



15 de marzo de 2021

1. ¿QUÉ ES TIERRA DE SABOR?

Piensa en un lugar en el que sus campos hablan, su trigo luce dorado al sol. Sientes la templanza de sus dehesas y ganaderías y te pierdes en sus viñedos, cuna de una tierra de vinos de excelencia. Piensa en un lugar con mil sabores, únicos, auténticos y singulares. Todos comparten un mismo origen, un corazón que contiene la innovación y el cuidado de los pequeños detalles que garantizan tu confianza. Piensa en un lugar, plagado de castillos, palacios, torres, pueblos con encanto, parques naturales llenos de magia. Todos hablan de tradición y de historia. **Su nombre es Castilla y León y, su corazón, Tierra de Sabor.**

[Tierra de Sabor](#) es la **marca de garantía de los alimentos de calidad de Castilla y León y la mayor despensa de productos de calidad de Europa**. En la actualidad, cerca de 900 empresas y 6.000 productos lucen su corazón amarillo en su packaging, ocupando un espacio único de alimentos que tienen **tradición, historia y nombre y apellidos** de los productores de las materias primas con los que están elaborados.

Se ha convertido en un todo un referente en España, de hecho, es el **sello de calidad agroalimentaria más conocido por los consumidores españoles**, contando además con el cariño y el compromiso de sus productores adheridos que valoran a Tierra de Sabor con 7,4 puntos sobre 10 en el último estudio elaborado por la prestigiosa consulta Nielsen: [“Imagen y posicionamiento del sello de calidad Tierra de Sabor desde la perspectiva del consumidor y las empresas asociadas.](#)

En Tierra de Sabor trabajamos para que puedas disfrutar de los sabores y la calidad de siempre como nunca antes había sido posible, conjugando tradición e innovación en continuo desarrollo. [Tierra de Sabor, los productos de siempre, ahora como nunca.](#)

¿Cómo surge Tierra de Sabor?

La marca de garantía '[Tierra de sabor](#)', nace en 2009 con el **objetivo de impulsar la notoriedad y prestigio del sector agroalimentario de Castilla y León**, garantizar a clientes y consumidores la identificación del origen y autenticidad del producto, asegurando un alto nivel de calidad, defendiendo la labor de los productores y diferenciando nuestras enseñas en un mercado cada vez más globalizado y competitivo.

'Tierra de Sabor' es un proyecto de todo el sector agroalimentario de Castilla y León que apuesta por la calidad. Una suma de esfuerzos que nos permite crear una gran marca de dimensión nacional, ocupar un espacio único de **productos que tienen tradición, historia, y nombre y apellidos de los productores de las materias primas** con los que están elaborados. Una respuesta conjunta a profesionales y consumidores que exigen conocer al detalle aquello que adquieren y consumen.

¿Qué requisitos tienen que acreditar los productos para adherirse?

Existen dos pilares fundamentales que sustentan la marca: **Origen y Calidad superior**. El primero es esencial en nuestros días, la denominada trazabilidad permite al consumidor conocer de dónde proceden los alimentos que consume. Respecto al segundo, es la gran apuesta de nuestro sector, calidad tanto de las materias primas como del proceso de elaboración.

¿Cuál ha sido la respuesta del sector agroalimentario de Castilla y León?

La acogida de 'Tierra de Sabor' por parte de la industria agroalimentaria ha sido formidable. Desde su lanzamiento hasta la fecha, **cerca de 900 empresas y de 6.000 productos** han sido autorizados en el uso de 'Tierra de Sabor'. Dentro de la gran cartera de los alimentos y bebidas que lucen el corazón amarillo en sus envases, destacan las **carnes, tanto frescas como transformadas, seguidas de vinos, derivados de cereales, lácteos, frutas y hortalizas, legumbres y un amplio etcétera**.

¿Cuál es el perfil de las empresas adheridas?

El primer rasgo que conviene poner de relieve, es que se trata de industrias agroalimentarias de Castilla y León que, a pesar de la crisis y la erosión de márgenes que vienen experimentando durante los últimos años, continúan **apostando por la calidad** de sus materias y primas y sus procesos de transformación, **como factor competitivo**.

