

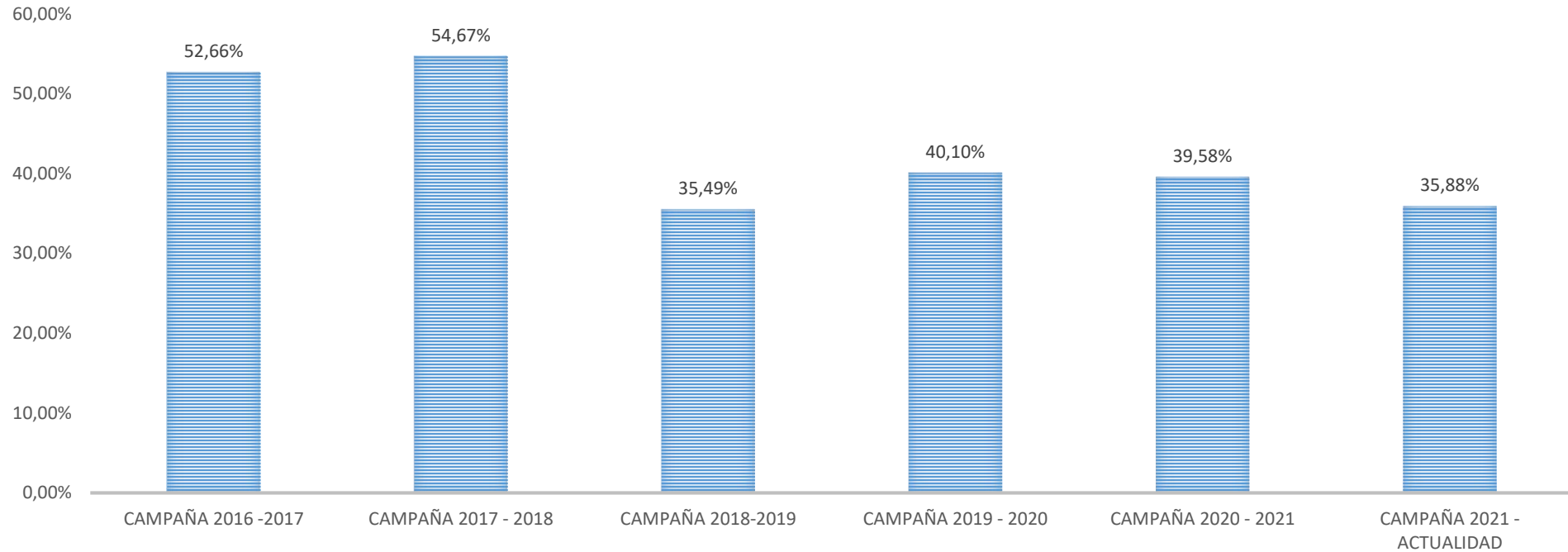


# LAUMONT

JORNADAS DE LA TRUFA NEGRA COMARCA DE DAROCA

## ¿Qué cantidad de trufa se vende en fresco?

% KG COMPRADOS - KG VENDIDOS EN FRESCO



<b>PRODUCCIÓN TOTAL ESPAÑOLA ESTIMADA</b>	<b>45 TONELADAS</b>	<b>45 TONELADAS</b>	<b>90 TONELADAS</b>	<b>90 TONELADAS</b>	<b>100 TONELADAS</b>	<b>150 TONELADAS</b>
---	---------------------	---------------------	---------------------	---------------------	----------------------	----------------------

¿Qué cantidad de trufa se vende en fresco por calidad de compra?

