Exotische Köstlichkeiten

aus

El Salvador

ENSONO

El Salvador

www.estilo-europe.com

Estilo

Sales Europe

Die Gründung der **Estilo Sales Europe** entstammt einem Projekt, das die CONNEX CREATIV MARKETING im Jahr 2010 für das mittelamerikanische Land El Salvador durchgeführt hat:

2011 erfolgt die Gründung der **ALIANZA EXPORTADORA** in El Salvador.
23 exportierende Unternehmen schließen sich zusammen mit dem Ziel der Vermarktung ihrer Produkte u.a. in Europa.

ALIANZA EXPORTADORA

Im Rahmen der Marktforschung in den Ländern Deutschland, Frankreich, Schweden und Spanien wurden die Marktchancen von Produkten aus El Salvador untersucht. Aufgrund der positiven Ergebnisse wurde eine europäische Marketingstrategie ausgearbeitet.

Ebenfalls 2011 erfolgt die Gründung der Vertriebsgesellschaft ESTILO mit dem Ziel neue Produkte in Zentralamerika zu entwickeln und in Europa zu vermarkten.

2012 wird die Marke **ENSONO** europaweit eingetragen.

Ab Juli 2013 erfolgt die internationale Einführung in mehreren Ländern.

ENSONO

El Salvador

Die Zielgruppe

- Konsumenten, welche die Abwechslung lieben und nach Neuem Ausschau halten.
- Konsumenten, die exotischen Produkten gegenüber aufgeschlossen sind.
- Qualitätsorientierte Konsumenten, die nicht dem Preis, sondern dem Wert eines Produktes den Vorzug geben.
- Käufer und Verwender von Bio und Fair Trade Produkten.
- Konsumenten ab mittlerem Einkommen

In der demografischen Betrachtung gibt es wenig Unterschiede,

- nahezu alle Altersgruppen ab 18 Jahren
- geschlechtsunabhängig
- bildungsunabhängig

Die Marketingstrategie

- Alle Produkte werden in El Salvador produziert. Dadurch wird garantiert, dass alle Rohstoffe zum Erntezeitpunkt mit dem bestmöglichen Aroma verarbeitet werden, nicht während des Transports nachreifen müssen und auch keine Beigabe von Zusatzstoffen bei der Verarbeitung in Europa erfolgt.

  Diese Artikel sind damit auch Qualitätsführer mit hoher Produktakzeptanz.

- Alle Produkte sind Innovationen, verwenden einzigartige Rohstoffe oder haben einen einzigartigen Verbrauchsnutzen.

- Alle Produkte werden nach deutschen Qualitätsstandards produziert, die Packungen wurden von deutschen Designern entwickelt.

- Alle Produkte sind biologisch (ab Herbst 2013 auch als solche zertifiziert) angebaut und produziert.

- Die Endverbraucherpreise entsprechen der hohen Qualität der Produkte

- Die Einführung der Produkte erfolgt in mehreren Ländern Europas.

SV-BIO-118
El Salvador
Landwirtschaft

Der soziale Aspekt

- Alle Produkte kommen aus El Salvador,
  werden dort angebaut und verarbeitet.
  Damit bleibt die Wertschöpfung zu 100% in einem Land.
  Im Vergleich zum Durchschnittsverdienst von € 1,50 pro Stunde,
  wird das 3-fache bezahlt. Die Menschen können davon leben.

- Estilo gewährleistet, dass die produzierenden Bauern einen
  echten Mehrertrag für ihre Produkte erhalten.

