



Estudio con Mark Raush

Entendimiento de crema preparaciones calientes



Del Vecchio
Desde 1923





Metodología

Campo: 27 de Diciembre del 2024

Validación de claims de posicionamiento con un experto en cocina Mark Rauch

Objetivo

Ejecución de una pasta con ingredientes cotidianos para entender el atributo diferenciador de la crema de preparaciones calientes que apalancara los claims de comunicación Vs la Crema de leche tradicional



En que se fija un experto

1

Textura

Cremosidad ideal

Integración y homogeneidad de salsas

Se logra desde el nivel de grasa, la reducción o uso de gomas

2

Sabor

Que le aporte sabor a la receta

“nunca un producto listo para usar será mejor que la materia prima”

3

Contenido graso

Diferenciación de preparaciones según su desempeño

Se percibe que a mayor contenido graso es mas costosa

Aporta el brillo en la salsa

Aunque alpina ofrece una opción en el mercado con menos grasa se comunica desde un territorio de bienestar y no funcional en la cocina

4

versatilidad

Producto neutro que se pueda usar como materia prima.

Productos listos no son llamativos. De usarlo prefiere observar las partículas

Diferencias percibidas

**Bajo contenido de grasa****Preparaciones:**

Ideal para Cocina caliente salsas pastas, steak pimienta stroganoff , Filet migmon, stroganoff o remojo

Características:

Más ligera al tacto y al agregarlo

Se llega al espesor por reducción

No se separa

No se refrigera antes de su uso

**Alto contenido de grasa****Preparaciones:**

Ideal para montar, pastelería, repostería Chantilly, helado, Pure de papa etc.

Características:

Se siente la cremosidad al tocarlo

Cuando tiene altos contenidos ácidos (limón, vino tomate puede terminar separándose o generar grumos encima

**Bajo contenido
graso**

- Se llega al espesor al reducir la salsa ya que el agua de la crema se evapora
- Se asocia a un menor desembolso

**Alto contenido
graso**

- Se utiliza en técnicas de cocina en preparaciones de dulce donde la crema figura como protagonista
- Refrigerar la crema hace que la grasa este mas compacta y facilita técnicas de cocina útiles en algunas preparaciones. Sin embargo es un aspecto poco relevante cuando se debe someter al calor.

El proceso

Ambas cremas muestran diferencias desde su momento de incorporación a la preparación



Mise en place



Saltear pollo y verduras



Integrar proteína y verduras



Agregar la crema de leche



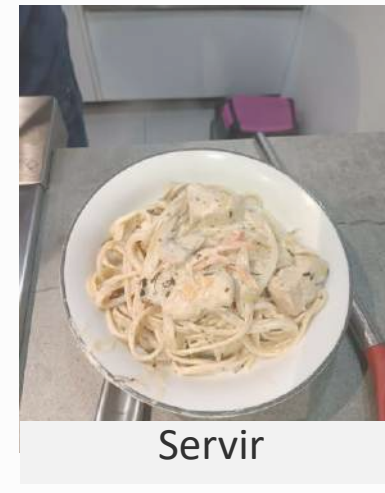
Reducir la salsa



Integrar la pasta



Servir



Incorporación

La descripción del producto puede corresponder con los beneficios que se esperan su textura ligera puede sustentar el beneficio de facilidad de integración de ingredientes sustentando la practicidad



- La textura y apariencia antes de usarla es llamativa
- Se describe como más ligera o fluida
- Se integra fácilmente a los ingredientes con cuchara
- Adquiere cremosidad con la reducción



- La textura y apariencia antes de usarla es apetitosa
- Se observa la cremosidad al salir del envase
- Se describe como espesa, densa, estable.
- Adquiere ligereza con el agua

Desempeño en caliente



Preparaciones Calientes

- **Temperatura :** 82 °C
- **Tiempo:** 4 minutos
- **Proceso:**

Fácil incorporación en menor tiempo

“se pega más a la pasta”

No se pega a las paredes



CL tradicional

- **Temperatura :** 62 °C
- **Tiempo:** 5.16 minutos
- **Proceso:**

Se quema empieza a quemar en los bordes más rápido

Espesa más rápido

Puede rendir más al agregarse agua



Explicación

El punto de la pasta se reconoce por que empieza a burbujear y la textura parece espesa y homogénea

