



cluster aragonés de
alimentación



ASOCIACIÓN DE
**VINOS DE
LA TIERRA
DE ARAGÓN**



**ASOCIACIÓN DE INDUSTRIAS
DE ALIMENTACIÓN
DE ARAGÓN**



cita
CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA
AGROALIMENTARIA DE ARAGÓN



cooperativas
agro-alimentarias
Aragón



ADEPACA

PROYECTO DE COOPERACION COMERCIALIZACIÓN INNOVADORA DE PRODUCTOS DE ALIMENTACIÓN MEDIANTE UN ECOSISTEMA DE HERRAMIENTAS DIGITALES

GCP-2020-0003-00



FEADER



**GOBIERNO
DE ARAGON**



OBJETIVOS

Dar **difusión** a los **productos y marcas de Aragón** a través del **Marketing Digital** en un **entorno amigable** y relacionado con la **alimentación y la nutrición**.

El punto de partida fue el “Club Aragón Sabor”, creado en un proyecto PDR anterior: GCP-2017-0028-00



OBJETIVO 1

Ayudar a las **marcas** colaboradoras en el **entorno digital**.



OBJETIVO 2

Unificar la imagen de El Club con la **campaña** genérica del Gobierno de Aragón: “Aragón, Alimentos Nobles”.



OBJETIVO 3

Relacionar el Club con el e-commerce **Comparte Aragón**.



OBJETIVO 4

Difusión a nivel **nacional**.

club
ARAGÓN SABOR

club
Aragón, alimentos nobles



SITUACIÓN DE PARTIDA

club
ARAGÓN SABOR



NÚMERO DE SOCIOS:
+1.380
(JUNIO 2020)



VISITAS EN LA WEB:
+15.250



SEGUIDORES EN RRSS:
+1.580



USUARIOS ALCANZADOS A
TRAVÉS DE LAS RRSS:
+153.500

club
Aragón, alimentos nobles



cluster aragonés de
alimentación



ACCIONES RECURRENTE REALIZADAS:

Para alcanzar la meta en el proyecto comprendido entre julio 2020 a junio 2023, se creó una estrategia basada en la creación de campañas, optimización de las redes sociales, envíos de Newsletter, diseño de recetarios y otras acciones:

- 1. WEB**
- 2. REDES SOCIALES**
- 3. CAMPAÑAS**
- 4. NEWSLETTER**
- 5. RECETARIOS**
- 6. JORNADAS DE DIFUSIÓN**
- 7. OTRAS ACCIONES: CAMBIO DE IMAGEN, ACCIONES PARA MARCAS COLABORADORAS**

club
Aragón, alimentos nobles



cluster aragonés de
alimentación



1. WEB: <https://www.clubaragonalimentosenobles.es/>

Dentro del proyecto se creó una página web: www.clubaragonalimentosenobles.es, en la que se muestran los siguientes contenidos:

- Beneficios para los consumidores (*ventajas visibles para socios del club*)
- Tendencias: Novedades y noticias de actualidad (*contenido visible para socios del club*)
- Recetas y nutrición: *contenido visible para socios del club*
- Establecimientos: noticias relacionadas con las empresas colaboradoras (*contenido público*)
- Marcas: Información sobre las empresas colaboradoras (*contenido público*)
- Hazte del club: registro usuarios
- Zona privada para los ya registrados

club
Aragón, alimentos nobles



cluster aragonés de
alimentación



**ASOCIACIÓN DE INDUSTRIAS
DE ALIMENTACIÓN
DE ARAGÓN**



cooperativas
agro-alimentarias
Aragón

WEB

Contenidos sobre Beneficios

BENEFICIOS DEL CLUB ARAGÓN ALIMENTOS NOBLES

Únete ahora al Club Aragón Alimentos Nobles y disfruta de ofertas exclusivas, promociones, sorteos y experiencias gastronómicas. Conoce los productos de Aragón: son sabrosos, de cuidada elaboración y la mejor calidad. Porque no es un simple Club de puntos o descuentos, nos ponemos en tu lugar para crear las ventajas especialmente para ti.

Y si ya eres miembro, recuerda identificar con tu usuario y contraseña para acceder a las ventajas del Club.

REGALO VISITA BODEGA LAUS

Con la compra del **estuche Aromas del Somontano**
o el **estuche de tintos** en www.compartearagon.es

REGALO VISITA BODEGA TIERRA DE CUBAS

REGALO VISITA "EL ARTE DEL VINO"

2X1 EN VISITAS GUIADAS Y CATAS A LA BODEGA TIERRA DE CUBAS

REGALO VISITA BODEGA TIERRA DE CUBAS

¡Aprovecha nuestra promoción 2x1 y ven a conocer Tierra de Cubas!

Un espacio que conjuga historia, entorno, Cariñena, vinos, cavas, gastronomía, maridajes... ¡y mucho más!

Recorre una bodega sumergida en un mar de viñas dedicada a la producción de vinos de autor y cavas de excepcional calidad y un entorno rodeado de viñedos y situado en una posición elevada sobre una colina desde la cual se tienen unas vistas privilegiadas de la Sierra de Algairén.

Solo por ser socio del Club Aragón, alimentos nobles, tienes acceso a esta promoción 2x1.

¿Cómo hacer tu reserva? ¡Es muy fácil! Manda un email a enoturismo@tierradecubas.es o llama al 643 861 256 indicando que eres socio del Club.

Conoce todas las visitas y catas en www.tierradecubas.es/visitas-guiadas-catas/

club
Aragón, alimentos nobles



cluster aragonés de **alimentación**



ASOCIACIÓN DE INDUSTRIAS DE ALIMENTACIÓN DE ARAGÓN



cooperativas agro-alimentarias Aragón

WEB

Contenidos sobre Tendencias

TENDENCIAS CLUB ARAGÓN ALIMENTOS NOBLES

Sigue nuestra web para conocer todas las novedades, tendencias, lugares de moda... relacionadas con los Alimentos de Aragón. ¡No te pierdas nada!

LLEGAN LOS TRENZA DAY A HUESCA PARA CELEBRAR LA PASTERERÍA TRADICIONAL



13/09/2022

EL SECRETO DEL MELOCOTÓN DE CALANDA ¿POR QUÉ ES ÚNICO?



01/09/2022

Cuando el verano está llegando a su fin, es el momento de la revolución del...

MAY VIDA MÁS ALLÁ DE LAS TORRIJAS ¡DULCES TÍPICOS DE SEMANA SANTA!



13/04/2022

Cuando pensamos a qué sabe la Semana Santa en Aragón, nos viene a la cabeza c...

PASIÓN POR LA TRUFA, DESCUBRE EL VALOR DEL ORO NEGRO ARAGONÉS



18/01/2022

Según los expertos, es el inicio del año cuando la trufa alcanza su mejor momen...

COCINAR, UNA NUEVA FORMA DE DIVERSIÓN PARA LOS MÁS PEQUEÑOS



20/06/2021

Cocinar es una peculiar forma de crear un momento y un espacio de conexión di...

EL CARDO DE LA SALUD ¡CONOCE SUS BENEFICIOS!



17/09/2021

El cardo puede cocinarse a la manera, en salsa de almendras, con jamón, bech...

COMPARTIR ARAGÓN, NUEVA TIENDA ON LINE DE PRODUCTOS DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS DE ARAGÓN



PROPÓSITO La iniciativa de Alimentación y Bebidas de Aragón dispone de una nueva p...

LLEGAN AL MERCADO LOS PRIMEROS ACEITES SIN FILTRAR, DE MOLINO ALFONSO



PROPÓSITO Paraíso Marino Alfonso se anuncia "basta así" con el aceite de Oliva Virgen...

LA TRENZA DE ALMUDÉVAR ESTRENA WEB



PROPÓSITO La Trenga de Almudévar, producto tan conocido de Pastelería Tolosana, ha cread...

CONSEJOS PARA RECUPERAR LOS BUENOS HÁBITOS DESPUÉS DE LAS VACACIONES



PROPÓSITO Ya estamos en septiembre, se acercan las vacaciones y toca volver a la rutina...

EL BACALAO, TRADICIÓN EN CUARESMA ¿CÓMO PODEMOS PREPARARLO?



PROPÓSITO Además de galleta Cuaresma y el Bay un alimento que destaca en esta época es el...

NACHO DUBIO: ¿EN ARAGÓN HAY MUY BUEN PRODUCTO Y YA VA SIENDO HORA DE QUE LO REINDIQUEMOS?



PROPÓSITO El antiguo Nacho Dubio es un aperitivo de la cocina y tra...

LOS MEJORES CÓCTELES PARA ESTE VERANO



PROPÓSITO Las cocineras están de fiesta y la oferta que encontramos en bares y restaurantes...

CÓMO ORGANIZAR UN CUMPLEAÑOS CON SABOR ARAGONÉS



PROPÓSITO Recibir cumpleaños es la mejor manera para celebrar un momento tan importante...

10 INTERESANTES VENTAJAS DE CUMPLIR AÑOS



PROPÓSITO Ojalá que dependa de los años que cumplamos, lo celebramos de una forma u ot...

LLEGAN LOS TRENZA DAY A HUESCA PARA CELEBRAR LA PASTERERÍA TRADICIONAL



La innovación y la tecnología han irrumpido con fuerza en la pastelería, llenando de propuestas disruptivas los concursos, los concursos y los escaparates de muchos establecimientos, sin embargo, ¿hasta qué punto está nuevas tendencias llegan a los consumidores más tradicionales? ¿La compatible vivir la pastelería como una aventura y sentir la experiencia dulce con el concepto de una pastelería más nutritiva, saludable y sin aditivos?

En este IV Foro de la Trenga de Almudévar vamos a hablar de ello con profesionales de la pastelería de diferentes generaciones, expertos en salud y en gastronomía y alimentación, y los clientes y consumidores, sin olvidarnos de nuestros magníficos embajadores de la Trenga de Almudévar. El jueves, 22 de septiembre conversaremos sobre la pastelería de las nuevas generaciones, y el sábado, 24 de septiembre, podremos encontrarnos en cada rincón del obrador de Pastelería Tolosana en Almudévar, en una amena jornada de puertas abiertas.

Para resolver todas estas cuestiones, el debate contará con profesionales de la pastelería de diferentes generaciones, expertos en salud y en gastronomía y alimentación, como la **MasterChef Sofía Janer** y el **jefe del Grupo de Oncología, Alberto Jiménez**.

