

Fruta Pura. Del árbol a la mesa

*Jugo natural de manzana exprimida,
sin conservantes ni aditivos.*

068

Martín Carro es un joven ingeniero industrial y emprendedor de Centenario. En él perduró por varios años la iniciativa de avanzar en la construcción de una fábrica de jugo exprimido de manzana y obtener un producto 100% natural. “Empecé a trabajar en el proyecto Pura Frutta hace cuatro años, porque una década atrás ya me costaba creer que haya millones de kilos de manzana en la zona y, sin embargo, en los súper de la región no existiera un jugo natural que contenga todos los beneficios de esa fruta. Estuve trabajando mucho tiempo, investigando, buscando a las personas con más conocimiento sobre el tema y descubrí que no había ningún impedimento técnico para poder desarrollar la idea, había que po-

nerle toda la energía para conseguir lo que hoy resume esta cajita de 3 litros de jugo exprimido de manzana.”

Los estudios de mercado fueron una de las primeras inversiones que realizó Carro (junto a otro socio fundador) que le permitió definir diversos puntos: que el 80% de las compras que hace la gente las realiza en supermercados; que en sus góndolas el sabor manzana es muy solicitado, y que es prácticamente en la misma proporción que el de naranja, pero el cítrico dispone de una gran variedad de oferta en lo que respecta a jugo exprimido, pero de manzana no había nada. Fue así que se convencieron entendiendo que “había que darle hacia adelante a pesar de incertidumbre que generaría su recepción.

Nosotros no le agregamos ningún tipo de aditivo a nuestro producto, es jugo de manzana (hay dos variedades disponibles a la venta, roja y verde) como hecho en la juguera. Esa es nuestra propuesta de valor, le damos la gran opción a nuestros consumidores de disfrutar de un jugo como hecho en casa.”

Como todo emprendimiento, y a pesar de las dificultades económicas que les fueron surgiendo, Carro asegura que la buena aceptación que recibe el producto ayuda a tener optimismo respecto al futuro inmediato y apuesta a que la estabilidad financiera llegará pronto. Este proyecto requirió de una inversión muy importante, logrando un financiamiento del exterior que le permitió importar la maquinaria que necesitaban.



¿SABÍAS QUE...

...CADA MANZANA TIENE APROXIMADAMENTE 4 GRAMOS DE FIBRA?

La fibra es indispensable para el buen funcionamiento del aparato digestivo.

ALGO MÁS?

Sí, es una buena opción para fortalecer la memoria gracias a su rico contenido de fósforo?

Si nos detenemos en la presentación del producto, consiste en un sistema de packaging muy novedoso, hecho Argentina. Algunas bodegas usan el mismo sistema para exportar vino, denominado 'bag in box'. Es una caja que simula un cajón de manzana, un troquel de cartón del que sale una canilla, se termina transformando en un dispenser de jugo que puede ir a la heladera o a fuera porque no necesita refrigeración. Carro nos explica que el "packaging, no es simplemente una estrategia estética o una cuestión de proponer una rareza, sino que tiene que ver con las características propias del jugo de manzana. Sabemos que al rallar una manzana se oxida a los pocos minutos, por tal motivo es fundamental mantener el producto aislado del aire. El envase reúne las características de estar envasado al vacío y el dispenser que no deja que entre aire a la bolsa. El producto te dura treinta días abierto, es una de las ventajas. Por eso tenemos versiones de 3 y 5 litros, porque dura un mes abierto, no se fermenta en un corto plazo como otros productos." Dentro de la logística de venta, decidieron disponer

¿Sabías qué un vaso de jugo de manzana tiene menos de 100 calorías? Por eso es ideal para acompañar cualquier dieta. ¡Además es un producto libre de gluten!

072

por la opción de entrega a domicilio en Neuquén y Cipolletti, recibiendo pedidos a través de su fan page en facebook.com/purafrutta.

Con el paso del tiempo la empresa ha logrado crecer respecto a su presencia en el mercado nacional. Hoy se comercializa en Neuquén, Río Negro, Buenos Aires, La Pampa, Santa Fe, San Juan y Mendoza. Con este producto también está cosechando reconocimientos. Acaban de ganar el concurso de emprendedores "Naves", primer puesto en la

categoría Empresa Naciente 2016. A pesar de ello, Martín afirma que el éxito de Pura Frutta no tiene secretos: "simplemente exprimimos las mejores manzanas de la Patagonia para que puedan disfrutar del más delicioso jugo 100% natural". ●

