GeoSabor, productos agroalimentarios andaluces de calidad al alcance de un clic

Noticias
Juan Pedro Prieto, emprendedor andaluz, ha lanzado al mercado el portal de venta online de artículos de alimentación de la comunidad andaluz

El emprendedor andaluz, Juan Pedro Prieto, lanza al mercado un portal digital de venta de productos agroalimentarios de calidad llamado GeoSabor **[1]** con el objetivo de comercializar los mejores productos de Andalucía en todo el mundo. Ha entrado en redes sociales con cuentas en Twitter y en Facebook y ha lanzado unos lotes de productos de cara a la Navidad.

“El principal objetivo es poner al alcance de un clic productos andaluces de calidad de Andalucía al mejor precio posible concentrados en una página”, explica Prieto. ¿Y qué los diferencian de la competencia? En el mercado existen muchas páginas con estos productos, pero en la mayoría de los casos tienes que visitar varias webs para poder acceder a ellos. En GeoSabor lo encuentras todos en un mismo sitio web y al mejor precio de mercado en la mayoría de los casos, añade el gerente.

La empresa pretende obtener pequeños márgenes de beneficio, que permitan al consumidor que en otros casos no pueden acceder a estos productos por su elevado precio, se lo puedan plantear en GeoSabor. Según explica Prieto, “no es una web Low Cost ni mucho menos, pero sí que nuestros precios son menores que en otras webs. Además nuestros productos son siempre “frescos”, es decir, los adquirimos directamente a nuestros proveedores en el momento que se realiza una compra, para garantizar siempre ese plus de calidad”.

A corto y medio plazo pretende dar a conocer los productos agroalimentarios andaluces en la mayoría de los hogares, dentro y fuera de nuestras fronteras. Ya reciben pedidos de países como Francia y Bélgica y Alemania. “Nos alegra porque estamos difundiendo nuestra riqueza gastronómica. La mayoría de los visitantes que vienen a Andalucía, se quedan impresionados con la riqueza de nuestra gastronomía y con nuestras “joyas” de materias primas, pero cuando vuelven a sus lugares de origen, no los encuentran fácilmente, y los que lo hacen se encuentran con productos de baja calidad a precios elevadísimos. Desde nuestra web pueden encontrar esa alta calidad a un precio ajustado”.

La gama de productos se puede concretar en tres apartados: Procedentes de Cerdos Ibéricos; del Mar y del Campo.

GeoSabor trabaja con Jamones Eíriz de Corteconcepción (Huelva), como proveedor de Jamones ibéricos amparados por la D. O. Jamón de Huelva. Esta empresa atesora 4 generaciones artesanas de elaboración tradicional de principio a fin, con cabaña propia de ganado ibérico criado en el Parque Natural Sierra de Aracena que es también Reserva de la Biosfera. Como prueba de su calidad destacan distintos premios internacionales, en catas a ciegas, en Reino Unido (Great Taste) y Alemania IFFA.

GeoSabor trabaja con Productos de Almadraba, procedentes del Parque Natural del Estrecho. Su proveedor, La Chanca, es una empresa familiar que lleva varias generaciones produciendo los derivados que se obtienen de la pesca de la Almadraba. Destacan sobre todo las conservas de Atún Rojo, el “Pata Negra” del mar, y los salazones con la Mojama por encima de otros.

En los productos del campo GeoSabor comercializa Aceites de Oliva Virgen Extra y las Conservas Vegetales. Trabaja con varios proveedores de aceites, con un denominador común: su elevada calidad. Han realizado una selección de las mejores marcas del mercado, y aunque no están todas, sí

que están las más representativas.

GeoSabor comercializa los Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra del Mundo según la clasificación realizada por la WBOO (World's Best Olive Oils [2]) en 2014. "Estamos muy orgullosos de haber conseguido reunir a los top 3, que son Venta del Barón, Bravoleum y Oro de Bailen", explica. "Este año se da la particularidad de que los ganadores son andaluces y esto es algo muy difícil de conseguir que se produzca el mismo año, ya que compiten con los mejores aceites del resto del mundo".

De cara a la Navidad han preparado varios lotes de productos pero destaca el Estuche de los 3 Mejores Aceites Del Mundo que proporciona información acerca de qué son, porqué están ahí, y como deben consumirse. "Con una cuidada presentación, constituyen un regalo para aquellas personas que disfrutan de la comida y que les gusta saborear lo mejor y enriquecer sus alimentos. Una buena alternativa a las corbatas y calcetines, tan típicos en estos tiempos", señala Prieto.

Pero destacan otras marcas de aceite como Conde de Argillo y La Casona (D.O. Sierra de Mágina) y La Cultivada. Estas dos últimas marcas son de Producción Ecológica, algo cada vez más demandado y valorado por los consumidores.

Por otro lado, el proveedor de conservas vegetales es Industrias Mata. Sus productos estrellas como las Habitas "Baby" y el Tomate Frito, reconocidos por los mejores cocineros nacionales e internacionales, son altamente demandados.

En diferentes viajes el gerente ha visto cómo productos andaluces no están en el lugar que les corresponde, y sin embargo, otros países, con productos con la misma calidad o inferior sí que ocupan ese lugar. "Nuestro Aceite, nuestros Ibéricos son los mejores del mundo, y esto no es una opinión personal ya que lo avalan los premios y reconocimientos que reciben, y desde nuestra humilde labor pretendemos ayudar a posicionarlos en el lugar que se merecen", concluye Prieto.

Redacción

Enlaces:
[1] http://geosabor.com/
[2] http://www.worldsbestoliveoils.org/worlds-best-olive-oils.html