En estos días se hablará de la repostería tradicional en nuestro país, pero la Trenga de Almudévar tendrá un papel protagonista, ya que es el perfecto ejemplo de pastelería tradicional llevada a cabo por nuevas generaciones de pasteleros que dejan su marca. La presentación del foro estará a cargo de Reyes e Isidro Tolosana, cuarta generación de pasteleros en **Pastelería Tolosana**, que harán un recorrido por estos últimos años y las perspectivas para los próximos en la repostería.

El sábado, **24 de septiembre**, se celebrará una jornada de puertas abiertas en el obrador de **Pastelería Tolosana** para recoger todos sus rincones y descubrir los secretos de la repostería más tradicional. Durante esta jornada los asistentes podrán vivir en primera mano la creación de una **Trenga de Almudévar**, gracias al taller de trenzas en el que cada persona creará su propia trenza. Incluso los más pequeños tendrán la oportunidad de ser pasteleros por un día con el taller **Chocopainter**, en el que aprenderán a pintar con chocolate.

Tras los dos talleres todos podrán disfrutar de una degustación de los productos típicos de la Pastelería Tolosana para concluir esta edición del **Foro de la Trenga** con un buen sabor de boca.

Para acompañar estas jornadas, en las tiendas de Pastelería Tolosana celebraremos los **"Trenza Day"**. Durante esos días se realizarán varias degustaciones de nuestro producto más reconocido, la **Trenga de Almudévar**, en las cinco tiendas de **Pastelería Tolosana**. Además, los días 23 y 24 se degustarán las trenzas caseras "choc" y "roscares", un giro a la receta tradicional que encantará a los que prefieren el salado pero que no quieren perder el sabor único de la Trenga.

En **Pastelería Tolosana** llevamos desde los 80 realizando esta receta que ha enamorado a miles de personas, pero cada año intentamos expandir la mirada escuchando a los amantes de la Trenga que nos proponen nuevas recetas. Por eso durante los **"Trenza Day"** se podrá disfrutar de la receta ganadora de la última edición del concurso **"Me entusiasma la Trenga"**, la **"Trenza Salado Caramel"**. Esta nueva receta se pondrá a la venta en noviembre, pero los que se acerquen a las tiendas durante estos días podrán probarla en exclusiva.

PROGRAMA COMPLETO IV FORO DE LA TRENZA DE ALMUDÉVAR

INSCRIPCIONES, TALLERES Y VISITAS DIA 24

club Aragón, alimentos nobles

Aragón, alimentos nobles

Con el apoyo de:



Administración de Aragón

¿de las torrijas ¡dulces típicos de Semana Santa!

¿AS TORRIJAS ¡DULCES TÍPICOS DE SEMANA SANTA!



en Aragón, nos viene a la cabeza cualquier receta con bacalao, un **potaje** de...

itando a gusto del consumidor sobre todo en los rellenos, no hay nada como la tradición de un solo bocado y sin ninguna crema, para poder apreciar al máximo que lo cubre...

monas de chocolate se han hecho su hueco en las pastelerías aragonesas, aragonesas: un bollo hecho a base de harina, huevos, azúcar, mantequilla, corona con un huevo duro. No nos olvidamos de la versión de este dulce típica...

rnfa. Además, es un plan perfecto para preparar en casa con niños, porque su... es: no es una receta exclusiva de Semana Santa, pero, debido a la proximidad de illo, son muchos los que quieren disfrutar en esta época de estas hojas de...



WEB

Contenidos sobre Recetas

RECETAS Y NUTRICIÓN

¡YA ESTÁ AQUÍ EL RECETARIO 2023 DEL CLUB ARAGÓN, ALIMENTOS NOBLES!



04/04/2023

RECETAS DE MIGAS ARAGONESAS O DEL PASTOR



11/05/2022

Este plato tan típico fue ideado por los pastores españoles, por eso se llama

RECETA DE TORRIJAS CASERAS (CON ALGUNOS TRUCOS)



30/03/2022

No se sabe con certeza el origen de las torrijas, se cree que data hacia fina

POTAJE DE CUARESMA



30/03/2022

El potaje de vigilia o cuaresma es un plato típico de estas fechas.

¡REDESCUBRE LAS TORTETAS DE HUESCA CON ESTAS RECETAS!



08/02/2022

Las tortetas son un producto típico de la **matacía de**

TRUFA NEGRA Y PULARDA, ¡UNA NAVIDAD POR TODO LO ALTO!



17/12/2021

Históricamente no existe ninguna receta española con pularda.

club Aragón, alimentos nobles

RECETAS Y NUTRICIÓN

POTAJE DE CUARESMA

El potaje de vigilia o cuaresma es un plato típico de estas fechas. Delicioso, rico y fácil de preparar además de nutritivo y muy saludable. ¡Te enseñamos la receta!

Ingredientes:

- 300 g de garbanos
- 300 g de bacalao
- 500 g de espinacas
- 2 dientes de ajo
- 2 cebollas
- 1 trozo leonés
- 1 huevo
- Pimentón dulce
- Aceite de oliva virgen extra y sal

Preparación:

La noche anterior, hidratamos los garbanos a remojo con abundante agua (sal) y una cucharadita de bicarbonato. Al día siguiente, ponemos en una olla abundante agua, cuando está el agua caliente incorporamos los garbanos, una cebolla, el leonés, los ajos enteros y un poco de sal.

Cuando empiece a hervir, espumamos, bajamos al mínimo el fuego y dejamos que cueza durante unos 30 minutos o hasta que los garbanos estén tiernos. Quitamos la cebolla e incorporamos las espinacas limpias.

Mientras sigue cocinando la olla a fuego suave, en una sartén pochamos la carne de buey bien picada con un poco de pimentón y añadimos el bacalao desmenuzado y previamente desalado. Lo incorporamos a la olla para que se integren bien. Lavad los tomates.

Retiramos la olla del fuego y le echamos un huevo batido y removemos el potaje.

¡Listo para degustar este exquisito plato bien caliente!

Galería de imágenes





cluster aragonés de **alimentación**



ASOCIACIÓN DE INDUSTRIAS DE ALIMENTACIÓN DE ARAGÓN



cooperativas agro-alimentarias Aragón

WEB

Contenidos sobre Establecimientos

ESTABLECIMIENTOS

ESTABLECIMIENTOS

NUEVA AÑADA DE NIÑO MIMADO CHARDONNAY



NOTICIAS
Niño Mimado Chardonnay es un vino fresco y afrutado elaborado...

DE CHARLA CON JOSÉ MANUEL SEGURA



NOTICIAS
"La calidad está en ser honestos y en dar a sus clientes lo que les gusta a tu..."

DESCUBRE LA CULTURA DEL CAFÉ CON ACORA CAFÉS ORÚS



NOTICIAS
Acora es un terreno en el que se desarrolla la Aca...

NUEVAS YEMAS FRESCAS TRUFADAS DE RESTAURANTE RODI



NOTICIAS
Tras dos años de investigación, con motivo del comienzo de la temporada...

YA A LA VENTA EL QUESO CURADO GRANJA PERALES DE PASTORES



NOTICIAS
Este queso curado elaborado por la Granja Peral de Pastores, Sraja S...

CUIDA TU PIEL CON LOS JABONES ARTESANALES DE FONTECABRAS



NOTICIAS
A través del agua mineral natural del manantial Fontecabras...

CAFÉS ORÚS LANZA NUEVAS CÁPSULAS DE ALUMINIO RECICLABLE



NOTICIAS
Cafés Orús vuelve a apostar por la sostenibilidad y el compromiso con el plan...

VUELVE ARAGÓN, ALIMENTOS NOBLES "LO QUE VES, ES"



NOTICIAS
Este mes de septiembre los clientes de Aragón volverán a aprovechar la cam...

DE MOLINA APUESTA POR LA CALIDAD Y LA ELABORACIÓN ARTESANAL



NOTICIAS
"El reto es llegar al cliente que busca tu producto, conseguir que lo pruebe..."

¡PREPÁRATE PARA EL VERANO!



NOTICIAS
En Club Aragón, alimentos nobles queremos que te prepares pa...

GRANDES VINOS LANZA 49 MILLONES, UNA EXPLOSIÓN DE SABOR Y BURBUJAS



NOTICIAS
Cuando vino ha estado en un momento de gran calidad de sabor y burbuja...

CONSERVA DEL PRERRINÓ, SABORES VEGETALES 100% ARTESANALES



NOTICIAS
"Nuestros platos están a lo que son porque desde el principio es así..."

BIENVENIDOS A LOS SABORES MÁS TRADICIONALES Y LAS NUEVAS TENDENCIAS



NOTICIAS
Se acaba haciendo los primeros platos en la cocina, eres fan de MasterChef?

GRAN ACOGIDA DEL EVENTO DE MARKETING DIGITAL Y SECTOR ALIMENTARIO



NOTICIAS
Español de marketing de eventos, artículos de prensa y el pasado martes pa...

CLUB ARAGÓN SABOR CAMBIA SU NOMBRE A CLUB ARAGÓN, ALIMENTOS NOBLES



NOTICIAS
En Club Aragón sabor cambiamos nuestro nombre por el de Club Aragón...

¡VUELVEN LAS VISITAS CUIDADAS Y CATAS EN LA BODEGA TIERRA DE CUBAS!



NOTICIAS
Vino a cambiar la bodega tierra de cubas, un lugar donde se vive...

GARDENIERS, HABLAMOS DE PERSONAS Y DE IMPACTO SOCIAL INCLUSIVO



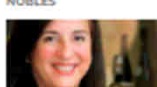
NOTICIAS
"Nuestro objetivo es el llegar a un número de clientes a una destina..."

CONCURSO DE DISEÑO "DALE UNA SEGUNDA VIDA A TU FONTECABRAS"



NOTICIAS
"Le fragran todo lo que se podría hacer utilizando sus residuos..."

CHARLAMOS CON CARMEN URBANO SOBRE ARAGÓN ALIMENTOS NOBLES



NOTICIAS
"El sector francés la producción francesa para Supply se caracteriza que interactu..."

ASCAGO CELEBRA 130 AÑOS CON NUEVO PACKAGING SOSTENIBLE DE SU PASTEL RUSO



NOTICIAS
La marca celebra centésimo los 130 años desde 1889 con el cambio de empaq...

LA NOBLEZA DE LOS ALIMENTOS DE ARAGÓN TRANSCIENDE NUESTRAS FRONTERAS



NOTICIAS
Seguiremos trabajando para seguir mejorando la calidad de alimentación de Aragón...