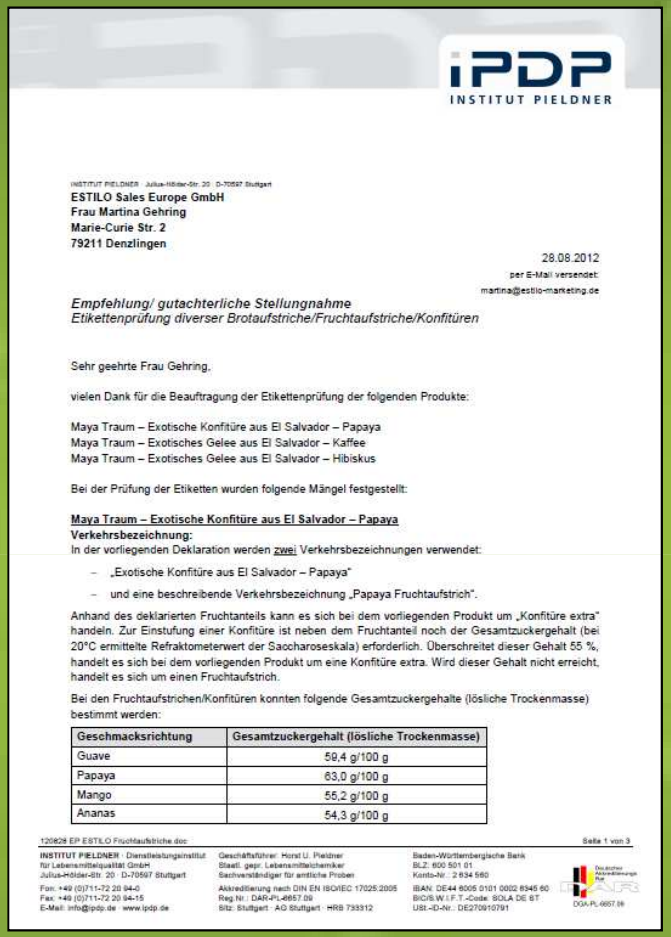
- Alle Produkte sind wirklich Fair Trade und unterscheiden sich
  somit von traditionellen Fair Trade Artikeln, in dem keinerlei Lizenz
  gebühren kalkuliert werden müssen. Das wird auf den
  Packungen mit zusätzlichen Hängern auch ausgelobt.

wirklich FAIR gehandelt

Mehrfache Qualitätsprüfungen

erfolgen im Ursprungsland:
Kontrolle der Rohmaterialien,
der Produktion und der
Versendung durch Mitarbeiter vor Ort

erfolgen in Deutschland:
erneute Qualitätskontrolle der
Endprodukte und Gutachten
der Lebensmittelinstitut IDPD



iPDP
INSTITUT PIELDNER

ESTILO Sales Europe GmbH
Frau Martina Gehring
Marie-Curie Str. 2
79211 Denzlingen

28.08.2012
per E-Mail versendet:
martina@estilo-marketing.de

Empfehlung/ gutachterliche Stellungnahme
Etikettenprüfung diverser Brotaufstriche/Fruchtaufstriche/Konfitüren

Sehr geehrte Frau Gehring,

vielen Dank für die Beauftragung der Etikettenprüfung der folgenden Produkte:

Maya Traum – Exotische Konfitüre aus El Salvador – Papaya
Maya Traum – Exotisches Gelee aus El Salvador – Kaffee
Maya Traum – Exotisches Gelee aus El Salvador – Hibiskus

Bei der Prüfung der Etiketten wurden folgende Mängel festgestellt:

