

Lo natural siempre gana

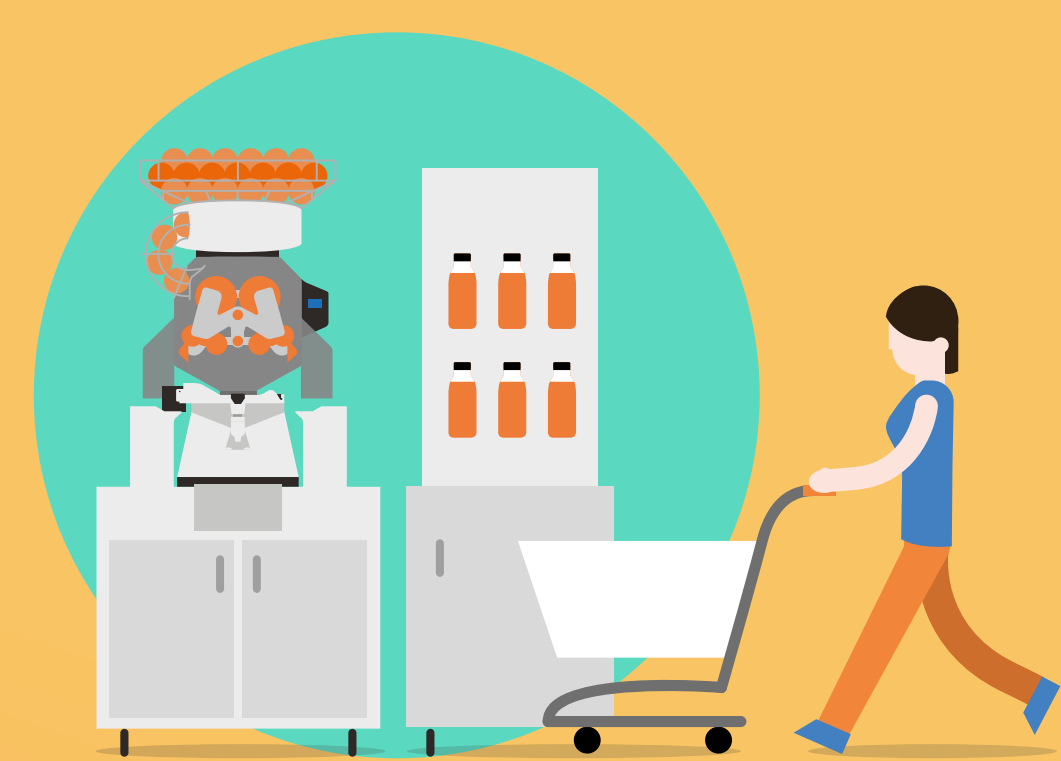
Beneficios del zumo recién exprimido en tienda



Las propiedades del zumo, te benefician

Natural 100%

El zumo de naranja recién exprimido es un producto natural, sin aditivos ni tratamientos.



La mejor experiencia en el punto de venta

De la exprimidora a la botella

Gracias a Zumex el consumidor disfruta de un producto honesto y transparente, hecho por él mismo y libre de aditivos.



Las vitaminas siempre permanecen

En contra de lo que muchos creen, las vitaminas de la naranja no se pierden cuando ésta es exprimida⁽¹⁾.



Sin problemas de higiene

El sistema de exprimido Original System[®] y la nanotecnología antibacterias ASP[®] de Zumex, aseguran un protocolo de limpieza y un consumo 100% seguro⁽³⁾.



Todas las vitaminas y probióticos

La vitamina C permanece intacta en el zumo hasta 72h después del exprimido⁽²⁾.



Una nueva vida para las "Ugly Fruit"

El zumo exprimido en tienda permite aprovechar miles de toneladas de naranjas que tendrían difícil salida en el mercado.