BODEGA SAN VALERO FINALIZA LA VENDIMIA 2020 MEJORANDO TODAS LAS PREVISIONES



NOTICIAS
La vendimia de 2020 finalizó en Bodega San Valero superando las previsiones...

CAFÉS ORÚS, 120 AÑOS DESPERTANDO A ARAGÓN CON EL MEJOR CAFÉ



NOTICIAS
Entrevistamos a Álvaro Melco, Asesor de Dirección en Cafés Orús, 120 años...

CAFÉS ORÚS ESTRENA IDENTIDAD CORPORATIVA EN SU 120º ANIVERSARIO



NOTICIAS
Cafés Orús cumple 120 años, un aniversario que pone en relieve a este orga...



BENEFICIOS TENDENCIAS RECETAS Y NUTRICIÓN ESTABLECIMIENTOS MARCAS

Inicio / Establecimientos / Nuevas yemas frescas trufadas de Restaurante Rodi

NUEVAS YEMAS FRESCAS TRUFADAS DE RESTAURANTE RODI



Tras dos años de investigación, con motivo del comienzo de la **temporada de la trufa negra**, el **Restaurante Rodi de Fuendejalón** (un establecimiento del Campo de Borja, galardonado por el premio Alimentos de España a la Restauración), ha lanzado un **innovador producto: yemas frescas trufadas**. Elaborado con una de las materias primas más codiciadas de Aragón, la **luber melanosporum**. Es un **dulce** muy fino difuminado con un **intenso aroma a trufa negra**, totalmente naturales, sin conservantes ni colorantes. Ya puedes adquirir este producto **en tiendas gourmet y especializadas**.

Galería de imágenes



WEB

Contenidos sobre Entrevistas

DE CHARLA CON JOSÉ MANUEL SEGURA



"La base está en ser honestos y en dar a tus clientes lo que les darías a tus hijos, a tus familiares y a tus amigos."

Charlamos con José Manuel Segura, él y su familia se dedican a la pastelería y repostería desde hace 150 años. Empezaron con una pequeña tienda en Daroca y hoy cuentan con un obrador propio de 1.400m² y un Museo de la Pastelería, único en nuestro país. Pastelerías Manuel Segura se ha adaptado a los tiempos que les ha tocado vivir, ofreciendo un producto artesanal de primera calidad. ¿Quieres saber cómo han llegado hasta aquí? ¡Conócelos mejor en esta entrevista!

Son momentos de mucho trabajo José Manuel, acaba de terminar la Navidad, y se acercan San Valero, San Blas, San Valentín...¿Cómo vivís estos meses donde el dulce también es protagonista?

Para la pastelería el trabajo es siempre muy temporal, tenemos unos picos de trabajo muy grandes. Nuestra temporada alta comienza en el Pilar y ya empalmamos una con otra, la fiesta de la almendra, los huesos de santo y los turriones de Navidad.

El 24 de diciembre hay un pequeño parón y retomamos con la temporada del roscón, los Reyes y San Valero, y ya continuamos todo el santoral. San Valentín, San Blas, Santa Agueda, vamos de santo en santo y "tiro porque me toca". Hasta semana Santa y San Jorge podemos decir que es nuestra temporada de más carga de trabajo. Es divertido porque no hacemos todos los días lo mismo, aparte de lo cotidiano del día a día, vamos pensando en las distintas festividades.



[José Manuel Segura](#)

DE MOLINA APUESTA POR LA CALIDAD Y LA ELABORACIÓN ARTESANAL



"El reto es llegar al cliente que busca tu producto, conseguir que lo pruebe"

Hemos charlado con Antonia de Molina, actual propietaria junto a su hermana Concha de la cooperativa De Molina, una empresa familiar que lleva más de 60 años produciendo encurtidos y aceitunas en Caspe. Antonia nos ha hablado sobre las peculiaridades que tiene el cultivo de la oliva, el valor diferencial de su producto y de los retos a los que se enfrentan como empresa alimentaria.

¿Cómo nace de Molina?

Nace en 1954 y nuestra abuela Concha fue la fundadora. En la zona de Caspe la aceituna de mesa era muy habitual, los encurtidos se elaboraban en casa, pero no se comercializaban y mi familia vio un nicho de mercado y posibilidad de trabajo y decidieron apostar por el encurtido, más que por la aceituna que ya había varias empresas.

En 2007 nos incorporamos nosotras, mi hermana y yo, e introducimos una transformación de producto apostando por la calidad y la artesanía.

¿Qué os diferencia en el mercado?

Nuestra intención ha sido siempre cuidar al máximo el producto, nos daba mucho "coraje" que la aceituna estuviese densada. Somos agricultoras, sabemos lo que cuesta cultivar cualquier materia prima y pensamos desde el principio que había que darle valor añadido, que el producto fuese reconocido. Cuando vamos a un restaurante y probamos una ensalada, reconocemos nuestra oliva, ese sabor tan personal nuestro. Nuestro objetivo es buscar un producto de máxima calidad y posicionarlo muy bien, consideramos que la aceituna tiene que estar muy bien valorada, ya que lleva detrás un proceso de elaboración muy intenso.



[deMolina](#)

CONSERVERA DEL PREPIRINEO, SABORES VEGETALES 100% ARTESANALES



"Nuestros patés saben a lo que son porque todo el proceso es artesanal"

Hemos charlado con Rosa Izardí, fundadora de la **Conserva del Prepirineo** junto a su pareja, y nos ha contado cómo nació la idea de crear esta pequeña empresa en Uncastillo donde empezaron a fabricar **patés vegetales** que poco a poco se han ido convirtiendo en un referente de la gastronomía de la zona. Un producto de intenso sabor y elaboración única, 100% artesanal, que les ha traído muchas alegrías en los últimos años. ¿Le animas a conocerles y descubrir su exquisito producto? ¡No te pierdas esta entrevista!

Fuisteis gente joven que se mudó de la ciudad a una zona rural, algo poco común. ¿Qué nos puedes contar de vuestros orígenes?

Nosotros teníamos claro que queríamos volver al mundo rural. Yo nunca había vivido en un pueblo, yo era de ciudad. Mi pareja también era de ciudad pero los fines de semana y los veranos los pasaba aquí, en Uncastillo, y tenía ese arraigo. Me lo contagió y nuestra idea era vivir en un pueblo y, finalmente, elegimos Uncastillo que era el pueblo de su familia. Desde el principio fuimos claro que queríamos esa vida para nosotros y para formar una familia y así lo hemos hecho.

Vuestro producto estrella son los patés vegetales. ¿Cómo surge la idea de utilizar ciertas verduras para hacer patés?

La idea era hacer un centro de transformación de verduras y hortalizas. Intentar aprovechar productos de zonas cercanas para crear una conserva y entonces presentamos el proyecto del Programa Leader. Dejamos a un lado la idea de la conserva tradicional para centrarnos en la producción de patés vegetales.

Por la afición que siempre he tenido a la cocina, comencé a experimentar y a hacer pruebas con distintas recetas de patés vegetales. Una circunstancia nos llevó a la otra y comenzamos así, con paté de pimientos, de olivas con cebolla y de setas con especias. Empezamos a venderlos primero en ferias y tiendas cercanas. Desde 1996 que iniciamos nuestra actividad hasta ahora, hacemos 11 variedades distintas. En 2007 incorporamos los licres y hace poquito, las setas.

Alguien nos mencionó el paté de alcachofa de Italia y pensamos que por qué no ir por ahí en lugar de trabajar el espárrago o el pimiento de forma tradicional. Trabajar un producto vegetal de forma tan artesanal, solo con aceite de oliva virgen extra, creíamos que podía ser una buena opción y con el paso del tiempo se ha demostrado que lo fue.

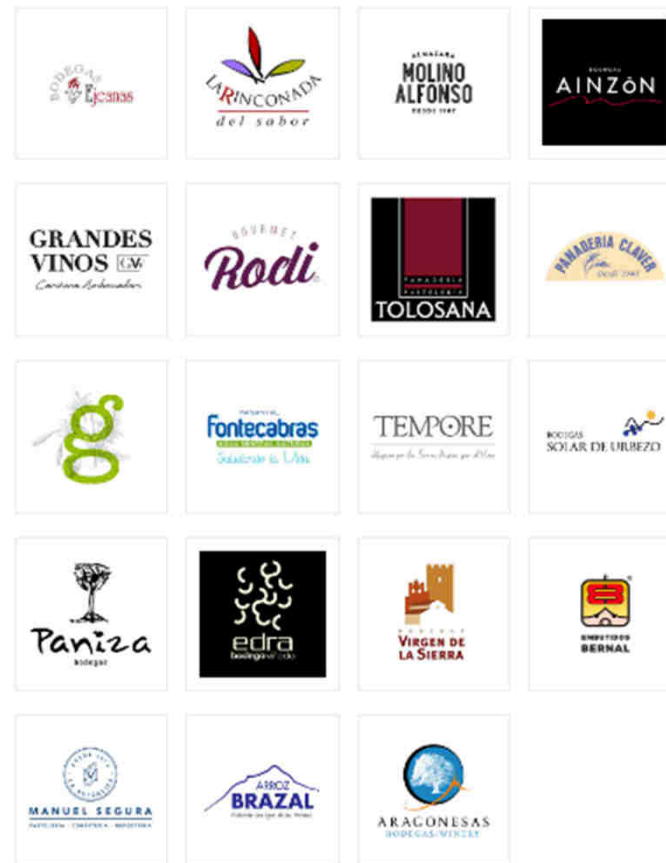
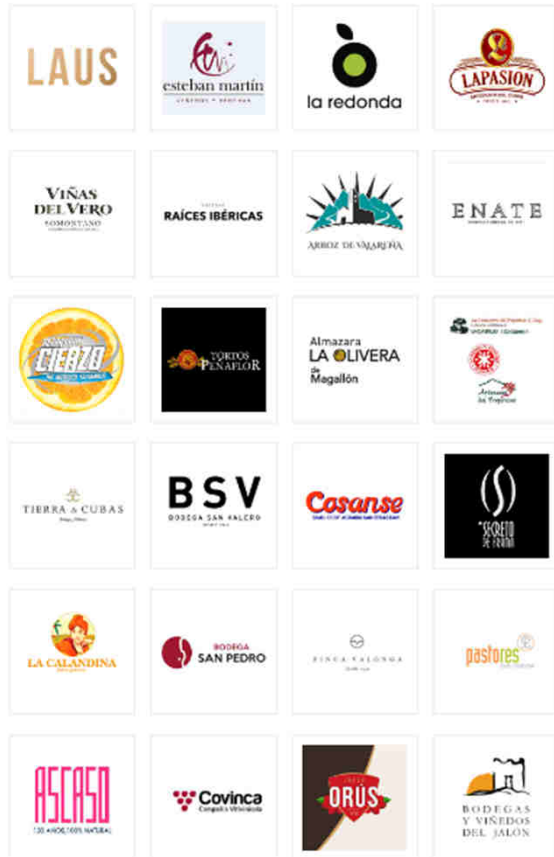


[Conserva del Prepirineo](#)




WEB Contenidos sobre Marcas Colaboradoras

MARCAS COLABORADORAS EN EL CLUB ARAGÓN ALIMENTOS NOBLES



WEB Diseños banners



Comparte el secreto
Alimentos de Aragón

¡Regístrate y recibe gratis el Recetario!

