Camanchaca®

ARGUMENTOS DE VENTA SOBRE SALMÓN

(COMPRADOR CORPORATIVO Y/O COMERCIALIZADOR)

Camanchaca®

MARCAS

En Camanchaca nos enfocamos en agregar valor a los clientes mediante nuestros diferenciadores como son:

- Amplio portafolio de productos (variedad de soluciones según necesidades de cada cliente)
- Amplia cobertura geográfica (importamos producto por Manzanillo, Progreso, Ensenada y Mazatlán)
- Estabilidad permanente del abasto
- Calidad estandarizada
- Relaciones comerciales de largo plazo
- Alta reputación de la marca en el mercado
- Posicionamiento de marca en el consumidor final

ESPECIES

Son dos las especies que se cultivan mayormente en Chile, una es el Salmón Atlántico (*Salmo Salar*) y la otra es Salmón Pacífico (*Coho o Oncorhynchus Kisutch*), las cuales tienen diferentes atributos/características:

Camanchaca

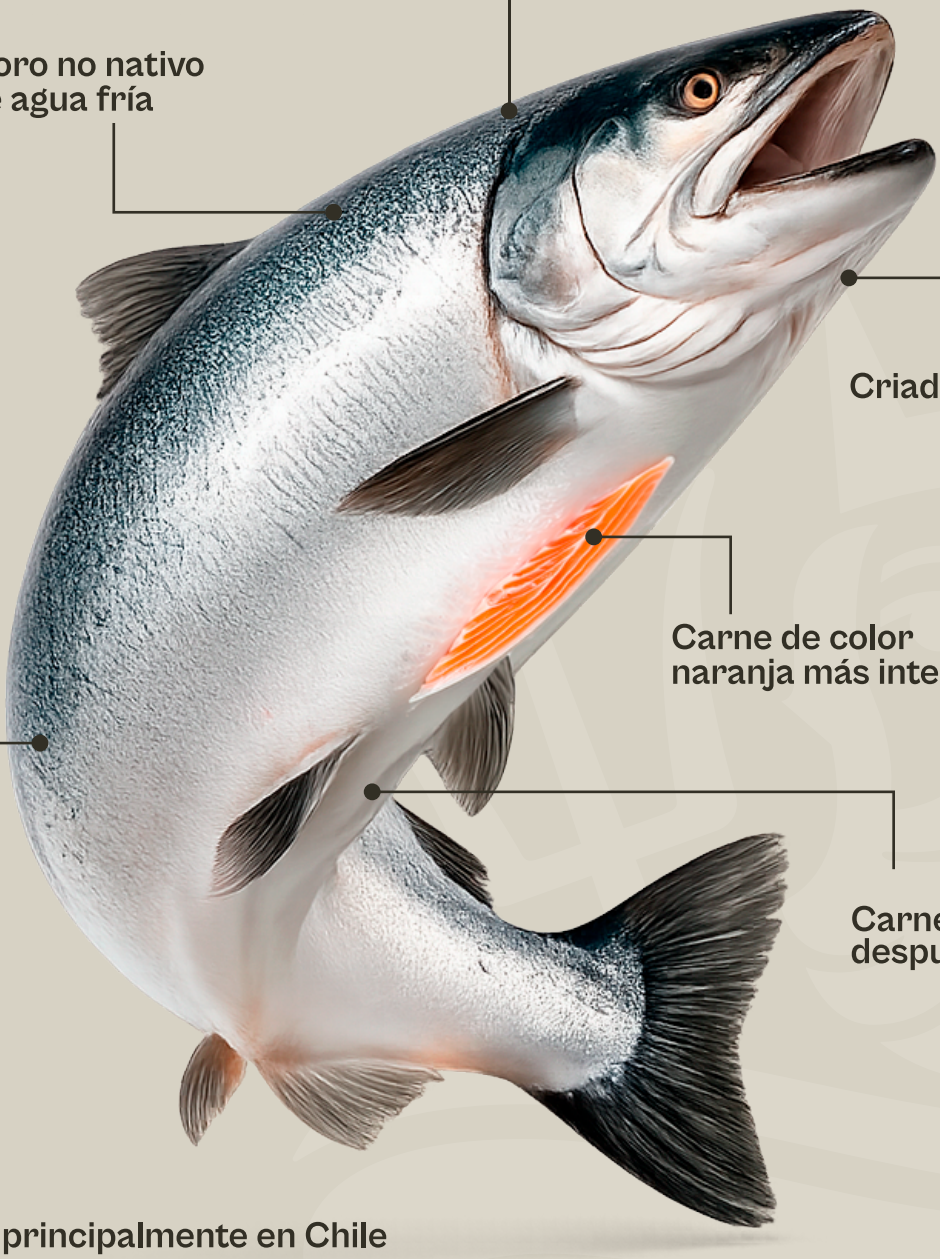
SALMÓN ATLÁNTICO



- Se cultiva principalmente en Noruega, Chile, Escocia, Islas Feroe, Canadá y Oceanía
- Se produce todo el año
- Es la especie de salmón mas consumida a nivel mundial
- Su producción en Chile representa alrededor del 70 % del total de salmón producido

Camanchaca

SALMÓN PACÍFICO



- Se cultiva principalmente en Chile
- Se produce de temporada (último trimestre del año)
- Su principal cliente es Japón
- Su producción en Chile representa alrededor del 25 % del total de salmón producido

En Camanchaca, el salmón atlántico lo comercializamos bajo la línea Premium y el salmón pacífico bajo la línea Reserva Especial.

CALIDADES

Las distintas calidades que existen en el mercado son las siguientes:

Premium

- Color 24 up en fresco según escala Salmo Fan
- Textura firme
- Ausencia de hematomas

Grado (Industrial A)

- Color 22 up en fresco según escala Salmo Fan
- Textura firme y/o suave
- Permite hasta 1 evento de hematoma o melanosis leve

Industrial

- Lo que no clasifique en grado

En Camanchaca solo comercializamos la calidad Premium.

PRODUCTOS

Considerando como premisa que todo el salmón termina porcionado, existen varias ventajas al manejar las Porciones de origen versus porcionar localmente (en sitio) el filete:

- Mejor administración de inventarios (número de porciones fijas por caja)
- Reducción de mermas al corte
- Reducción de mano de obra
- Aseguramiento del gramaje ofrecido en menús (porciones de peso fijo)
- Aseguramiento de la cadena de custodia (certificaciones)
- Aseguramiento de la inocuidad del producto (porcionado con maquina)
- Reducción del desembolso por caja (cajas de menor tamaño versus filetes)
- Producto de una sola congelación
- Porciones sin Belly (grosor uniforme)
- Empaque primario atractivo (film litografiado)
- Mejor experiencia para el consumidor