En relación con el tamaño de las empresas con productos autorizados en la marca de garantía, se trata fundamentalmente de **pequeñas y medianas industrias**, ubicadas en el **medio rural**. Dentro de éstas, resulta necesario destacar además la presencia de un nutrido grupo de pequeñas industrias de **artesanía alimentaria (1 de cada 4)**, una producción singular que requiere de un gran apoyo para poder competir frente productos rivales con escasa diferenciación, pero con un claro liderazgo en costes.

Nuestros valores

- Una suma de esfuerzos que nos permite crear una **GRAN MARCA** de dimensión nacional, ocupar un espacio único de productos que tienen tradición, historia, y nombre y apellidos de los productores de las **MATERIAS PRIMAS** con los que están elaborados.
- Una respuesta conjunta a profesionales y consumidores que exigen conocer de forma precisa el **ORIGEN** y **AUTENTICIDAD** de aquello que adquieren y consumen.
- Tiene un impacto significativamente **POSITIVO** para nuestro **MEDIO AMBIENTE** ya que reduce en gran medida los costes de **TRANSPORTE** de estos productos, así como el **TIEMPO** entre que éstos son recogidos o elaborados y su consumo.
- Consumir sus productos contribuye al **DESARROLLO ECONÓMICO SOSTENIBLE**, así como al asentamiento de población en el **MEDIO RURAL**.
- Significa **APOYAR** a pequeños y medianos productores, poniendo “cara” a cada **ALIMENTO** que consumimos.
- Recoge el fruto de la **INNOVACIÓN** aplicada a una **MATERIA PRIMA** que respeta los modos tradicionales de producción.
- Constituye una **GARANTÍA** para toda la **FAMILIA**, ya que todos los alimentos que la tienen superan estrictos controles de **CALIDAD**.
- Identifica un **ESTILO DE VIDA** basado en los alimentos que aseguran desde el origen de las materias primas hasta el producto elaborado y que son por lo tanto aquellos cuyos niveles de seguridad alimentaria son máximos.

2. ¿QUÉ OTROS PROYECTOS FORMAN PARTE DE TIERRA DE SABOR?

Tierra de Sabor se ha convertido en una gran marca paraguas que reconoce el origen y la calidad de las materias primas en el **ámbito del comercio, hostelería y restauración**. Por ello, existen tres iniciativas que cuentan con el respaldo de la marca:

Restaurantes de la Tierra – Tierra de Sabor



Restaurantes de la Tierra es un proyecto inspirado en la calidad de los alimentos de una de las regiones más grandes de Europa, Castilla y León. El prestigio de sus productos será mostrado en esta ocasión, a través de la mirada y las manos expertas de algunos de los mejores cocineros tanto de esta Comunidad, como de toda España.

Su finalidad es **distinguir en el mercado a los restaurantes que regularmente se proveen de productos originarios de Castilla y León que tengan autorizado el uso de la marca Tierra de Sabor**, y que acrediten el cumplimiento de las condiciones y requisitos establecidos en el Manual de Uso de la Marca.

Castilla y León es Tierra de Sabor. Cultura, naturaleza..., y un asombroso patrimonio agroalimentario. La excelencia de nuestras carnes, ibéricos, quesos, legumbres..., la lozanía de nuestras huertas, el aroma del pan recién horneado y como no, la autenticidad y variedad de nuestros vinos. Un universo de sensaciones y sabores, creado por las manos expertas de excelentes cocineros, te acogerá en todos y cada uno de los establecimientos autorizados como 'Restaurante de la Tierra'. Esta marca de calidad, aúna los mejores alimentos de Castilla y León con la excelencia gastronómica, haciendo de nuestra tierra, un lugar verdaderamente único e inolvidable.

Actualmente 17 restaurantes de Castilla y León y Madrid cuentan con esta distinción. Para más información: http://tierradesabor.es/restaurantes_tierra

Tierra de Sabor – Club Selección



Un innovador concepto de hostelería y comercio de la mano de Tierra de Sabor.

