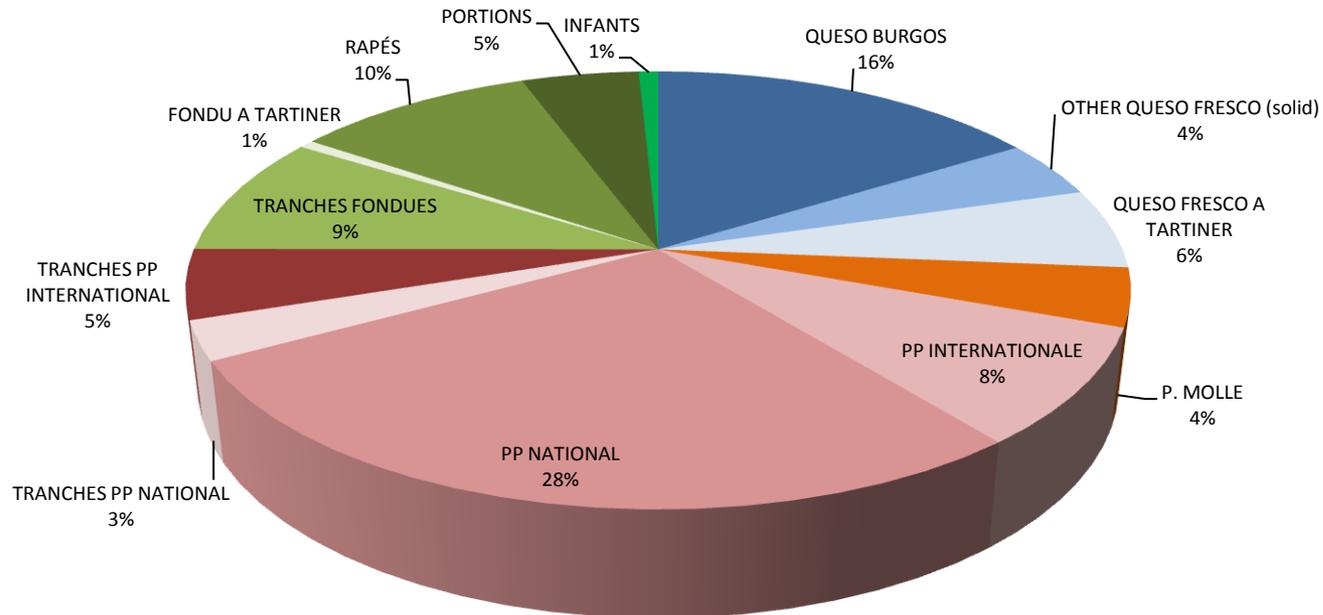


QUESO FRESCO

Liderando la categoría



Queso Fresco representa el 20% del Mdo.



	Vol	Growth	Value	Growth	PVC/kg '13	PVC/Kg '14
TOTAL QUESOS	253.030	-0,3	1.945.978.411	2,91	7,45	7,69

Universo scanner

Ventas en unidades	%var. Año ant	Ventas Valor (Euros)	%var. Año ant
--------------------	---------------	----------------------	---------------

T.FRESCOS (pf+pv)	52.280	-0	293.839.677	0
MASCARPONE	1.129	11	8.628.983	10
MOZZARELLA	4.048	13	32.168.719	12
T.Q. UNTABLES	17.005	6	104.886.513	5
CREMA QUESO	1.636	8	17.251.554	7
QUESO BLANCO	15.370	6	87.634.961	5
T.Q. RALLADOS	25.142	3	192.150.138	4
INFANTIL	2.158	21	33.136.499	17

Como Líder del Mercado **Mantequerías Arias** ataca el mercado de Queso fresco desde triple perspectiva

1 Universalización



+ CONSUMIDORES



+ USOS



2 Reivindicación Placer Especialista al Corte



El despertar GOURMET de la categoría.

