

Espicias Magenís: El secreto del sabor tradicional para caracoles

Descubre "Especias Reunidas", la mezcla exclusiva de Magenís, diseñada específicamente para realzar el sabor auténtico de los caracoles. Esta ficha técnica detalla la composición, formatos y ventajas de nuestro producto líder, ideal para profesionales de la hostelería que buscan calidad y consistencia en sus preparaciones.

Nombre comercial Especias Reunidas (especial caracoles)	Formatos disponibles Grano (entero) y Molido	Envase mínimo 1 kg (orientado al sector profesional)
Periodo de alta demanda De primeros de marzo a finales de junio	Zonas de mayor consumo Sevilla, Cádiz y Huelva	

Composición y variantes

Base maestra (Mezcla equilibrada)

Una selección armoniosa para un perfil de sabor inconfundible:

- Cilantro:** Aporta el frescor característico que equilibra la mezcla.
- Cominos:** Esencial para el toque terroso que profundiza el caldo.
- Pimienta negra:** Proporciona un fondo de calor sutil y una rica complejidad.

Ingredientes de personalización (Extras)

Para chefs que desean un toque único y adaptable:

- Cayena (ojo de pájaro):** Permite ajustar con precisión el nivel de picante.
- Jengibre:** Añade una nota cítrica fresca y un picante vibrante.
- Laurel:** Fundamental para el aroma herbáceo y tradicional del caldo.
- Clavo:** Ofrece una profundidad intensa y un matiz especiado distintivo.
- Otras especias:** Hinojo, pimentón, hierbabuena, etc.



Argumentos de venta

Nuestras Especies Reunidas abordan directamente las necesidades y desafíos de los profesionales del sector:

- **Crecimiento orgánico demostrado**

Las ventas crecen anualmente, impulsadas por el "boca a boca" gracias a la calidad superior y la confianza generada entre profesionales, sin necesidad de grandes promociones.
- **Estandarización del sabor**

Garantizamos un sabor consistente y reproducible lote tras lote, permitiendo a restaurantes y mayoristas mantener la identidad culinaria de sus platos.
- **Ahorro de tiempo significativo**

La mezcla equilibrada evita la tediosa tarea de pesar y combinar ingredientes individualmente, optimizando el tiempo en cocinas profesionales.
- **Versatilidad técnica**

El formato molido se integra instantáneamente en cualquier preparación, mientras que el grano es ideal para infusiones lentas, ofreciendo flexibilidad según la técnica de cocción.

Datos logísticos para el profesional

- Distribución:** Reparto ágil y eficiente con la flota propia de Magenís, asegurando la frescura y puntualidad.
- Área de servicio:** Cobertura directa y exclusiva en las provincias de Sevilla, Cádiz y Huelva.
- Público objetivo:** Restaurantes y bares especializados en caracoles, mayoristas de caracoles, y obradores dedicados a la elaboración de precocinados, garantizando un suministro adaptado a cada necesidad.