Vuelve a los sabores tradicionales combinados con las últimas tendencias gastronómicas gracias al Recetario del Club Aragón, alimentos nobles.

LA RECETA DEL MES
¡YA ESTÁ AQUÍ EL RECETARIO 2023 DEL CLUB ARAGÓN, ALIMENTOS NOBLES!

Si estás haciendo tus primeros pinitos en la cocina y te apasionan los productos de Aragón, de nuestra tierra, ¡has llegado al lugar adecuado!

FIESTAS DEL **PLAR 2022**
ZARAGOZA
DEL 9 AL 16 DE OCTUBRE




¡Hazte socio y descárgalo gratis!

El Recetario
Recetas con sabor a tradición,
recetas con sabor a Aragón



Aⁿ Aragón, alimentos nobles

Nuestros alimentos son reflejo del carácter de nuestra gente:

Calidad, honestidad, autenticidad y nobleza.

DESCUBRE MÁS

LO QUE VES, ES.



2. REDES SOCIALES (@clubaragonalimentosnobles)



CONCURSO
RECETAS DE SEMANA SANTA



Participa y gana un lote de Alimentos de Aragón



Club Aragón alimentos nobles

@clubaragonalimentosnobles · 5 4 opiniones · Cocina

Registrarte

clubaragonsabor.es

Inicio Información Fotos Opiniones Ver más

Me gusta Enviar mensaje

4159 total de Me gusta

4320 seguimientos en total

Publicaciones públicas en Club Aragón alimentos nobles

Gloria Perez Garcia



clubaragonalimentosnobles

Seguir

Enviar mensaje

+?

...

321 publicaciones

2704 seguidores

272 seguidos

Club Aragón alimentos nobles

Alimentos y bebidas

Damos a conocer los Alimentos de Aragón.

Sabrosos, nobles, de cuidada elaboración y de la mejor calidad. Hazte socio gratis en nuestra web.



www.clubaragonalimentosnobles.es/hazte-socio



Recetas



Beneficios



Entrevistas



Tendencias



Marcas



Lo que ves, es.

REDES SOCIALES

Entre las diferentes categorías de contenido destacan las comunicaciones sobre las acciones realizadas por el Gobierno de Aragón:



Club Aragón alimentos nobles
28 de octubre de 2022

Seguimos viéndonos en Madrid, Barcelona y Valencia.

Estos son los supermercados Carrefour en los que nos puedes visitar hasta el 9 de noviembre:

- Madrid: Alcobendas, Aluche, Alcalá de Henares, Majadahonda, San Fernando de Henares y Hortaleza.
- Cataluña: Tarragona, Reus y Cabrera.
- Valencia: El Saler y La IlIANA.

Disfruta de la experiencia, nosotros disfrutamos de tu visita.

#clubaragonalimentosnobles #aragonalimentosnobles

Club Aragón alimentos nobles
22 de septiembre de 2021

¡Arrancamos motores de la nueva campaña "Aragón Alimentos Nobles. Lo que ves, es" con la inauguración esta mañana del espacio Aragón Alimentos en el Hipermercado Alcampo de Utebo!

El acto se enmarca también dentro de la celebración del 40º aniversario de actividad del Hipermercado Alcampo Utebo.

Han asistido a la cita el consejero de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente, Joaquín Olona, la directora general de Promoción e Innovación Agroalimentaria, Carmen Urbano, el director de Hipermercado Alcampo-Utebo, Pablo Jiménez Jiménez, la alcaldesa de Utebo, Gema Gutiérrez Valdivieso, y el presidente de la AIAA, Félix Longás.

Además, se ha realizado un showcooking donde José Ignacio Acirón, chef ejecutivo de **La Bastilla MICE**, y Leandro Casas, chef del **Restaurante Gayarre** han cocinado brandada de bacalao con Melocotón de Calanda y azafrán, una suculenta receta con productos de temporada.

¡Qué ganas de ver más supermercados de todo el país repletos de nuestros alimentos nobles! Te dejamos las fotos del evento.



clubaragonalimentosnobles
Fira Barcelona

clubaragonalimentosnobles ¡Orgullosos de mostrar nuestros Alimentos Nobles en @alimenteriacbcn!

Han sido cuatro días intensos de feria donde personas venidas de todos los rincones del mundo han podido comprobar en primera persona la calidad y el sabor genuino de los productos de Aragón.

@enjoyzaragoza y @aragonalimentos

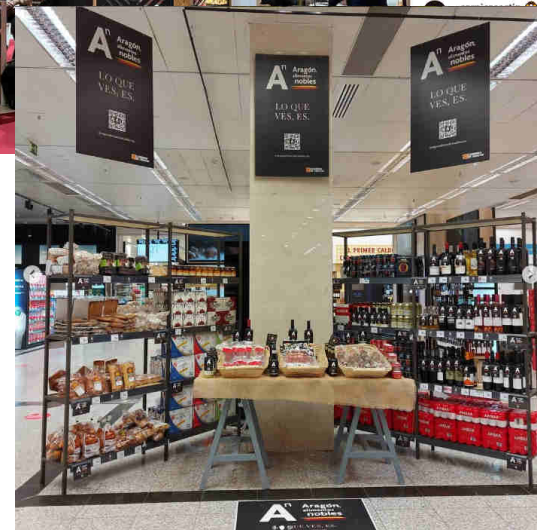
@arrozbrazal @gardeniers_organic

#AragonAlimentosNobles #LoQueVesEs #Alimentaria2022 #AlimentariaBCN #Alimentaria

59 sem

carmenurbano @aragonalimentos @Loqueveses

59 sem · 1 Me gusta · Responder



clubaragonalimentosnobles
Sanchinarro

clubaragonalimentosnobles Nos encanta comprobar como cada vez más personas fuera de Aragón prueban nuestro producto ¡y repiten!

¡Nuestros alimentos nobles en Hiperco Sanchinarro de Madrid!

La campaña nacional está llegando a supermercados y grandes de superficies de Madrid y Valencia.

Gracias a todos los consumidores que cada día llevan a su mesa este excelente producto y al esfuerzo y trabajo de @aragonalimentos.

#clubaragonalimentosnobles #aragonalimentos #LoQueVesEs #CompartirEsCrecer #supermercadosmadrid #alimentacionasaludable

85 sem

28 Me gusta
OCTUBRE 8, 2021

Añade un comentario...



REDES SOCIALES

Vídeos



Se han compartido vídeos de la campaña genérica del Gobierno de Aragón en las redes sociales de El Club Aragón, Alimentos Nobles.



[Garnacha](#)



[Paisajes](#)



[Personas](#)



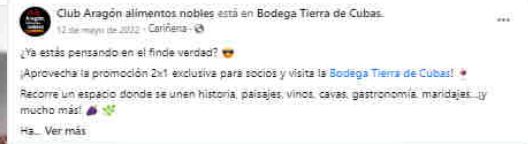
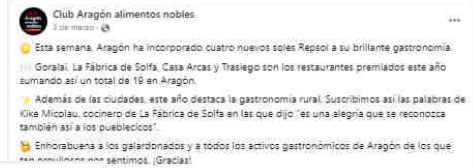
[Tradición y Modernidad](#)

REDES SOCIALES



@clubaragonalimentosnobles

Se ha publicado contenido propio de las marcas colaboradoras, información sobre sus productos, noticias y premios... así como acciones y contenido realizado específico del Club, Aragón Alimentos Nobles, recetas, beneficios, etc.



REDES SOCIALES


Contenido



Estas son las tres publicaciones en facebook que mejores datos han conseguido a lo largo del proyecto:

Club Aragón alimentos nobles
5 de febrero de 2022

¿Sabías que la borraja está considerada un superalimento? 🌿🥗
Esto es porque aporta beneficios que van más allá de lo estrictamente nutricional: tiene capacidades diuréticas y un alto contenido en hierro y potasio. Esta composición hace que la borraja levante el ánimo, ya que favorece la creación de adrenalina en el cuerpo.
Conoce todas las propiedades de esta verdura tan nuestra. 📄
<https://www.clubaragonalimentosenobles.es/borraja-un...>
🍴 Un clásico de la cocina de **Restaurante Gayarre**: borraja con arroz y almejas.



Insights de la publicación

Estadísticas totales
Consulta más detalles sobre tu publicación.

Impresiones de publicación	Alcance de la publicación	Interacción con la publicación
74 080	45 392	9125

📈 Sigue promocionando para ampliar tu audiencia.
Club Aragón alimentos nobles podría llegar a 1666 personas más por cada 14-€ que gastes.
[Más información sobre las estimaciones de alcance](#)


Promocionar publicación

Promociona esta publicación para llegar a 1666 personas más por 14 €.

1809 209 comentarios 385 veces compartida

Club Aragón alimentos nobles
Publicado por Ana Fernández · 27 de marzo de 2022

Queso y vino saben a beso divino. 🍷🧀
¡En el Club llevamos este dicho a rajatabla y así vamos a celebrar el #DíaInternacionaldelQueso!
Aquí os dejamos una selección de algunos quesos de Aragón exquisitos, que si acompañáis de un vino de nuestra región mejor que mejor.
<https://www.clubaragonalimentosenobles.es/tres-quesos...>



Insights de la publicación

Estadísticas totales
Consulta más detalles sobre tu publicación.