En el proceso de reducción se evapora el agua que es mayor en preparaciones calientes VS la tradicional, por tanto absorbe la grasa de la proteína dejando la salsa homogénea

No se separa con el calor por tanto puede decirse que su textura es resistente al calor



La preparación final

- La salsa va hacia el fondo del plato
- Separación de solidos
- Se atenúa el sabor lácteo



Crema roja

- Mantiene la salsa en la superficie
- Integra los ingredientes a la salsa
- Resalta el sabor de otros ingredientes



Crema Culinaria

Ambas cremas mantienen el sabor y la cremosidad en todo momento durante la preparación son atributos que puede mantener la marca

La diferenciación se encuentra en el proceso de cocción y resultado de la preparación donde radica el principal beneficio de la crema de preparaciones calientes

Evaluación de Claims preparaciones calientes

La crema de preparaciones calientes logra cumplir con la mayoría de los atributos propuestos para los claims exceptuando el rendimiento. Sin embargo es importante ubicar la relevancia de los mismos en la categoría



Claims	Desempeño	Relevancia	Calificación
• Soporta temperaturas más altas / Resiste altas temperaturas	●	●	⑤
• No se quema tan fácil	●	●	⑤
• Más rendidora / rendidor	●	●	④
• No pierde su cremosidad / Mantiene su cremosidad	●	●	⑤
• Integra mejor los ingredientes, manteniendo su sabor y cremosidad	●	●	⑤
• No se evapora	●	●	⑤
• Ahorro	●	●	⑤

Evaluación de Claims



Claims

Desempeño

• Soporta temperaturas más altas / Resiste altas temperaturas	✗	Aunque cumple no es un atributo relevante para la categoría
• No se quema tan fácil	✓	Puede aportar credibilidad al ser un beneficio visible
• Más rendidora / rendidor	✗	La tradicional tiene mayor rendimiento al agregarse agua
• No pierde su cremosidad / Mantiene su cremosidad	✓	Beneficio atractivo en la categoría
• Integra mejor los ingredientes, resaltando sus sabores	✓	Relevante y diferencial en la categoría que atenúa el sabor lácteo
• No se evapora	✗	El proceso de reducción implica evaporación.
• Ahorro	✗	Es relevante. Puede comunicarse en otros puntos de contacto
• No se corta ni se separa	✓	Resuelve el dolor de la homogeneidad en la textura
• Se requiere menor tiempo	✗	Evocar practicidad, depender de otros factores para garantizarse

Conclusiones

La reducción de grasa en la crema de preparaciones calientes le otorga diferentes beneficios que pueden comunicarse como RTBs de producto

Diferenciales

La CL para preparaciones calientes es más fluida VS la crema roja, lo cual permite mejor integración a los otros ingredientes, mejor adopción de las grasas animales

Además su textura permanece cremosa y homogénea en cada momento. Por su cantidad de agua no se corta, no se separa ni genera grumos

La crema de leche roja tiene más acentuado el sabor lácteo por lo cual P. calientes puede resaltar el sabor de otros ingredientes de mejor manera

beneficios

Esta crema cuenta con algunos beneficios adicionales que pueden usarse como códigos que generen credibilidad de producto

- “se pega más a la pasta” lo cual puede generar mejor apariencia y disfrute
- Se adhiere menos a las paredes del sartén Vs una crema tradicional Alquería lo que puede asociarse con la facilidad en el lavado

Cremosidad

**Sabor
Alquería**

Practicidad



Aunque ambas cremas mantienen las credenciales de la crema de leche de cremosidad, sabor y practicidad, encuentra puntos de diferenciación que le permiten tener roles diferentes en la cocina.

Conclusiones

La crema para preparaciones calientes puede ser llamativa desde sus atributos y contiene claros puntos de diferenciación VS una tradicional

Descriptores

Durante la comunicación pueden utilizarse descriptores en la crema de preparaciones calientes como una crema Ligera, fluida que mantiene su cremosidad en cada momento

Claims

Para los claims los que pueden ser más relevantes para el consumidor al representar beneficios y diferenciales VS la crema roja tradicional son:

- Integra mejor los ingredientes, manteniendo su sabor y cremosidad
- No se corta ni se separa
- Resalta el sabor de tu preparación
- No se quema tan fácil
- No pierde su cremosidad / Mantiene su cremosidad
- Practica que se incorpora fácilmente