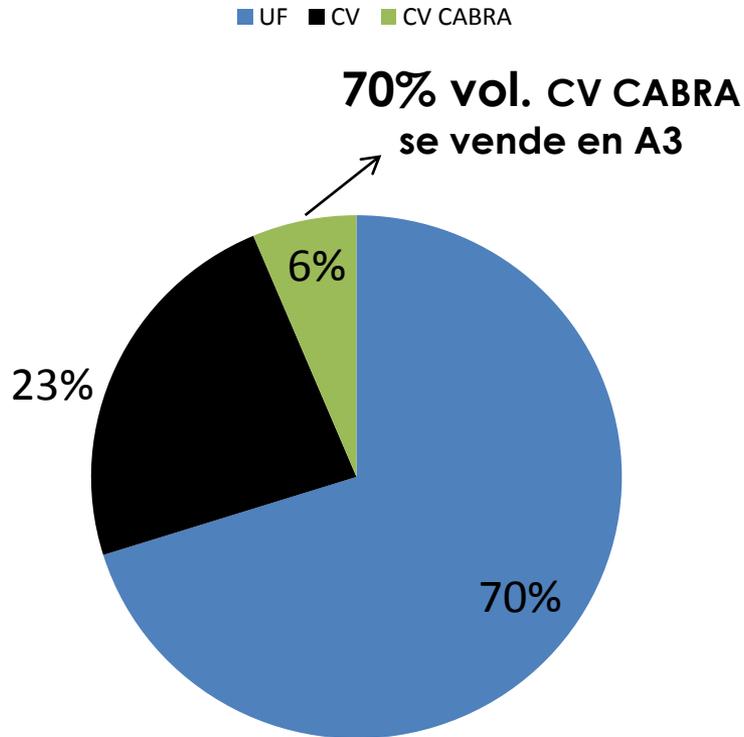
3 Especialidad Regional



Queso Fresco de Cabra

3 SEGMENTOS – 3 MARCAS

Total Mercado – Todos los datos en valor



BURGOS UF



29% Cuota Valor



CORTA VIDA



24% Cuota Valor



**CORTA VIDA
cabra**

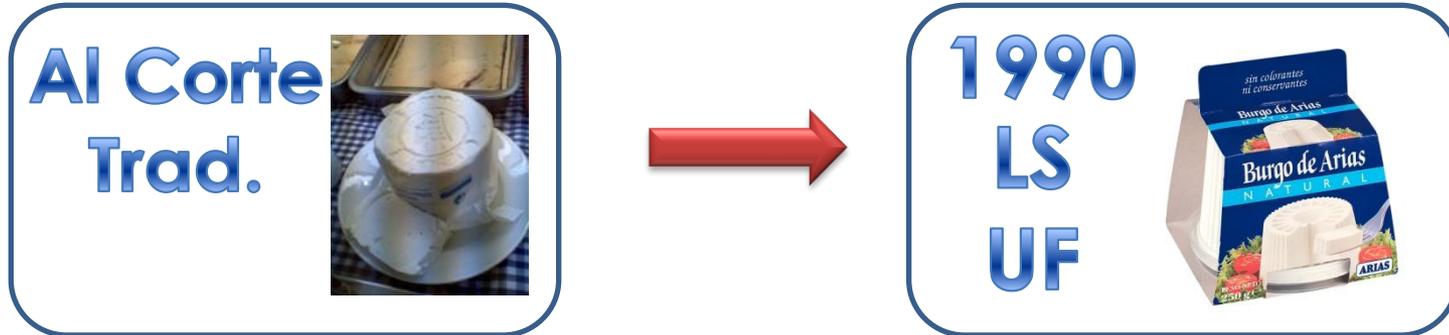


30% Flor de Ronda

LA REVOLUCIÓN:



La referencia del « Queso Fresco » adaptado al Lineal



HOY

EL SEGUNDO MERCADO MÁS IMPORTANTE= 52k Tons (21% PDM)

Penetración

« Queso Fresco » = 81%

« Queso Burgos » = 75%



Conso Moyenne

	total	hiper	súper
vol ACTO	0,4	0,5	0,4
frecuencia	7	2,9	5,6



En 1990 Arias **inventó** el queso fresco adaptado al LS bajo la marca Burgo de Arias. Burgo de Arias fue la primera marca en desarrollar una tecnología (UF) que permite que el queso fresco se conserve durante más de 50 días.



