

MANUAL DE VENTA
GALLETAS BIOANDALUS



INTRODUCCIÓN

Hemos desarrollado este manual de ventas para nuestras galletas con la intención de facilitar el conocimiento del producto y que sea una verdadera herramienta que ayude al Departamento Comercial.

Conscientes de la gran oferta de galletería eco en la actualidad, desde nuestra empresa optamos hace casi tres años por el desarrollo de una línea de galletas de máxima calidad, BIOANDALUS, no solo desde el punto de vista de la certificación ECO, que también, sino desde la óptica de la SALUD.

Por ello, en las galletas hemos eliminado todos los ingredientes negativos y hemos potenciado los positivos fundamentalmente el ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA que es el hilo conductor de toda la línea

DIFERENCIAS CON LA COMPETENCIA

1. ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA VS OTRAS GRASAS (PALMA, COCO, MANTEQUILLA, ETC)

En las galletas, en general, la grasa supone entre un 15-20 % de media por lo que es un ingrediente muy importante. Hay dos tipos que se utilizan en galletería:

1. **SATURADAS.** (Palma, coco) La mayoría de las galletas del mercado contienen este tipo de grasa puesto que es, más barata y más fácil de utilizar en la fabricación. Suelen aparecer en la etiqueta como "**GRASA VEGETAL NO HIDROGENADA**"
2. **INSATURADAS.** (Aceite de oliva) Son pocas las galletas del mercado, incluso BIO, que las usan. En nuestro caso SOLO utilizamos esta. Además VIRGEN EXTRA, que es el auténtico ZUMO DE ACEITUNA

Entre los numerosos beneficios de este aceite, encontramos:

- La disminución del riesgo cardiovascular.
- Ayuda a controlar otros trastornos que aumentan el riesgo como la diabetes o la obesidad.
- Previene las enfermedades coronarias y vasculares y la formación de placas de arterioesclerosis.
- El ácido oleico, componente principal del aceite de oliva, contribuye a disminuir el colesterol LDL ('colesterol malo'), sin reducir los niveles de HDL ('colesterol bueno').

Esto por el contrario es lo más negativo de las grasas saturadas que se utilizan en la mayoría de las galletas: **FAVORECEN EL AUMENTO DE COLESTEROL INCLUSO YA EN EDADES INFANTILES**

- Propiedades antiinflamatorias



ES LA UNICA GRASA RECOMENDADA POR LA FUNDACION ESPAÑOLA DEL CORAZÓN

2. SIN LECHE. Ninguna de nuestras galletas la lleva pues es generadora de muchas alergias y no es apreciada por el consumidor

3. POCO USO DEL HUEVO

4. POTENCIACIÓN SIROPE DE AGAVE VS AZUCAR DE CAÑA. En la gran mayoría de nuestras galletas "dulces", hemos sustituido el azúcar por sirope de Agave que entre otros beneficios tiene uno de los de los INDICES GLUCEMICOS más bajos lo que

significa que desde que se ingiere hasta que llega a la sangre pasa mucho tiempo lo cual es muy beneficioso para nuestro organismo y especialmente para diabéticos.

5. **POTENCIACION HARINA ESPELTA Y AVENA SOBRE TRIGO Y SIEMPRE INTEGRALES.** La espelta es un cereal, a partir de la cual, mediante selección en muchos años se obtuvo el trigo actual. Pero en esa evolución se fue seleccionando para que fuese más productivo pero por el contrario perdió muchas cualidades nutricionales que la espelta SI conserva.

En cuanto a la **avena**, tiene grandes beneficios para la salud:

- Es depurativa
 - Previene problemas de colesterol
 - Ayuda a controlar los niveles de azúcar en la sangre
 - Mejora la digestión
 - Tiene proteínas de gran valor
 - Es buena para el corazón,
 - Ayuda a perder peso
- Etc, etc

6. **ESPECIALIDADES CASI ÚNICAS EN EL MERCADO.** La principal es una rosquilla/galleta de **avena 100 %** avena con sirope de agave. En el mercado hay muchas de avena pero con un porcentaje. En nuestro caso SOLO tiene harina de avena integral más salvado de avena.

7. **INGREDIENTES COMPLEMENTARIOS DE GRAN VALOR NUTRICIONAL.** Otros ingredientes con grandes beneficios para la salud que utilizamos:

- a. Arándanos y Manzana
- b. Jengibre y Nueces
- c. Semillas: Sésamo, lino y calabaza

CARACTERISTICAS GALLETAS BIOANDALUS

GALLETAS BIO CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA BIOANDALUS	Harina	LECHE	HUEVO	AZUCAR DE CAÑA	SIROPE DE AGAVE	DULCE/SALADA
TRIGO COOKIES	Trigo	NO	SI	SI	NO	DULCE
TRIGO GALLETA ALMENDRA	Trigo	NO	SI	SI	NO	DULCE
ESPELTA COOKIES	Espelta	NO	NO	SI	NO	DULCE
ESPELTA COOKIES AGAVE	Espelta	NO	NO	NO	SI	DULCE
ESPELTA JENGIBRE Y NUECES	Espelta	NO	NO	NO	SI	DULCE
ESPELTA ARANDANOS Y MANZANA	Espelta	NO	NO	NO	SI	DULCE
AVENA AGAVE	Avena	NO	NO	NO	SI	DULCE
AVENA SEMILLAS	Avena + Espelta	NO	NO	NO	NO	SALADA
MAIZ COOKIES	Maíz	NO	SI	SI	NO	DULCE
MAIZ GALLETA ALMENDRA	Maíz	NO	SI	SI	NO	DULCE

RESUMIENDO:

- TODAS TIENEN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
- TODAS SON INTEGRALES
- NINGUNA TIENE LECHE
- LAS DULCES SON CON SIROPE DE AGAVE/AZUCAR DE CAÑA
- EXCLUSIVIDADES EN AVENA 100 % CON AGAVE
- ALTA GAMA EN GALLETAS
- UN PASO POR DELANTE DE LA COMPETENCIA. TODO SON GALLETAS, PERO NO TODAS SON IGUALES: VER ETIQUETAS.....

!!! UNAS DE LAS GALLETAS MAS SALUDABLES QUE EXISTEN !!!