Impresiones de publicación	Alcance de la publicación	Interacción con la publicación
15 129	9514	1126

📈 Sigue promocionando para ampliar tu audiencia.
Club Aragón alimentos nobles podría llegar a 1666 personas más por cada 14-€ que gastes.
[Más información sobre las estimaciones de alcance](#)


Promocionar publicación

Ver insights y anuncios

616 16 comentarios 35 veces compartida

Club Aragón alimentos nobles
Publicado por Ana Fernández · 15 de diciembre de 2021

¿Quieres llevarte a casa esta Súper Cesta Navideña de productos 100% aragoneses? 🍷🧀🍴
¡Participa en nuestro SORTEO!
Solo tienes que:
1 Dar Me gusta a nuestra página Club Aragón, alimentos nobles
2 Hacerte socio del Club (si aún no lo eres 🥰) y contestar estas sencillas preguntas 📄
<https://www.clubaragonalimentosenobles.es/sorteo-cesta-de-...>
¡Esta Navidad disfruta de alimentos de Aragón desde el primer brindis 🍷 hasta el último bocado de turrón! 🍪 ¡Tienes hasta el 21 de diciembre!
Bases legales: <https://www.clubaragonalimentosenobles.es/bases-legales-...>



Insights de la publicación

Estadísticas totales
Consulta más detalles sobre tu publicación.

Impresiones de publicación	Alcance de la publicación	Interacción con la publicación
51 315	23 045	4888

📈 Sigue promocionando para ampliar tu audiencia.
Club Aragón alimentos nobles podría llegar a 1666 personas más por cada 14-€ que gastes.
[Más información sobre las estimaciones de alcance](#)

Promocionar publicación

Club Aragón alimentos nobles
Cocina

Ver insights y anuncios

492 212 comentarios 82 veces compartida



cluster aragonés de
alimentación



**ASOCIACIÓN DE INDUSTRIAS
DE ALIMENTACIÓN
DE ARAGÓN**

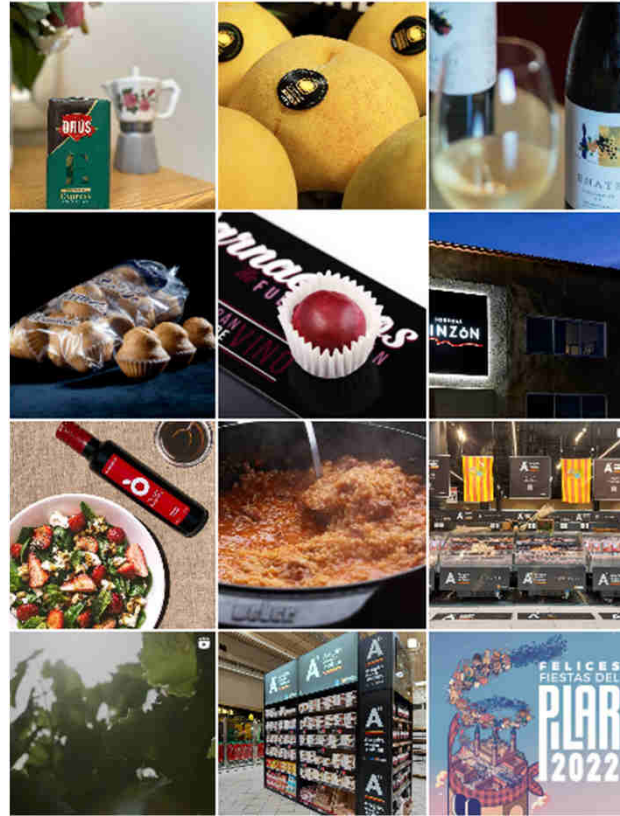
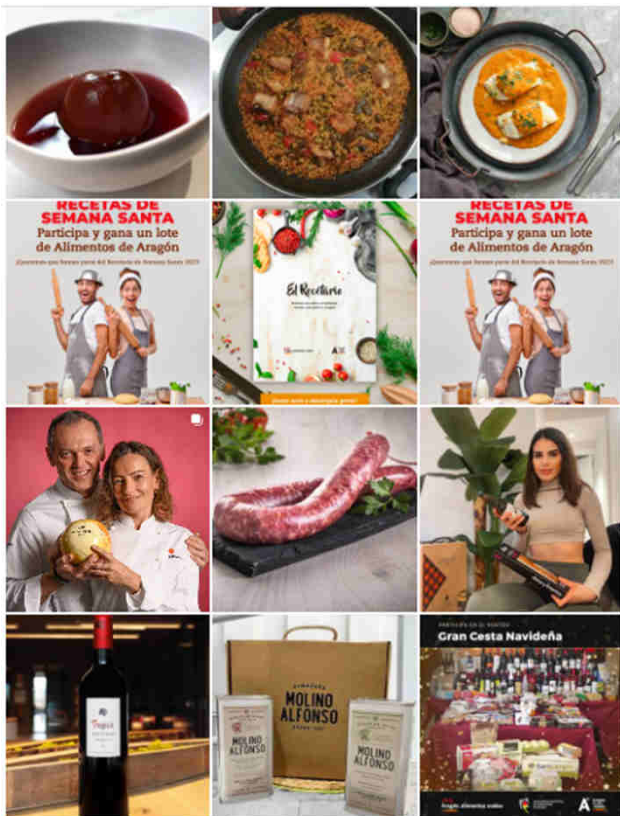


cooperativas
agro-alimentarias
Aragón

REDES SOCIALES



@clubaragonalimentosnobles



REDES SOCIALES

Contenido



Estas son las publicaciones en Instagram que mejores datos han conseguido a lo largo del proyecto:



Alcance ⓘ

4.068

Cuentas del centro de cuentas alcanzadas

Impresiones	7.437
De la sección de inicio	6.929
De los hashtags	243
De la sección "Explorar"	158
De otro origen	22

Interacciones con el contenido ⓘ

Me gusta	586
Veces que se ha guardado	6
Comentarios	4
Veces que se ha compartido	--

Actividad en el perfil ⓘ

Nuevos seguidores	8
Visitas al perfil	6
Toques en el botón "Correo electrónico"	0



Alcance ⓘ

3.150

Cuentas del centro de cuentas alcanzadas

Impresiones	5.120
De la sección de inicio	4.502
De otro origen	461
Del perfil	119
De la sección "Explorar"	25

Interacciones con el contenido ⓘ

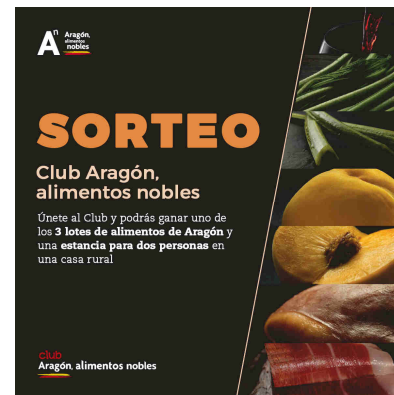
Me gusta	408
Comentarios	22
Veces que se ha guardado	15
Veces que se ha compartido	--

Actividad en el perfil ⓘ

Visitas al perfil	54
Toques en el enlace externo	25
Nuevos seguidores	9
Toques en el botón "Correo electrónico"	0

REDES SOCIALES





Diseños



3. CAMPAÑAS DE PAID MEDIA

Estas son algunas de las publicaciones patrocinadas y el dato total de todas las campañas realizadas en este periodo:

	1.483	40.921	76.763	1,93 %	0,04	46	11	2
Total	6.671	126.161	359.259	1,86 %	0,09	711	74	19

Ad creative ...	Clicks	Alcance	Impresiones	CTR	CPC	Reacciones	Compa...	Comen...
	554	11.279	27.438	2,02 %	0,2	134	21	6
	606	8.415	41.312	1,47 %	0,17	140	20	1
	2.452	60.407	130.939	1,87 %	0,03	75	11	5
	540	9.326	35.693	1,51 %	0,15	20	1	1

	105	1.142	1.377	7,63 %	0,04	45	4	2	3,97
	2	913	1.050	0,19 %	1,46	7	null	null	2,91
	41	776	840	4,88 %	0,03	13	2	1	1,08
	0	308	322	0 %	null	null	null	null	0,33

CAMPAÑAS DE PAID MEDIA

Sorteos patrocinados

Activo	Campaña	Resultados	Alcance	Impresiones	Frecuencia	CTR (todos)	Costo por resultado	Importe gastado
<input checked="" type="checkbox"/>	1221 - Sorteo Cesta Club Aragón Alimentos Nobles	813 Clics en el enlace	17.016	43.321	2,55	9,01%	€0,25 Por clic en el enlace	€200,00
<input checked="" type="checkbox"/>	1220 - Sorteo Cesta Club Aragón Sabor	2.096 Interacciones con la p...	13.660	36.315	2,66	12,48%	€0,07 Por interacción con la ...	€150,00
<input checked="" type="checkbox"/>	0621 - Sorteo 3 lotes de productos de aragón	267 Clics en el enlace	11.384	22.981	2,02	2,85%	€0,45 Por clic en el enlace	€120,00

Club Aragón alimentos nobles Publicidad

¿Quieres llevarte a casa esta súper cesta navideña de productos 100% aragoneses? ¡Participa en nuestro SORTEO!

Solo tienes que:

- 1 Dar Me gusta a nuestra página Club Aragón Sabor
- 2 Hacerte socio del Club (si aún no lo eres) y contestar estas sencillas preguntas

<https://www.clubaragonsabor.es/sorteo-cesta-de-navidad>

¡Esta Navidad disfruta de alimentos de Aragón desde el primer brindis hasta el último bocado de turrón!

Bases legales: <https://www.clubaragonsabor.es/bases-legales-sorteo-cesta-de-navidad>



Club Aragón alimentos nobles
Cocina

MÁS INFORMACION

Club Aragón alimentos nobles Publicidad

¿Quieres llevarte a casa esta Súper Cesta Navideña de productos 100% aragoneses? ¡Participa en nuestro SORTEO!

Solo tienes que:

- 1 Dar Me gusta a nuestra página Club Aragón alimentos nobles
- 2 Hacerte socio del Club (si aún no lo eres) y contestar estas sencillas preguntas

<https://www.clubaragonalimentosnobles.es/sorteo-cesta-de-navidad>

¡Esta Navidad disfruta de alimentos de Aragón desde el primer brindis hasta el último bocado de turrón! ¡Tienes hasta el 21 de diciembre!