Sano y Nutritivo



Divertido



Versátil

Siempre con apoyo publicitario...

Única marca que a lo largo de la historia ha construido con publicidad en televisión... y lo sigue haciendo:



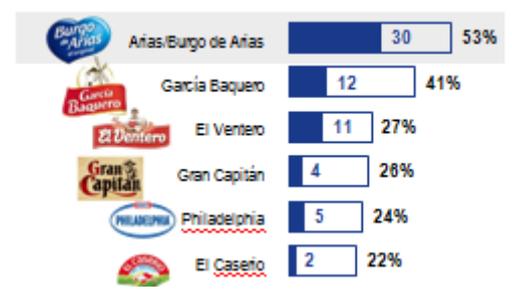
Y que gracias a eso goza de una excelente salud de marca:

Marca líder en indicadores de salud:

	Burgo de Arias	HACENDADO	Dia	Carrefour	e
La mas conocida	21	-4	-2	-2	-1
Marca de toda la vida	17	-6	-2	-3	-4
Innovacion	9	-2	-2	-1	-1
Se justifica pagar mas	8	-7	-4	-3	-2
Es el mejor queso fresco	6	0	-1	-1	-1

Burgo de Arias - mejor percepción marca y producto del mercado

Conocimiento espontaneo – mercado de queso

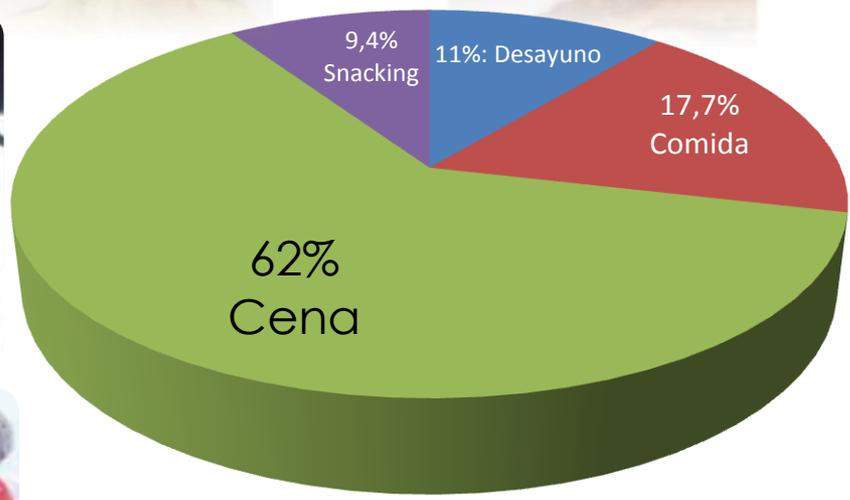


(Estudio Millward Brown 2.013)

Percepción de Burgo de Arias



El CONSUMO de Burgo de Arias



Burgo de Arias es un claro Fondo De Armario...