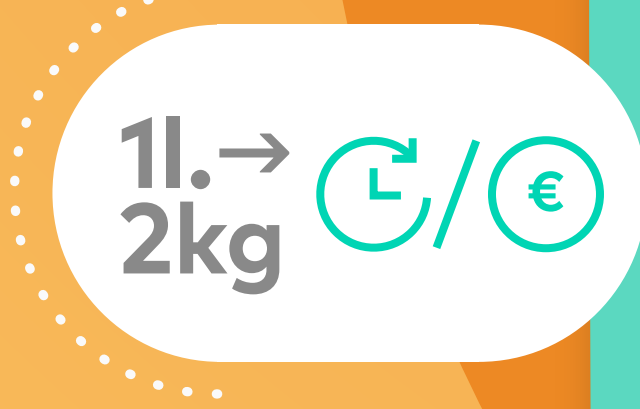


Una tendencia en alza

La penetración en hogares crece de forma rápida y ya alcanza el 10% de las familias⁽⁴⁾.

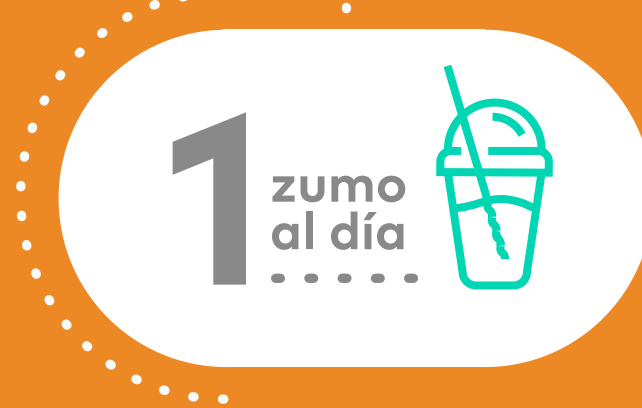


El zumo recién exprimido en tienda es el segmento que más valor crea para el sector con una media de precio de 3,41€/l⁽⁶⁾.



Un concepto rápido, cómodo y económico

1 litro de zumo recién exprimido en tienda puede tener un precio similar a 2kg de naranjas, lo necesario para obtener esa cantidad en casa.



1 Zumo al día

La asociación "5 al día" recomienda el consumo de 5 piezas diarias de frutas y verdura. Una de esas 5 puede ser un zumo recién exprimido⁽⁵⁾.



Las tiendas con exprimidora consiguen crecer.

Los establecimientos que ofrecen zumo exprimido en tienda compensan la caída de otros segmentos y consiguen hacer crecer la categoría de zumos en su conjunto.

"Las ventas de zumos exprimidos en tienda impulsan las ventas totales de zumos de frutas. Las tiendas equipadas con este tipo de máquinas generan un 1,4% más de facturación en zumos de frutas que las tiendas no equipadas. Sin mencionar que las máquinas de zumo pueden tener un impacto en el tráfico de la tienda y en la imagen del punto de venta ante los consumidores".

Stéphane Funaro
Responsable Revenue Growth Management Nielsen⁽⁷⁾

zumex[®]

1-Revista Española de Nutrición Humana y Dietética. Vol 18. Nº 2. (2014). RECOMENDACIONES DE MANIPULACIÓN DOMÉSTICA DE FRUTAS Y HORTALIZAS PARA PRESERVAR SU VALOR NUTRITIVO. Pág 107. Disponible en: <http://www.renhyd.org/index.php/renhyd/article/view/85/90>

2-El zumo debe conservarse refrigerado

3-4-Estudio Zumos de Naranja. ORGANIZACIÓN CONSUMIDORES Y USUARIOS OCU. Disponible en: <https://www.ocu.org/alimentacion/alimentos/noticias/zumos-naranja-supermercado#>

5-Consumo de frutas en el marco de una alimentación saludable. ASOCIACIÓN PARA LA PROMOCIÓN DEL CONSUMO DE FRUTAS Y HORTALIZAS "5 AL DÍA" Posición del Comité Científico "5 al día" Disponible en: http://www.5aldia.org/datos/60/CC_ANTE_CONSUMO_DE_ZUMOS_4000.pdf

6-Elaboración propia

7-Les machines à jus, un succès vitaminé ! NIELSEN REPORT. Disponible en: <https://www.nielsen.com/fr/fr/insights/article/2019/juice-machines-a-vitamin-success/>