Bases legales: <https://www.clubaragonalimentosnobles.es/bases-legales-sorteo-cesta-de-navidad>



Club Aragón alimentos nobles
Cocina

MÁS INFORMACION

CAMPAÑAS DE PAID MEDIA

Promociones patrocinadas

Campaña	Resultados	Alcance	Impresiones	Frecuencia	CTR (todos)	Costo por resultado	Importe gastado
0621 - Sorteo 3 lotes de productos de aragón	267 Clics en el enlace	11.384	22.981	2,02	2,85%	€0,45 Por clic en el enlace	€120,00
080822 - [FB IG] Conversión - 2x1 para socios	20 Registros completados en el uso web	13.032	31.011	2,38	3,09%	€3,50 Por registro completado	€70,00
080822 - [FB IG] Tráfico - Campaña Laus Regalo Visita II	487 Clics en el enlace	30.816	71.607	2,32	1,37%	€0,13 Por clic en el enlace	€65,00
0621 - Regalo cuchara verano	194 Clics en el enlace	8.922	19.516	2,19	1,96%	€0,31 Por clic en el enlace	€60,00
1622 - Campaña Laus Regalo Visita	493 Interacciones con la publicación	7.622	14.798	1,94	2,22%	€0,09 Por interacción con la publicación	€45,00
0322 - Campaña Tierra de Dubas	502 Interacciones con la publicación	9.390	17.815	1,90	2,55%	€0,09 Por interacción con la publicación	€45,00
130522 - [FB IG] Tráfico - 2x1 para socios	500 Clics en el enlace	12.345	21.908	1,77	4,32%	€0,08 Por clics en el enlace	€41,77
030622 - [FB IG] Tráfico - 2x1 para socios	1.48 Visitas a la página de destino	7.488	11.706	1,56	4,99%	€0,20 Por visita a la página de destino	€30,00
1422 - Campaña Bodega Laus	436 Interacciones con la publicación	9.061	17.394	1,92	3,12%	€0,05 Por interacción con la publicación	€20,00
0521 FB IG - Preparato para el verano	42 Clics en el enlace	4.795	7.106	1,48	2,22%	€0,48 Por clic en el enlace	€20,00
2322 - Campaña Bodegas Esteban Martín	293 Interacciones con la publicación	4.257	8.270	1,90	5,73%	€0,06 Por interacción con la publicación	€18,00
1722 - Campaña Tierra de Dubas	1.124 Interacciones con la publicación	10.578	20.608	1,95	8,43%	€0,01 Por interacción con la publicación	€15,00
0122 - Entrevista Manuel Segura	421 Interacciones con la publicación	6.582	9.621	1,46	8,56%	€0,04 Por interacción con la publicación	€15,00
0422 - Campaña Eriate	344 Interacciones con la publicación	5.611	8.740	1,56	6,77%	€0,03 Por interacción con la publicación	€10,00
0621 FB IG - Preparato para el verano ; promo cucharas	45 Clics en el enlace	3.489	4.855	1,39	2,12%	€0,22 Por clic en el enlace	€10,00
0319 - Club Aragón Sabor - Sorteo Jorgeado	-- Interacción con la publicación	--	--	--	--	-- Por interacción con la publicación	€0,00
0319 - Sorteo Club Aragón Sabor	-- Interacción con la publicación	--	--	--	--	-- Por interacción con la publicación	€0,00
Publicación: "¡Lanzamos un nuevo sorteo! 🎁🎁"	--	--	--	--	--	--	€0,00
Resultados de 28 campañas	-- Varias conversiones	86.880 Cuentas del centro de cuentas	287.936 Total	3,31 Por cuenta del centro de cuentas	3,38% Por impresiones	-- Varias conversiones	€584,77 Gasto total

CAMPAÑAS DE PAID MEDIA

Recetarios patrocinados

Campana	Resultados	Alcance	Impresiones	Frecuencia	CTR (todos)	Costo por resultado	Importe gastado
010822 - [FB IG] Interacción - Ganadores Recetas Rece...	7.304 Interacciones con la p...	16.994	33.457	1,97	4,01%	€0,004 Por interacción con la ...	€30,00
060522 - [FB IG] Interacción - Campaña Nuevo Recetario	330 Interacciones con la p...	4.452	7.497	1,68	3,24%	€0,06 Por interacción con la ...	€20,00
040423 - [FB IG] Interacción - Recetario 2023	93 Interacciones con la p...	1.202	1.315	1,09	3,35%	€0,05 Por interacción con la ...	€5,09
Resultados de 3 campañas	7.727 Interacciones con la p...	21.622 Cuentas del centro de ...	42.269 Total	1,95 Por cuenta del centro...	3,85% Por impresiones	€0,01 Por interacción con la p...	€55,09 Gasto total

Club Aragón alimentos nobles Publicidad ·

🏆 ¡Ya sabemos las 5 recetas ganadoras de nuestro concurso #RecetasNobles! 🍴
... Ver más



CAMPAÑAS DE PAID MEDIA

Campañas realizadas con el objetivo de relacionar el Club con el e-commerce Comparte Aragón y el recetario, sorteos y concursos patrocinados

Diseños campañas acciones



4. NEWSLETTER

Categorías

1 - BENEFICIOS CLUB

club Aragón, alimentos nobles



¡Estamos muy felices de que formes parte del Club!

Ahora que eres parte de nuestra comunidad, queremos ofrecerte, ayudarte y mantenerte informado de todos los ventajas y beneficios de los que dispones. ¿Sabes cuáles son?

- Sorteos
- Promociones
- Descuentos
- Experiencias
- Tendencias
- Reportajes

Dirige ahora en nuestro web y descubre los beneficios para disfrutarlos desde hoy mismo. ¡No te los pierdas!


[Ver los beneficios](#)

Con el apoyo de:

www.clubaragonalimentosnobles.es

2 - MARCAS DEL CLUB

club Aragón, alimentos nobles



Juntos mejor

Todas las regiones tienen su identidad propia, su carácter y personalidad, su historia y tradición... Aragón es reconocida por sus productos de alta calidad y por eso creemos firmemente que **JUNTOS MEJOR**.

Nuestros alimentos son excelentes, nos despiertan sentimientos y emociones. Ese cariño por nuestra tierra cobra sentido en este club.

Descubre las marcas asociadas y los establecimientos donde encontrar el sabor de Aragón.

- Ver las marcas
- Ver establecimientos

Con el apoyo de:

www.clubaragonalimentosnobles.es

3 - NUEVOS CONTENIDOS

club Aragón, alimentos nobles



¡Nuevos contenidos cada semana!

Para nosotros es muy importante mantenerte informado para que estés a la última y ofrezcas temas de interés. Sigue nuestro web para conocer todas las novedades, tendencias, lugares de moda... relacionados con los Alimentos de Aragón. ¡No te pierdas nada!

Clicla en una de las opciones para descubrir mucha más información:


- Tendencias
- Recetas
- Nutrición

Con el apoyo de:

www.clubaragonalimentosnobles.es

4 - RECOMIÉNDANOS

club Aragón, alimentos nobles



¡Recomiéndanos!

Ahora que ya nos conoces...

...es el momento de que tus amigos y familiares disfruten de los mismos beneficios y promociones que tú. Comparte tu experiencia con ellos para que también descubran los productos de Aragón y entren a formar parte del Club.

[Reenvía el correo a tus contactos y recomiéndanos.](#)

[Entra en el Club](#)

Con el apoyo de:

www.clubaragonalimentosnobles.es

NEWSLETTER

Se han realizado 28.086 envíos y se ha obtenido un crecimiento de la base de datos de más de un 108%, pasando de 2.172 contactos a 4.532. Un crecimiento medio de 2 contactos por día..



¡Te invitamos a que asistas a este evento!

Descubre la **importancia del universo digital** gracias a las ponencias sobre el **proyecto de cooperación sobre la comercialización de productos de alimentación** mediante un ecosistema de herramientas digitales.

El evento será tanto **presencial** como **online**. Tendrá lugar en la Cámara de Comercio de Zaragoza. Inscríbete enviando un email a aiaa@aiaa.es y sigue la sesión en streaming.

¡Te esperamos!

PROGRAMA

INAUGURACIÓN [16:30-16:4]

🇪🇸 José Ignacio Domingo – Gerente de Asociación de Industrias de Alimentación de Aragón.

“**Presentación de conclusiones del Proyecto de Cooperación sobre comercialización de productos de alimentación mediante un ecosistema de herramientas digitales**” [16:45-17:15]

🇪🇸 Sergio Rodas – Director de Marketing y CX en Integra tecnología

“Resultados del estudio de Hábitos de compra digitales de alimentos y bebidas en los consumidores de Aragón” [17:15-17:45]

🇪🇸 Azucena Gracia – Investigadora y Jefa de la Unidad de Economía Agroalimentaria del CIT

“Novedades en la comunicación online” [17:45-18:15]

🇪🇸 Pilar Laglera – Técnica de comunicación y Marketing Digital de Virtual&Civá

🇪🇸 Sandra Lázaro – Responsable de cuentas de Virtual&Civá

CLAUSURA [18:30]

🇪🇸 José Ignacio Domingo – Gerente de Asociación de Industrias de Alimentación de Aragón



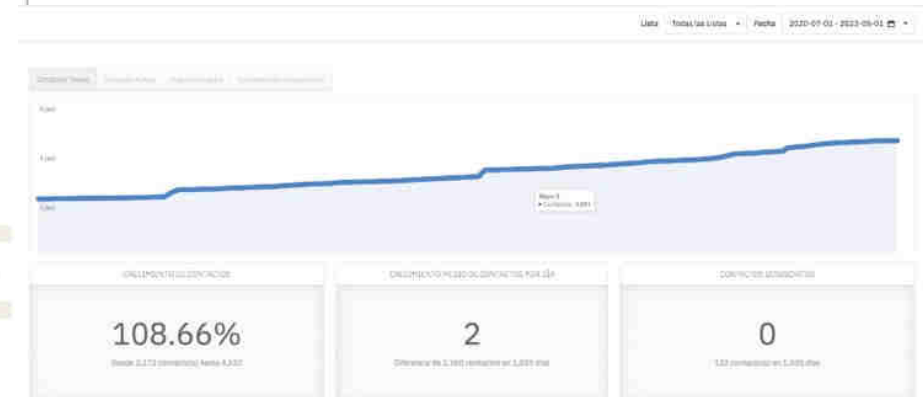
Con el apoyo de:



www.distribucionaragon.es

Si quieres dejar de recibir estos correos puedes darte de baja del Club Aragón, alimentos nobles aquí