Innovadora, marca de siempre, calidad, liderazgo, Premium, Original



El Original



0%



Salud



Nuevos Momentos/Usos

Tu mejor aliado

Delicioso sabor y nada de grasa

Cúdate con el Original

Toma Burgo de Arias cómo nunca antes imaginado

Volumen Diario
Imagen Marca (Core) Natural

Penetración Vector de modernidad Sabor suave

Rol en Targets específicos Sin Sal: Senior

Extender los atributos de la marca a otros segmentos/mercados

BURGO DE ARIAS

3x72 g

Natural
116270
51 días



Ligero
110180
51 días



Calcio
116240
51 días



Sin Sal
110190
51 días



6x72 g



Natural
116275
51 días



Ligero
110181
51 días



Burguitos 108 g



Natural
601123
51 días



Bipack 2x240g



Natural
601297
51 días



0%
601298
51 días



Lingote 210 g



Lingote Natural
601221
51 días



Lingote Ligero
601222
51 días



240 g y 500 g



Natural
240 g
601296
51 días



Natural
500 g
601323
51 días



BURGO DE ARIAS

Barra 1,5 kg



Natural

110250
51 días



Food service



Sin sal

110210
51 días



Barra 1 kg



Natural

601246
51 días



ANGULO: EL QUESO FRESCO TRADICIONAL

- **Angulo Queso de Autor**, un surtido de quesos superiores de máxima calidad cubriendo varios segmentos de queso:
 - QF tradicional al corte → Líder absoluto a nivel nacional con **24% de cuota en valor**.
 - **Única marca nacional** de QF tradicional con oferta completa
- Angulo, una marca **reconocida y valorada** con una notoriedad de +60% y asociada a valores de *calidad, sabor y natural*.
- Una marca activa e innovadora



EuroMet Research - Estudio cuantitativo Angulo Dic. 2011.

Desde
1949

ANGULO

SAVENCIA
FROMAGE & DAIRY

ARIAS
1888



Burgos Sin Sal 2 kg
200044
16 días



Burgos Blando 2 kg
200006
16 días



Burgos Tarrina UF 500 g
601197
28 días



Tradicional Mezcla 150 g
600834
32 días



Tradicional Ligero 150 g
601005
32 días



Burgos Natural UF 2 kg
200033
28 días



Burgos Duro 2 kg
200004
28 días



Cincho 1,7 kg
200014
28 días

ANGULO
QUESO DE AUTOR



Requesón 250 g
600242
25 días

Queso fresco tradicional con características organolépticas ÓPTIMAS durante toda su vida



Sin sal 1.5 kg
600101
51 días



Barra Burgos Natural 1.5 kg
600100
51 días



Villalón 2 kg
200002
28 días



Requesón 1,6 kg
200008
25 días



PASTA PRENSADA



BOFFARD

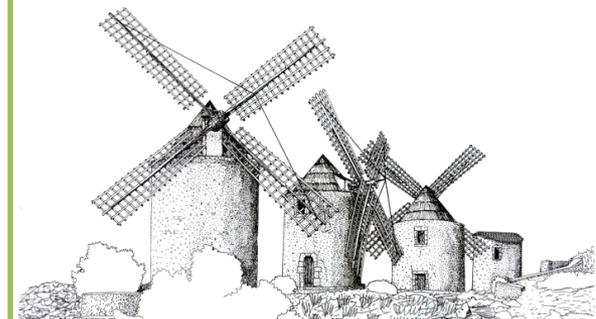


QUESO MANCHEGO

¿Qué es el Queso Manchego?

Es el queso Español mundialmente más conocido, procedente de un clima con temperaturas extremas y con una rica vegetación, favoreciendo ésto la dieta de las ovejas.

Fabricado y consumido desde hace siglos, su nombre hace referencia a la región de la Mancha donde ha sido producido durante más de 2.000 años a partir de leche de ovejas Manchegas.



Cómo identificar un Manchego PDO?



✓ El queso Manchego es un queso **diferente a cualquier otro**. A pesar de existir numerosos intentos para conseguir este tipo de quesos, nadie ha podido imitarlo de manera exitosa.

✓ El verdadero Manchego se hace tan sólo con leche proveniente de **ovejas manchegas** en la región de la Mancha.

✓ Quesos con, al menos, **2 meses de maduración**

✓ **Protección contra imitaciones:** etiquetado especial y una placa de caseína en la parte inferior del queso para su trazabilidad.

QUESO MANCHEGO



Aroma único, cuanto más maduro, más dulce.
Primera marca registrada en el Consejo Regulador
Certificados IFS, BRC and ISO 22000



Numerosos premios tanto **nacionales** como **internacionales**



Casa del Campo Semicurado

- Premio FERCAM 2014 Medalla de Oro
- World Cheese Award 2010 Medalla de Oro
- World Cheese Awards 2009 Medalla de Bronce
- Gran Selección 2008 Medalla de Oro



Casa del Campo Gran Reserva

- World Cheese Award 2014 Medalla de Plata
- Nantwich Cheese Awards 2011 Medalla de Oro
- Expovicaman Castilla La Mancha 2011 Primer puesto
- World Cheese Awards 2009 Medalla de Oro
- Nantwich Show 2007 Mejor queso de España
- Nantwich Show 2006 Medalla de oro



El mejor Manchego del mundo



QUESO MANCHEGO

Queso regular con corteza en su parte exterior, y con un color marfil en el interior.