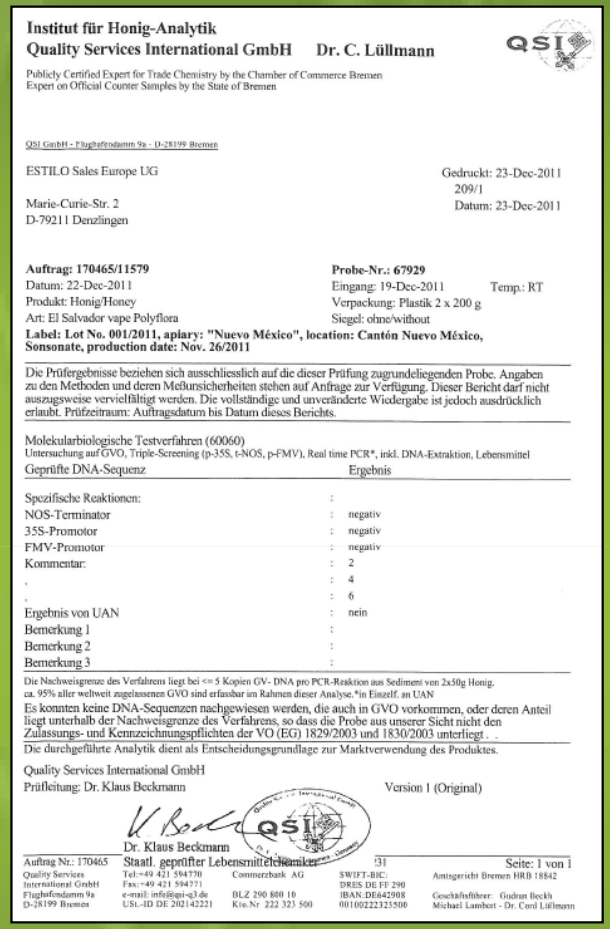
Maya Traum – Exotische Konfitüre aus El Salvador – Papaya
Verkehrsbezeichnung:
In der vorliegenden Deklaration werden zwei Verkehrsbezeichnungen verwendet:

- „Exotische Konfitüre aus El Salvador – Papaya"
- und eine beschreibende Verkehrsbezeichnung „Papaya Fruchtaufstrich".

Anhand des deklarierten Fruchtanteils kann es sich bei dem vorliegenden Produkt um „Konfitüre extra" handeln. Zur Einstufung einer Konfitüre ist neben dem Fruchtanteil noch der Gesamtzuckergehalt (bei 20°C ermittelte Refraktometerwert der Saccharoseskala) erforderlich. Überschreitet dieser Gehalt 55 %, handelt es sich bei dem vorliegenden Produkt um eine Konfitüre extra. Wird dieser Gehalt nicht erreicht, handelt es sich um einen Fruchtaufstrich.

Bei den Fruchtaufstrichen/Konfitüren konnten folgende Gesamtzuckergehalte (lösliche Trockenmasse) bestimmt werden:

Geschmacksrichtung	Gesamtzuckergehalt (lösliche Trockenmasse)
Guave	59,4 g/100 g
Papaya	63,0 g/100 g
Mango	55,2 g/100 g
Ananas	54,3 g/100 g



Institut für Honig-Analytik
Quality Services International GmbH Dr. C. Lüllmann

Publicly Certified Expert for Trade Chemistry by the Chamber of Commerce Bremen
Expert on Official Counter Samples by the State of Bremen

QSI GmbH - Flughafendamm 9a - D-28199 Bremen

ESTILO Sales Europe UG
Marie-Curie-Str. 2
D-79211 Denzlingen

Gedruckt: 23-Dec-2011
209/1
Datum: 23-Dec-2011

Auftrag: 170465/11579
Datum: 22-Dec-2011
Produkt: Honig/Honey
Art: El Salvador vape Polyflora

Probe-Nr.: 67929
Eingang: 19-Dec-2011 Temp.: RT
Verpackung: Plastik 2 x 200 g
Siegel: ohne/without

Label: Lot No. 001/2011, apiary: "Nuevo México", location: Cantón Nuevo México, Sonsonate, production date: Nov. 26/2011

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschliesslich auf die dieser Prüfung zugrundeliegenden Probe. Angaben zu den Methoden und deren Meßunsicherheiten stehen auf Anfrage zur Verfügung. Dieser Bericht darf nicht auszugsweise vervielfältigt werden. Die vollständige und unveränderte Wiedergabe ist jedoch ausdrücklich erlaubt. Prüfzeitraum: Auftragsdatum bis Datum dieses Berichts.