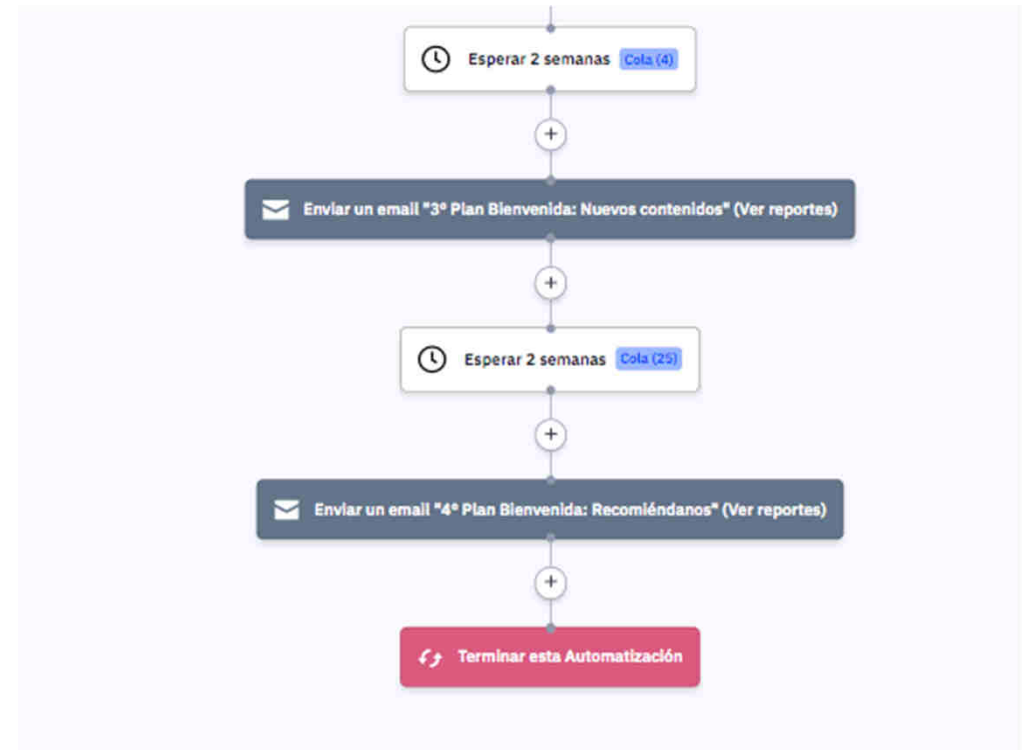
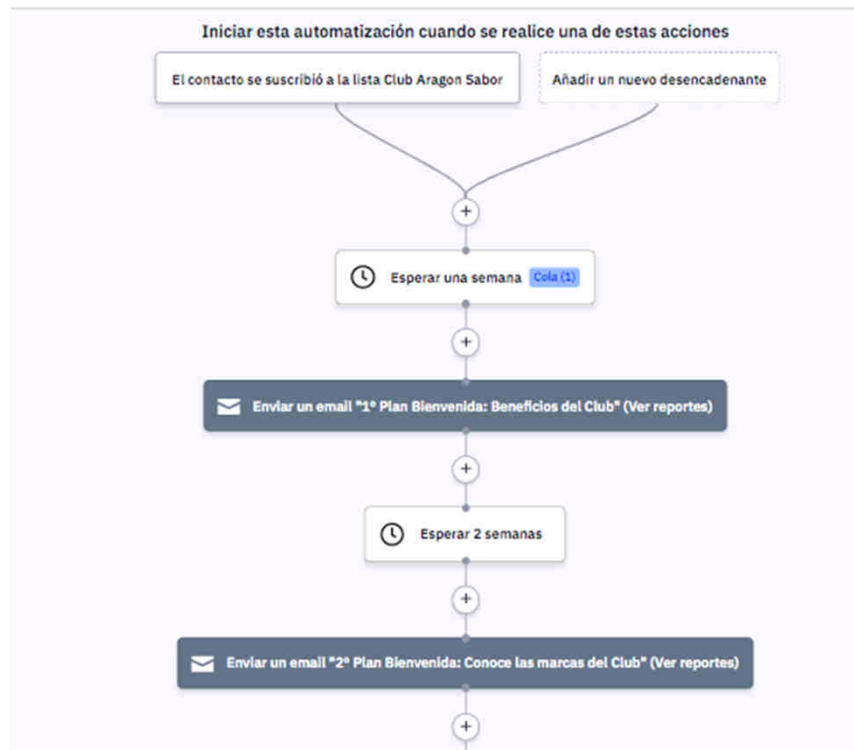
AIAA, Ctra. Cogullada 65 – Mercazaragoza – Edificio Centrorigen, 50014 Zaragoza, Spain



NEWSLETTER

Journey: Plan de bienvenida

Plan de envíos para todos los registrados al Club. Son 4 envíos distribuidos en un espacio temporal de 7 semanas.



NEWSLETTER

Journey: Plan Cumpleaños

Dos semanas antes de la fecha de cumpleaños todos los usuarios reciben un email para organizar su cumpleaños con sabor aragonés, Y el día de su cumpleaños una felicitación.

Iniciar esta automatización cuando se realice una de estas acciones

La fecha es 2 semanas antes Fecha Nacimiento del contacto

Añadir un nuevo desencadenante

+

Enviar un email "Mail - Dos semanas antes del cumple" (Ver reportes)

+

Terminar esta Automatización



5. RECETARIOS Diseño de Recetarios

Se han elaborado varios recetarios durante el proyecto: con recetas de Semana Santa, verano, recetas ganadoras de los concursos realizados.

Ingredientes

500 g de patatas,
250 ml de agua
6 dientes de ajo,
200 g de chorizo fresco,
4 pimientos de pimiento verde
2 pimientos de pimiento rojo
Aceite de Oliva Virgen Extra DOP
Sal.
Perejil.

Preparación

Corta el pato en daditos y colócalo en un bol. Añade un poco de sal al agua y cuécelo sobre el gas. Escórralo en un trapo limpio, rehénalo por vez en la sartén al punto para que se seque mejor la humedad. Deje que seque por la noche durante 2 horas en el frigorífico.

Corta la patata en daditos y fríelo en una sartén con un poco de aceite de Oliva Virgen Extra. Cuando se dore, añade el chorizo cortado en rodajas. Sigue añadiendo los pimientos de pimiento rojo, verde y añádele la patata que se ha freído.

Añade un poco de aceite limpio a la sartén, añade los dientes de ajo cortados y añádele un poco. Añade las migas de chorizo y rehénalo durante unos minutos con una sartén a una temperatura que queden suaves y doradas.

Añade el chorizo y la patata. Mezcla todo bien hasta que el chorizo y la patata se hayan dorado. Realiza el procedimiento a la patata.

Mucha suerte y nos vemos.

Preparación

10 Minutos

Preparación

10 Minutos

Preparación

4 Minutos

MIGAS DEL PASTOR

La tradición de las migas del pastor en Aragón va unida a la de otros regiones de España. En platos que elaborados con pan, aceite, y sal, que se sirven con diferentes acompañamientos como chorizo, patata, vino tinto, se dan origen en un plato que vive de la necesidad de aprovechar el pan duro y que se ha convertido en una auténtica delicia gastronómica.

El Recetario
Recetas con sabor a tradición,
recetas con sabor a Aragón

club Aragón alimentos nobles

TABLÉ DE LA HUERTA ARAGONESA

El Tablé es una ensalada fría de origen árabe que se elabora con ensalada de trigo, perejil, tomate, cebolla, hierbabuena, limón y aceite de oliva. Su origen se remonta a la cocina del Medio Oriente.

Ahora puedes disfrutar de la versión aragonesa.

Preparación	Preparación	Preparación
10 Minutos	10 Minutos	4 Minutos

Ingredientes

Cuatro cosas: magra o bodega, como en la receta original.

Tomates de variedad local y cebolla (cuarta y media), que se cortará en Agricultura Ecológica.

Menta, humita limonera y albahaca (sembrada a tu gusto).

Pigeón de Agricultura Ecológica.

Limon.

Aceite de oliva.

Clasificación: Clasificación de Aragón Alimentos Nobles de Aragón.

Club Fuentes de Ebro DOP
Asociación Oliva Virgen Extra DOP
Asociación Aceite de Montañeta

Instagram: @aragonalimentosnobles

Preparación

Preparar el conejo, el tablé está en la receta original. Añadir el aceite que se cocinó con el conejo y se cocinó con un caldo de verduras que se cocinó.

Colocar en un bol y añadir el perejil, la cebolla, las hierbas, las albahaca y la menta.

Mezclar bien y servir.

El truco

Añadir limón para un toque dulce y a la vez un toque ácido.

El Recetario
Recetas con sabor a tradición,
recetas con sabor a Aragón

club Aragón alimentos nobles

El Recetario
Recetas con sabor a tradición,
recetas con sabor a Aragón

club Aragón alimentos nobles

6. JORNADAS DE DIFUSIÓN

Se han realizado las siguientes jornadas de difusión en 2021 y 2023:

16/03/2021

31/05/2023

club Aragón, alimentos nobles

El evento que no puedes perderte si eres una PYME alimentaria de Aragón

Tendencias de Marketing Digital para el sector de la alimentación 2021

ONLINE 16 MARZO 16:30 H.

INAUGURACIÓN [16:30-16:45]
 José Ignacio Domingo – Gerente de Asociación de Industrias de Alimentación de Aragón

“Más allá de la transformación: Liderazgo digital” [16:45-17:10]
 Sergio Rodas – Director de Marketing de EFOR

“Tienda Online www.compartearagon.es” [17:10-17:35]
 Andrés Vicente – Especialista en Comercio Online de INYCOM. Responsable de proyecto Tienda Online www.compartearagon.es

“Innovación de procesos comerciales en escenarios volátiles” [17:35-18:00]
 Raúl Calavia – CEO Brand in Black

“Comunicación de marca después del confinamiento” [18:00-18:25]
 Lucas Aisa – CEO de CeConBe

CLAUSURA [18:30]
 Carmen Urbano – Directora General de Promoción e Innovación Alimentaria del Gobierno de Aragón

club Aragón, alimentos nobles

El próximo miércoles 31 de mayo tenemos evento!

¡EL PRÓXIMO MIÉRCOLES 31 DE MAYO TENEMOS EVENTO!

Proyecto de cooperación sobre comercialización de productos de alimentación mediante un ecosistema de herramientas digitales

PRESENCIAL Y ONLINE 31 MAYO 16:30 H.

