

19°  URUMAN

2°  INGURU

FATTORIA   
BUCCINO

Innovación en membrillo

Ingeniero Químico Ricardo Avellino

En FATTORIA BUCCINO elaboramos dulces y conservas de membrillo, apostando a la máxima calidad y siguiendo recetas que nos recuerden el sabor de lo casero.



# ORÍGENES

- Compra de la quinta
- Plantación de membrillos
- Elaboración en casa de todo tipo de conservas
- Diferencias entre lo casero y lo disponible en el mercado.

Buscar alternativas para la producción de la quinta



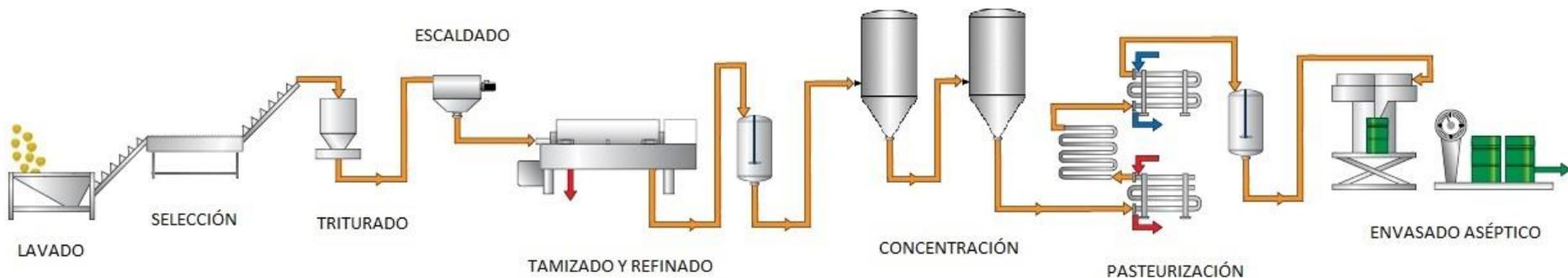


## ACCIONES

Elaboración de pulpa de membrillo en envase aséptico. SIN CONSERVANTES (EXPORTACIÓN)

Elaboración de un dulce de membrillo natural (sin coservantes ni colorantes) y similar al hecho en casa (MERCADO LOCAL)

# PROCESAMIENTO DE LA FRUTA



Mediante un proceso único en el país, se procesa la fruta para obtener una pulpa de membrillo de excelente calidad y que puede ser conservada a temperatura ambiente sin ningún tipo de conservante.

## CARGA Y LAVADO



## SELECCIÓN Y TRITURADO

## TAMIZADO Y CONCENTRACIÓN

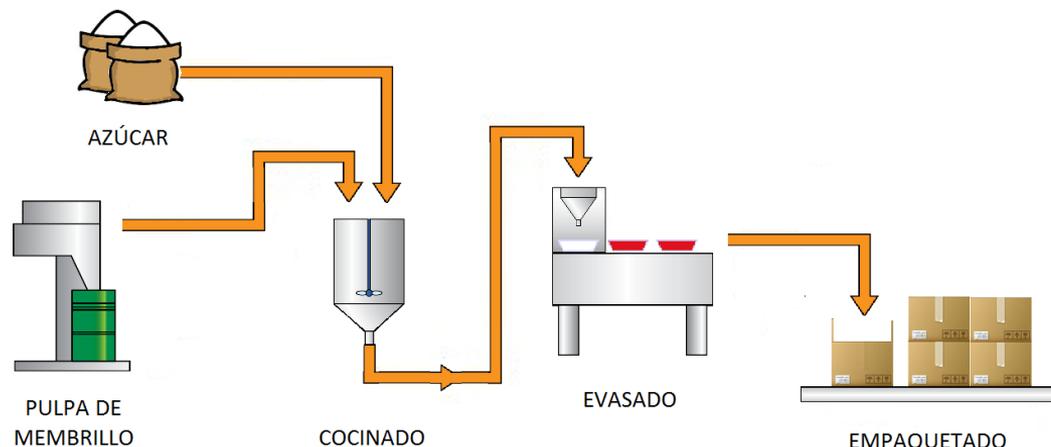


## ENVASADO ASÉPTICO

## PRODUCTO FINAL



# ELABORACIÓN DE NUESTRO DULCE



Al utilizar materia prima de excelente calidad y una receta tradicional, obtenemos un producto final único en el mercado.

# NUESTROS DULCES



Al utilizar materias primas de excelente calidad y una recetas auténticas, obtenemos una familia de productos que son únicos en el mercado.

# CRECIMIENTO

- Mejora de los procesos
- Desarrollo de nuevos productos
- Participación en eventos y ferias gastronómicas
- Aumento de puntos de venta
- Consolidación en mercado natural y gourmet
- Ingreso a grandes superficies



## LOGROS

- Exportación de pulpa de membrillo sin conservantes (Argentina, Brasil, España).
- Generación de un mercado para dulce de membrillo premium.



19°  URUMAN

2°  INGURU

# ¡Muchas gracias!

Ingeniero Químico Ricardo Avellino

Cel.: +598 99 203 786

[ricardo@fattoriabuccino.com](mailto:ricardo@fattoriabuccino.com)

[www.fattoriabuccino.com](http://www.fattoriabuccino.com)