Columna1	CALIDAD	% CAMPAÑA 2020 - 2021	% CAMPAÑA 2021 – ACTUALIDAD
% Kg comprados <b>EXTRA</b> - % Kg vendidos en fresco <b>EXTRA</b>	EXTRA	94,91%	98,36%
% Kg comprados <b>PRIMERA</b> - % Kg vendidos en fresco <b>PRIMERA</b>	PRIMERA	74,83%	77,94%
% Kg comprados <b>VISCORNUDA / 150GR</b> - % Kg vendidos en fresco <b>VISCORNUDA / 150G</b>	VISCORNUDA / 150GR	7,79%	47,12%
% Kg comprados <b>PEQUEÑA 8/20</b> - % Kg vendidos en fresco <b>PEQUEÑA 8/20</b>	PEQUEÑA 8/20	38,06%	60,56%
% Kg comprados <b>TROZO</b> - % Kg vendidos en fresco <b>TROZO</b>	TROZO	49,03%	57,15%

# CALIDADES DE TRUFA

---

WHOLE

Extra



95% whole,  
regular shape

+20 gr

---

First



80% whole,  
irregular shape.

5/20 gr

---

+20 gr

---

PIECES



Cut truffle pieces.

-15 gr

---

+15 gr

---

# CALIDADES DE TRUFA

CATEGORIA

FOTO

ARGUMENTOS DE VENTA

---

**EXTRA**



- Forma redonda regular que le da buen aspecto visual.
- 95% de la corteza externa sin imperfecciones.
- Permite laminarla y que todas las laminas salgan redondas.
- Es la trufa perfecta para enseñar y enamorar a los clientes. Habitualmente se lamina a la vista del cliente.
- Calibres disponibles de 20 a 100gr.
- En el argot comercial es habitual llamar extra a la primera para crear confusión al cliente.

**PRIMERA**



- De forma irregular
  - 80% de la corteza externa sin imperfecciones.
  - Calibres disponibles de 20 a 150gr.
  - Es la calidad que encontramos más y por tanto la más vendida.
-

# CALIDADES DE TRUFA

## TROZO



- Son trufas que cortándolas llegamos a utilizar una parte de ellas.
- Se caracteriza por presentar cortes superiores al 20% de la trufa.
- El aroma y sabor pueden llegar a ser incluso mejores que sus categorías superiores, en muchas ocasiones son trufas de maduración avanzada que además al ser cortadas se puede verificar muy bien su maduración.
- Calibre entre 10 y 80gr. Se valora más el trozo grande +20gr.

---

## PEQUEÑA



- Calibre de 6 hasta 20gr.
- 80% de la corteza externa sin imperfecciones.
- El coste de una pieza siempre es menor por lo que facilita la venta de piezas con esta categoría.
- El calibre se puede estrechar en función de las aplicaciones.

# LAUMONT

Fuerte Inversión en MARKETING  
¿Quién es nuestro cliente a día de hoy?

Al por menor o comercio  
minorista (RETAIL)

HOTELES, RESTAURANTES  
Y CATERINGS (HORECA)

INDUSTRIA  
ALIMENTARIA

# LAUMONT

¿Qué BUSCAMOS para que sean buenos clientes?

¿**QUE** es una empresa solida?



SOLVENCIA



BUENAS  
INSTALACIONES



ORGANIZADA



**EXPERIENCIA** CON EL  
PRODUCTO

*Ventajas de la empresa solida:*

MENOR RIESGO FINANCIERO

PEDIDOS REGULARES

VALORACION DEL SERVICIO

CAPACIDAD DE VENTA DE  
PRODUCTOS NO FRESCOS



Es muy complicado que los clientes compren España en lugar de Francia o Italia



# LAUMONT

## CONCLUSIÓN: Percepción de valor diferente:



### EMPRESA MAYORISTA

- Empresa organizada con equipos altamente especializados.
- Aportan valor añadido al producto, manipulándolo para vender en **fresco, congelado o conserva**.
- Mayor capacidad de compra, especialmente en años de mucha trufa.
- Menores riesgos de impago



### COMPADOR AUTÓNOMO

- Autónomos o empresas de 1na sola persona que compran para vender directamente en Francia o Italia, normalmente lo hace la misma persona con su vehículo
- No le aportan valor añadido al producto.
- Mayores riesgos de impago.
- En años de mucha trufa tienen dificultades para absorber grandes cantidades.