Molekularbiologische Testverfahren (60060)
Untersuchung auf GVO, Triple-Screening (p-35S, t-NOS, p-FMV), Real time PCR*, inkl. DNA-Extraktion, Lebensmittel

Geprüfte DNA-Sequenz	Ergebnis
Spezifische Reaktionen:	:
NOS-Terminator	: negativ
35S-Promotor	: negativ
FMV-Promotor	: negativ
Kommentar:	: 2
.	: 4
.	: 6
Ergebnis von UAN	: nein
Bemerkung 1	:
Bemerkung 2	:
Bemerkung 3	:

Die Nachweisgrenze des Verfahrens liegt bei <= 5 Kopien GV- DNA pro PCR-Reaktion aus Sediment von 2x50g Honig.
ca. 95% aller weltweit zugelassenen GVO sind erfassbar im Rahmen dieser Analyse.*in Einzelf. an UAN

Es konnten keine DNA-Sequenzen nachgewiesen werden, die auch in GVO vorkommen, oder deren Anteil liegt unterhalb der Nachweisgrenze des Verfahrens, so dass die Probe aus unserer Sicht nicht den Zulassungs- und Kennzeichnungspflichten der VO (EG) 1829/2003 und 1830/2003 unterliegt . .

Die durchgeführte Analytik dient als Entscheidungsgrundlage zur Marktverwendung des Produktes.

Quality Services International GmbH
Prüfleitung: Dr. Klaus Beckmann Version 1 (Original)

Dr. Klaus Beckmann
Staatl. geprüfter Lebensmittelchemiker

Seite: 1 von 1

Jede neue Produktion wird vom Labor IPDP Stuttgart geprüft

Marktforschungsergebnisse*

zum Markt

Konsumenten sind an exotischen Produkten interessiert, haben diese bereits gekauft, bewerten diese mit „gut“ und wünschen sich weitere neue Produkte

zum Sortiment

alle ins Sortiment aufgenommenen Produkte erzielen sehr gute Werte hinsichtlich Design, Geschmack, Preiswürdigkeit (!) und Kaufbereitschaft

*** Quelle:**
Konsumentenbefragung durch *connex marktforschung* mit 589 Personen

-- Auszüge --

Konsumentenbefragung zu exotischen Produkten - aus einem repräsentativen Pool vo

Struktur	unter 25			25- 50		
	weibl	männl	Gesamt	weibl	männl	Gesamt
Anzahl Personen mit Antwort (75% schriftlich, 25% telefonisch)	60	58	118	135	121	256
Exotische Produkte (aus Amerika, Afrika und Asien) bekannt	1,4	2,0	1,8	1,7	2,1	2,0
schon mal gekauft im Einzelhandel Deutschland	1,0	1,0	1,0	1,4	2,0	1,6
wie haben Sie die Produkte bewertet	1,8	1,8	1,8	2,3	2,2	2,3
würden Sie erneut kaufen	1,0	1,0	1,0	1,6	1,7	1,6
suchen sie nach neuen exotischen Produkten	1,7	1,9	1,8	1,7	2,3	1,9
wo haben sie diese Produkte kennengelernt	1,9	1,9	1,9	1,4	2,1	1,7
ist das Angebot in D ausreichend	1,3	1,4	1,3	1,6	1,8	1,7
würden Sie sich neue Produkte wünschen	1,0	1,0	1,0	1,5	1,7	1,6

Ergebnis: Verkostung durch Endverbraucher - aus einem repräsentativen Pool von 242 Personen