Un modelo de negocio con un alto grado de diferenciación respecto de los modelos de negocio tradicionales de comercio y hostelería, con una imagen fresca, novedosa e innovadora. El proyecto no sólo **proporciona al empresario la imagen del establecimiento, también incluye cerca de cuarenta aplicaciones para extender su calidad a cada detalle.**

Ofrece la cesión de uso de la marca Tierra de Sabor-Club Selección, con un alto grado de notoriedad y valor en toda España, para la apertura de dos posibles tipos de establecimientos:

- **Gastrobar:** establecimiento de venta y degustación de productos Tierra de Sabor.
- **Tienda:** establecimiento dedicado a la venta de productos Tierra de Sabor.

Tan sólo es necesario adaptar la imagen del negocio al proyecto Tierra de Sabor-Club Selección, poner a la venta exclusivamente productos Tierra de Sabor, abonar el canon y colaborar con la marca para el éxito del proyecto, son las condiciones más significativas. Los precios de venta al público los fijará libremente el empresario. Además, se contará con el asesoramiento y el respaldo de Tierra de Sabor, marca que realiza continuas campañas publicitarias y de relaciones públicas en todo el territorio nacional.

Actualmente está abierto un establecimiento Tierra de Sabor- Club Selección (modalidad tienda) en Segovia: www.clubseleccionsegovia.com

Para más información: <http://tierradesabor.es/clubseleccion>

Establecimientos Heart of Spain



Para todos los que viven fuera de España y quieren disfrutar de nuestra famosa dieta mediterránea, se crea el **concepto Heart of Spain, tiendas gourmets y restaurantes ubicados en distintos países del mundo**, donde compartir la pasión por la gastronomía española con la mejor selección de productos Tierra de Sabor.

En estos momentos, ya está operativo un establecimiento Heart of Spain en Cork (Irlanda), donde se consigue trasladar el auténtico sabor del corazón de España a sus clientes y amigos:
www.heartofspain.ie

Nuevo Market Tierra de Sabor



Tierra de Sabor es una marca viva y permeable ante lo que acontece en el día a día de nuestra sociedad, los momentos de emergencia sanitaria y confinamiento de la población con motivo del COVID-19, ha supuesto **una adaptación completa en cuanto la promoción y comercialización de los alimentos amparados bajo la marca.**

Una de esas adaptaciones ha sido el lanzamiento del [Market Tierra de Sabor](https://market.tierradesabor.es/) con el objeto de que nuestros productos se pusieran al servicio del confinamiento para contribuir a la viabilidad de los agricultores, ganaderos y la industria agroalimentaria.

Gracias a esta nueva plataforma de venta online de Tierra de Sabor, los hogares de Castilla y León y de toda España (salvo Canarias y Baleares), pueden recibir **sin gastos de envío productos frescos, de calidad y con todas las garantías.** Los alimentos llegan directamente desde el productor, a un precio competitivo, y de este modo el cliente está contribuyendo a que se mantengan explotaciones agrícolas y ganaderas, además de empresas transformadoras, de la comunidad autónoma.

En el Market Tierra de Sabor ya confían **cerca 1.000 productos frescos y transformados**, de todos los sectores, destacándose: vinos, cárnicos (ternera, lechazo, cochinillo y pato), jamón ibérico y embutidos, quesos, legumbres, conservas, productos de repostería, aceites y un amplio etcétera. También se ofertan estuches de regalo, platos preparados, como lechazo y cochinillo asado, empanadas y hornazo así como productos sin gluten y sin lactosa.

Las **categorías de productos más demandadas** son, por este orden: carnes de calidad diferenciada, seguido de vinos y otras bebidas, en tercera posición se encontraría jamones ibéricos, embutidos y quesos, después repostería y la quinta posición la ocupan aceites, aperitivos, mieles y otras conservas.

Por último, merece la pena destacar el crecimiento de manera exponencial que está experimentando el Market Tierra de Sabor desde su lanzamiento:

- 119% de crecimiento del volumen de referencias comercializadas.
- Más de 70€ de ticket medio
- 1,7% de tasa de conversión mensual (% de visitantes del Market que efectivamente concretaron la compras)

Toda la información en: <https://market.tierradesabor.es/>