

SNACKS NATURALES PARA COMER SIN PARAR

En el marco de su primera participación en Caminos y Sabores, sus snacks de batata y mandioca serán la puerta de entrada a la fiesta de la cultura, de nuestros sabores y de nuestra identidad, del 9 al 12 de julio en La Rural. Una selección de vegetales de calidad procesados de manera natural, sin saborizantes ni colorantes en su elaboración, combinados con sales marinas y especias que hacen de sus chips una propuesta única e innovadora para darle un toque diferente a tus comidas

El momento del snack es esa pausa del día para descansar o compartir con amigos y familia. En Nuestros Sabores se esfuerzan por hacer ese momento único y distinto con productos cien por ciento naturales y de calidad que preservan y explotan las virtudes de las materias primas.

Hernan Nelli y Marcos Choco comenzaron hace tres años participando juntos en un programa de emprendedores del gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, el cual ganaron y se convirtió en el puntapié inicial para encauzar el sueño del emprendimiento propio en realidad.

Su inquietud principal fue observar que en otros países sudamericanos se consumían otros tipos de snacks que en Argentina aún no habían sido introducidos; fue en ese momento donde se dieron cuenta de que habían encontrado un nuevo nicho de mercado.

“La gente que comenzó con nosotros hace tres años aún sigue trabajando aquí. Hoy somos siete personas que buscamos crecer en el rubro de snacks no tradicionales, porque no utilizamos conservantes, colorantes ni saborizantes artificiales en la elaboración de nuestros productos”, afirma Hernán, socio gerente de Nuestros Sabores.

Los chips de mandioca, batata y papa con sales marinas y especias aptos para celíacos serán su puerta de entrada a la onceava edición de Caminos y Sabores en La Rural, del 9 al 12 de julio. “Nos motiva la cantidad de gente que visita la feria para dar a conocer nuestros productos y a su vez poder interactuar con distribuidores y mayoristas interesados en generar negocios”, comenta Hernán, entusiasmado.

Nuestros Sabores basa su producción en el uso de materias primas que provienen directamente de la tierra; la mandioca de Misiones, la papa y la batata del centro del país; Hernán asegura que la idea es seguir sumando más productos autóctonos, “pero siempre con un enfoque federal y con el valor agregado de aportar a un producto innovador, apto para celíacos y natural”.

Sus orígenes fueron arduos. Tanto su socio Marcos como Hernán tenían actividades paralelas cuando iniciaron su emprendimiento conjunto; “Terminábamos nuestro trabajo y nos juntábamos por la tarde



LA FIESTA DE LA CULTURA, DE NUESTROS SABORES Y NUESTRA IDENTIDAD.



para comenzar otro. Para los primeros grandes pedidos nos hemos quedado envasando hasta altas horas de la madrugada. Fueron jornadas agotadoras pero súper reconfortantes”, se enorgullece Hernán.

El mensaje de Hernán es que hay que animarse. “Entiendo que a veces las situaciones particulares de cada uno hace más o menos complicado intentar el cambio y que podría sonar como una posición muy simplista, pero hay que tomar riesgos en pos de un futuro mejor. Siempre se puede volver a empezar, y hay que entender que no hay cosa más fea que quedarse con el sabor amargo de no haberlo intentado”.



DEL 9 AL 12 DE JULIO DE 12 A 21 HS.
LA RURAL PREDIO FERIA DE BUENOS AIRES