Design: 1=gefällt sehr gut, 2=ist schön, interessant, 3=keine Differenzierung, 4= gefällt nicht
Geschmack: 1=schmeckt ganz hervorragend, 2=schmeckt gut, 3=kein Unterschied zu anderen Produkten, 4=schmeckt gar nicht
Preis: 1=sehr günstig, 2=normal für Markenprodukte, 3=zu teuer; 4=Grund für nicht kaufen
kaufen: 1=ich will es unbedingt haben, 2=gut möglich, 3=vielleicht, 4=nein

	weiblich	männlich	unter 25	25- 50	über 50	Gesamt
Kaffee Espresso						
Teilnehmer	114	97	29	113	69	211
Design	1,2	1,6	1,8	1,2	1,5	1,4
Geschmack	1,7	1,5	1,2	1,4	2,0	1,6
Preis	1,9	1,9	1,8	2,0	1,8	1,9
kaufen	2,0	1,4	1,6	1,9	1,5	1,7
Kaffee Creme						
Teilnehmer	114	97	29	113	69	211
Design	1,2	1,6	1,8	1,2	1,5	1,4

Das Kernsortiment

Kaffee

er hat seine natürlichen Kaffee-Aromen noch

Honig

von Imkern aus El Salvador ohne GEN Technik

Tee

den es so in Europa noch nicht gibt

Gewürze

auf Basis der frischen Limette neu in Europa

Konfitüren und Brotaufstriche

aus manueller Manufaktur und Sorten, die es in Europa nicht gibt

….. und weiteren Produkten in Vorbereitung

Kaffee ohne Aromaverlust

Der Anbau der Kaffeepflanzen erfolgt biologisch, die BIO Zertifizierung wird bis August 2013 vorhanden und auf den Packungen auch ausgelobt sein.

Es werden Hochland Arabica Kaffeepflanzen verwendet, die als eine der ganz wenigen noch von einem Blätterkleid hoch wachsender Bäume gegen Sonne und Regen geschützt werden. Die Kaffeepflanzen werden dadurch geschont und können ihre für den Geschmack wesentlichen Aromen und Tannine entwickeln. Die Bohnen werden handverlesen, sofort gewaschen und getrocknet. Vor der Röstung werden die Bohnen nochmals handverlesen und Fremdteile aussortiert.

Die Bohnen werden in El Salvador zeitnah geröstet. Sie bewahren dadurch ihr ursprüngliches Aroma, das im Vergleich zum handelsüblichen Kaffee durch den Transport der Rohbohnen nach Europa nicht verloren gehen kann.

Die Verwendung von Spritzmitteln auf dem Transport zur Vermeidung von Schimmelpilzen wird ebenso verhindert wie die Beigabe von Zusatzstoffen beim Rösten.

besteht aus 100% gemahlenem Kaffee. Ohne Fremdbestandteile und Füllmitteln.

….den Tee neu erfunden

- Die neuen exotischen Maya Tees 1-7 stellen eine Kombination von Früchte-, Kräuter- und Pflanzentees dar und verwenden exotische Ingredienzen wie z.B. Limetten, Guave, Sternfrucht und Ingwer.

- Diese Teesorten enthalten ausschließlich Bestandteile von Blüten, Stielen, Blättern und Wurzeln. Im Gegensatz zu nahezu allen anderen Tee, die auf Grün- und Schwarztee aufbauen.

- Mit dem Maya Tee No. 8 führt Estilo erstmals Teestangen bei Früchtetees ein.

- Eine absolute Neuheit stellen die Tees mit Fruchtscheiben in verschiedenen exotischen Geschmacksrichtungen wie u.a. Limette oder Grapefruit dar

Weltneuheit:
Teescheiben von frischen Früchten

Weltneuheit:
die Teestange
ein phantastisches Aroma

NEU
Exotische Konfitüren und Brotaufstriche

- Neue Geschmacksrichtungen wie Mango, Ananas, Guave usw. bereichern den Frühstückstisch.
- Die Sorte Kaffee ist eine absolute Weltneuheit.
- Alle Produkte werden am Höhepunkt ihres Reifungsprozesses geerntet und haben das volle Aroma.