Cremosidad

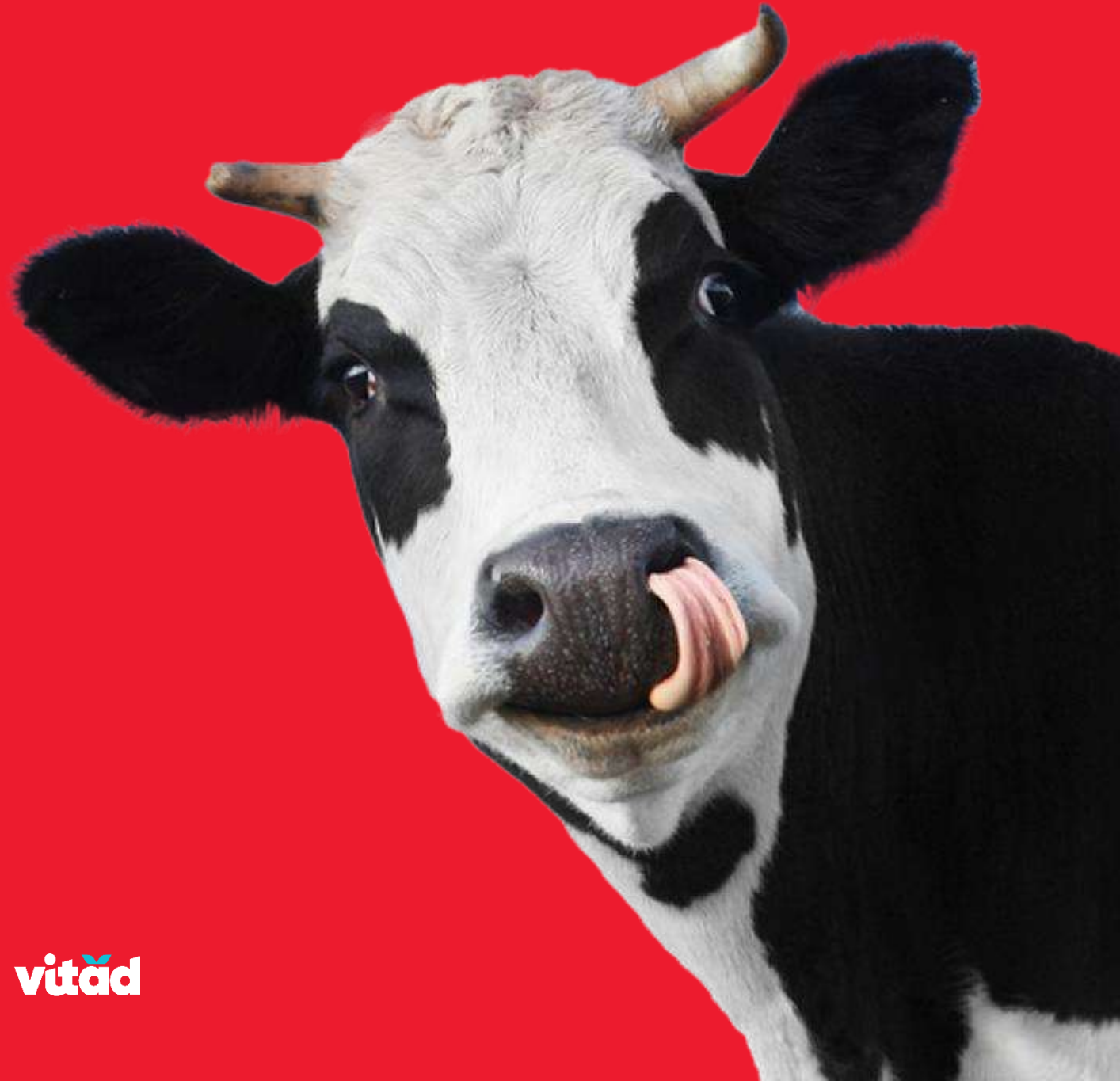
**Sabor
Alquería**

Practicidad



Aunque ambas cremas mantiene las credenciales de la crema de leche de cremosidad, sabor y practicidad, encuentra puntos de diferenciación que le permite tener roles diferentes en la cocina.

Gracias



Del Vecchio
Desde 1923

vitad