Sabor dulce y fresco

Óptima mezcla en la boca

Ligero sabor a mantequilla con un suave toque de leche de oveja.



Denominación de
Origen Protegida



**Casa del Campo
Semicurado**

3 kg

111650

Maduración de 3 meses

360 días



**Casa del Campo
Gran Reserva**

3 kg

111600

Maduración de 6 meses

360 días



**Casa del
Campo
Semicurado**

1 kg

111680

Maduración de 2
meses

150 días



BOFFARD



BOFFARD



Proveedor oficial de la Familia Real Española desde 1882

Hecho con pura leche, de acuerdo a la receta tradicional: :
cepillado y frotado con aceite de oliva

Intenso sabor de oveja, ligeramente picante

INTENSIFICA EL MOMENTO
BOFFARD RESERVA



BOFFARD



El Rey de los quesos



Boffard Reserva 3kg

Maduración de 8 meses



111810

360 días



Boffard Curado 3kg

Maduración de 4 meses



111860

360 días



Boffard Reserva Porción al vacío 250 g

Maduración de 8 meses



600737

330 días



Boffard

Gran Reserva 2,7 kg

Maduración de 15 meses



111840

360 días



Boffard Reserva 1,2kg

Maduración de 4 meses



600334

180 días



BOFFARD

www.boffard.com



@Boffard

QUESOS DE CABRA

La Cabaña y Flor de Ronda

Quesos suaves hechos con un 100%
leche fresca de cabra

La Cabaña 2,2 kg

111781



- Textura tierna y sabor a **leche de cabra** fresca.
- **Intenso color blanco** en contraste con la corteza roja.

Flor de Ronda 3,2 kg

108016



- Textura firme que se convierte en cremosa
- **Sabor suave** de cabra con ligeros toques de vainilla
- Pasta color marfil y corteza tradicional

Rulo de cabra

Chavroux, el rulo de cabra francés



RULO DE CABRA

Chavroux, el rulo francés

Una receta única, elaborado con
leche y nata de cabra del día

Chavroux 150g



601379
38 días



- Un sabor fresco a cabra con una textura fundente
- Un producto suave y equilibrado
- En un formato versátil y resellable de 150g

QUESO UNTABLE

Queso untable de Asturias

San Millán



QUESO UNTABLE

Ajo y Perejil
125g

116462

 170 días



Clásico
150g/200g

116211 / 116201

 170 días



Clásico queso de untar elaborado 100% con leche de vaca.

0% de materia grasa para disfrutar de todo el sabor de San Millán con el 0% de materia grasa.

Ajo y Perejil: con toda la cremosidad de San Millán y el sabor característico de ajo y perejil.

0% 175g

116362

80 días



Food Service

Food Service 10kg

112070

 80 días



Los mejores
formatos para el
food service



Natural 3kg

112080

 80 días

MANTEQUILLA



Desde 1848



MANTEQUILLA

Tradicional

235 g

601259

170 días



Salada

235 g

601260

170 días

Tradicional
paquete 2x62,5g

114370

170 días



Extra ligera

601262

50 días



Fácil de
untar 235 g

601261

70 días

Salada
paquete
2x62,50 g

114380

170 días



Tradicional
paquete 4x62,5g

114390

170 días

Food Service



300 x 8g

100 x 10 g

120 x 11,5 g

601080/112320/601269

170 días



10 x 11,5 g

601263

170 días



1 kg

112300

170 días



TARTAS DE QUESO

ANGULO
QUESO DE AUTOR



TARTAS DE QUESO



Natural 180

g

 601342
45 días



Natural 1,5 kg

 601343
45 días

Deliciosas tartas

-  Listas para tomar en cualquier momento y en cualquier lugar
-  Hechas con verdadero queso fresco
-  Ligero y saludable
-  Receta tradicional
Estilo americano