NEU:
von frischen Hibiskusblüten

Weltneuheit:
von frischen Kaffeebohnen

NEU:
von der Guave-Frucht

nicht nur fleissige Bienchen…

In El Salvador ist Gentechnik verboten.
Daher sind alle Honige von Ensono garantiert und auch zertifiziert Gentechnik frei.

Neue Sorten wie z.B. Honig mit Mango oder grüner Apfel sind echte Innovationen.
Oder auch die Sorte Eucalipto (Honig mit Eukalyptus), die wohltuend bei Erkältungen wirkt.

Ohne GEN-Technik
GARANTIERT

NEU: Honig mit Eukalyptus

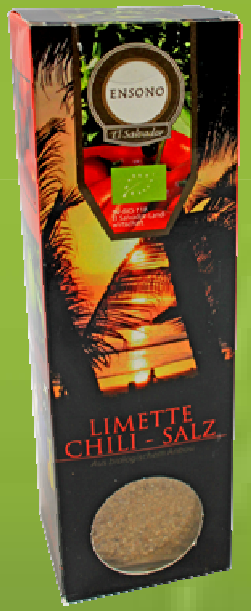
NEU: Honig mit Mango

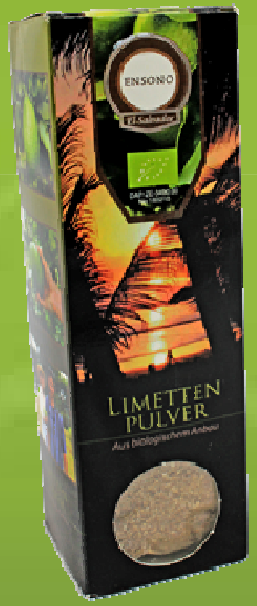
NEU: Honig mit Green Apple

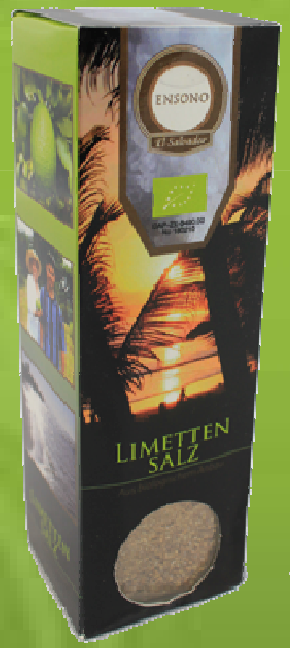
die Würze kommt vom Gewürz…

- Diese Gewürze sind einzigartig!
- Die frische Limette prägt den Geschmack.
- Chili und Salz geben die Würze. Verleiht Fisch, hellem Fleisch, Salaten u.v.m. eine besondere Note.

NEU: Gewürze von der frischen Limette







- Mit dem Limettenpulver erhält das Steak eine wunderbare aromatische Kruste

Verkaufsunterstützung

Holz Display mit der Möglichkeit variabel zu bestücken.

auch in schwarz erhältlich

Ihre Vorteile

- **Neue exotische Produkte im Premiumbereich**
- **mit nachweisbarer Herkunft**
- **in hervorragender Qualität**
- **mehrfach geprüft und zertifiziert**
- **in etablierten Produktmärkten mit hohen Absatzpotentialen – in Deutschland nur bei EDEKA**
- **in Bio und Fair gehandelt**
- **mit sehr guten Verdienstmöglichkeiten**

ESTILO Sales Europe GmbH
Robert-Koch-Str. 2
77694 Kehl
Geschäftsführer Bernd Riebel

Vertrieb
Tannenweg 4
79261 Gutach
Max Wehrle

Tel. +49 (0) 7681 4940 100
Fax +49 (0) 7681 4940 101
max@estilo-europe.com
www.estilo-europe.com

Kontrollstelle
DE-ÖKO-007
HRB Freiburg 708809
UST-Id Nr. DE284645824