Descubre la **importancia del universo digital** gracias a las ponencias sobre **proyecto de cooperación sobre comercialización de productos de alimentación** mediante un ecosistema de herramientas digitales. El evento será tanto presencial como online. Tendrá lugar en la Cámara de Comercio de Zaragoza. **Inscríbelo en aiiaa@aiiaa.es y sigue la sesión en streaming.**

Este es el programa:

- **INAUGURACIÓN [16:30-16:45]**
 José Ignacio Domingo – Gerente de Asociación de Industrias de Alimentación de Aragón
- **“Presentación de conclusiones del Proyecto de Cooperación sobre comercialización de productos de alimentación mediante un ecosistema de herramientas digitales” [16:45-17:15]**
 Sergio Rodas – Director de Marketing y CX en Integra tecnología
- **“Resultados del estudio de Hábitos de compra digitales de alimentos y bebidas en los consumidores” [17:15-17:45]**
 Azucena Gracia – Investigadora y Jefa de la Unidad de Economía Agroalimentaria del CITA
- **“Novedades en la comunicación online” [17:45-18:15]**
 Pilar Laglera – Técnica de comunicación y Marketing Digital de Virtual & Civán
 Sandra Lázaro – Responsable de cuentas de Virtual & Civán
- **CLAUSURA [18:30]**
 José Ignacio Domingo – Gerente de Asociación de Industrias de Alimentación de Aragón

¡Te esperamos!

club Aragón, alimentos nobles

El evento que no puedes perderte si eres una PYME alimentaria de Aragón

Proyecto de cooperación sobre comercialización de productos de alimentación mediante un ecosistema de herramientas digitales

PRESENCIAL Y ONLINE 31 MAYO 16:30 H.

clubaragonalimentosnobles

clubaragonalimentosnobles El próximo miércoles 31 de mayo tenemos evento!

Descubre la importancia del universo digital gracias a las ponencias sobre proyecto de cooperación sobre la comercialización de productos de alimentación mediante un ecosistema de herramientas digitales. 📺

El evento será tanto presencial como online. Tendrá lugar en la Cámara de Comercio de Zaragoza. Inscríbete enviando un email a aiiaa@aiiaa.es y sigue la sesión en streaming. 📺

Este es el programa:

- **INAUGURACIÓN [16:30-16:45]**
 José Ignacio Domingo – Gerente de Asociación de Industrias de Alimentación de Aragón
- **“Presentación de conclusiones del Proyecto de Cooperación sobre comercialización de productos de alimentación mediante un ecosistema de herramientas digitales” [16:45-17:15]**
 Sergio Rodas – Director de Marketing y CX en Integra tecnología
- **“Resultados del estudio de Hábitos de compra digitales de alimentos y bebidas en los consumidores de Aragón” [17:15-17:45]**
 Azucena Gracia – Investigadora y Jefa de la Unidad de Economía Agroalimentaria del CITA
- **“Novedades en la comunicación online” [17:45-18:15]**
 Pilar Laglera – Técnica de comunicación y Marketing Digital de Virtual & Civán
 Sandra Lázaro – Responsable de cuentas de Virtual & Civán
- **CLAUSURA [18:30]**
 José Ignacio Domingo – Gerente de Asociación de Industrias de Alimentación de Aragón

47 Me gusta
 Haz clic para ver más

Añade un comentario...

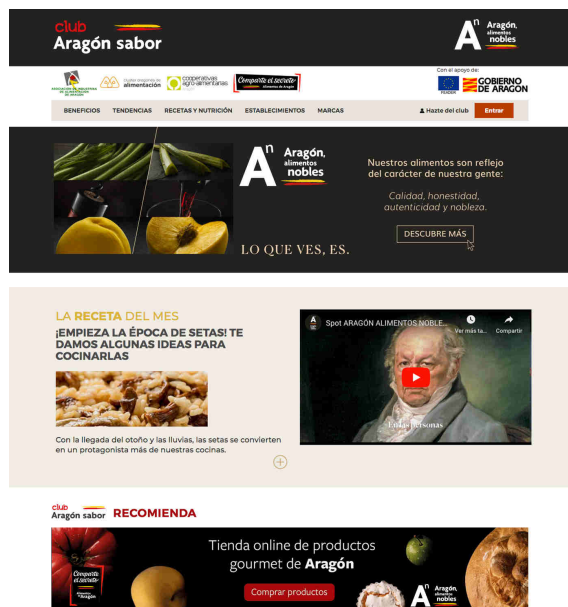


7. OTRAS ACCIONES

Cambio de Imagen

Fase 1: Cambio de logo y actualización de la imagen en web

Fase 2: Cambio de nombre y actualización diseño web



Acciones para las marcas colaboradoras

Comunicación de cambios de imagen y logos

Propuestas de diseño para campañas de Social Ads





ESCENARIO ACTUAL



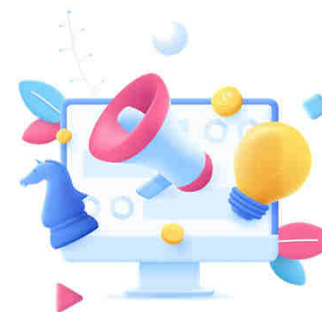
NÚMERO DE SOCIOS:
+4.360
(JUNIO 2023)



VISITAS EN LA WEB:
+111.200



SEGUIDORES EN RRSS:
- FACEBOOK +4.320
- INSTAGRAM +2.700



USUARIOS ALCANZADOS A
TRAVÉS DE CAMPAÑAS DE
PAID MEDIA:
+511.560

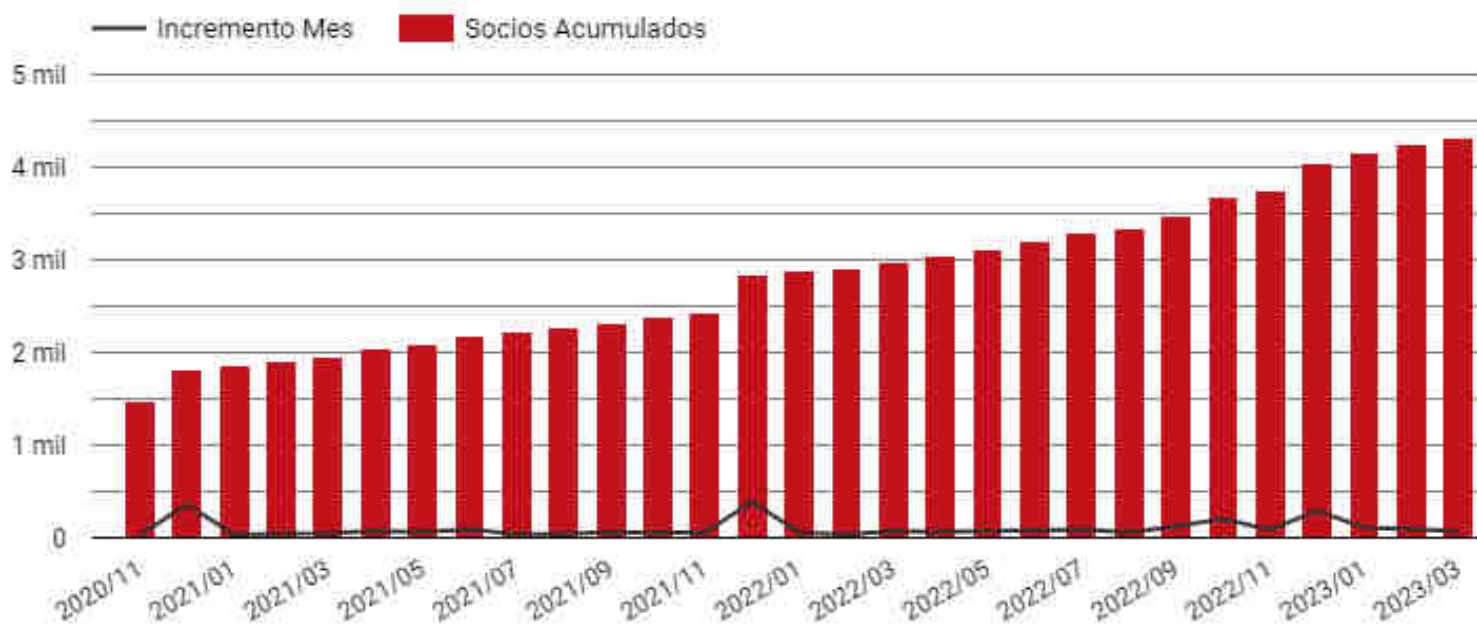


NEWSLETTER:
+28.000 ENVÍOS

SOCIOS Datos

Actualmente en el Club, Aragón Alimento Nobles hay **4.368 socios**, es decir, usuarios que pueden ver todo el contenido de la web y a los que les llega información a través de las Newsletter.

Esta es la evolución del número de socios desde el año 2020:



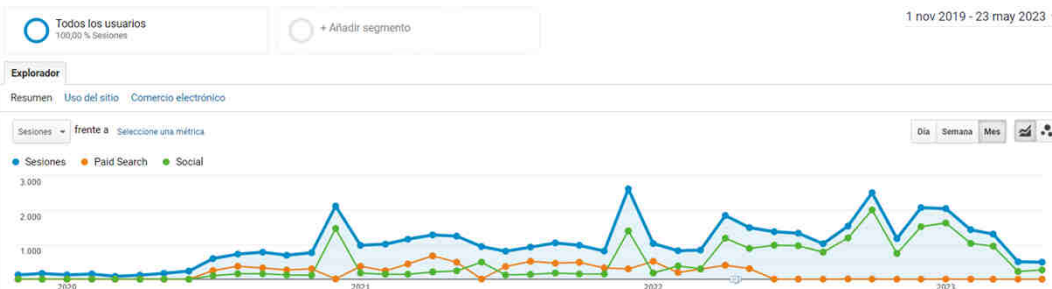
WEB Datos tráfico

Este es el tráfico registrado en la web www.clubaragonalimentosnobles.es desde julio de 2020:

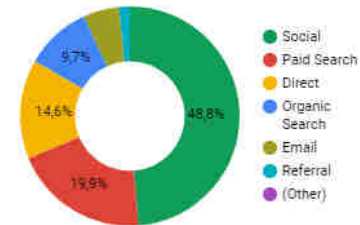
KPI's



Canal	Sesiones	Usuarios	% Rebote	Pág/sesión
Social	20.894	16.377	63,73 %	2,85
Paid Search	7.977	6.999	78,53 %	1,99
Direct	5.480	4.731	71,22 %	2,38
Organic Search	4.476	3.493	73,08 %	2,25
Email	2.670	1.709	52,36 %	3,66
Total	42.293	32.848	67,52 %	2,62



Tráfico y comportamiento por canal



Tráfico y comportamiento por dispositivo

