



**EmbutiShop**

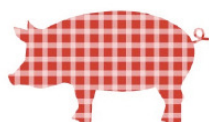
La Tienda del Embutido en Internet

*"Los productos  
mas tradicionales  
desde la misma  
fábrica directos a  
su casa"*

DOSSIER DE PRENSA

**EmbutiShop**

2012



**EmbutiShop**

EmbutiShop, S.L.

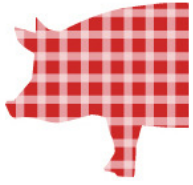
San Andrés, 25

24272 Cimanes del Tejar - León - España

Tel. 34 636 219 950

info@embutishop.com

[www.embutishop.com](http://www.embutishop.com)



## LA HISTORIA

---



Oscar

*Tras unos años en el sector financiero, y habiendo tenido otra experiencia como emprendedor tecnológico, está volcado al 100% en EmbutiShop y el ecommerce*

[es.linkedin.com/in/oscargutierrezgarcia](https://es.linkedin.com/in/oscargutierrezgarcia)



Cristina

*Periodista en el sector de la comunicación, su familia elabora embutidos artesanales desde hace cinco décadas y ahora ella está dispuesta a llevar este mundo a internet*

[es.linkedin.com/in/cristinafgonzalez](https://es.linkedin.com/in/cristinafgonzalez)

---

“Hay cosas de nuestra etapa de la niñez que no se olvidan, que se mantienen intactas en algún rincón de tu memoria y que, de alguna forma, van determinando lo que eres, lo que has sido y lo que serás. Esa etapa de vida estuvo marcada por dos figuras muy importantes para mí trabajando codo con codo en un negocio familiar que a partir de ahí tomo forma:

Por una parte, la tradición, calidad, cercanía y el saber hacer en la persona del abuelo, el primer “emprendedor” nato que he conocido. De él me llegan recuerdos de rutinas en la elaboración de embutidos sin apenas máquinas, todo a mano, todo casero, intentando mantener un peculiar sabor a pueblo que ha trascendido generaciones y hábitos. Con sólo cerrar los ojos los sentidos se rebelan en una mezcla peculiar de sensaciones y recuerdos: ese olor a carne, pimentón y ajo que impregnaba toda la casa el día que se elaboraban los embutidos ... La dedicación exclusiva que se daba a cada uno de los clientes que llegaban a la tienda ... La bodega como laberinto de la casa familiar que se abría bajo tus pies con un portón de madera y casi requería un plano para llegar a esa especie de tesoro que eran los jamones y los lomos, colgados cual obras de arte y que iban tomando importancia a medida que mi abuelo los recorría cientos de veces con sus manos para comprobar su evolución, esperando paciente el momento justo de ofrecerlo a ese público-amigo que llegaba siempre en busca de lo mejor ... Los embalajes en papel kraft y las cajas que preparaban los juevestemprano para enviar por Renfe apiladas en el Seat Panda marrón de mi madre, cerradas con mimo con cordel de esparto y una etiqueta de las de siempre con el nombre del destinatario ... El pasar de los días al ritmo de cada paso de elaboración: matanza, despiece, amasado, embuchado, curación, venta ... siempre disponibles para atender al cliente más imprevisto, incluso en domingos y fiestas de guardar.

En segundo lugar, la figura de mi madre, que continuó en el negocio con estos mismos valores, teniendo la valentía de dar un paso más, de hacer crecer ese legado, de adaptarse a los nuevos tiempos. Y así, en ese mismo espacio se hizo una gran reforma para adaptarlo a los requerimientos solicitados por la Unión Europea. De ahí me llegan recuerdos de mucha capacidad de trabajo, mucho sacrificio, mucha perseverancia e infinito esfuerzo ... Nueva maquinaria, hábitos productivos más coherentes con esas nuevas realidades, equipo de trabajadores locales más cohesionado y cada vez un poco más de producción, una reforma más, un cliente nuevo, sin prisa pero sin pausa ... poco a poco.

El tiempo siguió pasando y el testigo lo recogió mi hermano como tercera generación de este negocio. Cambió la ubicación de la fábrica y ha ido adaptando de forma admirable ese sabor a pueblo a todas las necesidades de infraestructura, producción y demanda del siglo XXI, porque estos son otros tiempos ...

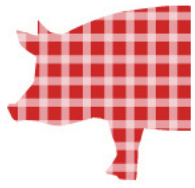
Y ahora entramos en escena nosotros, una pareja llena de ideas y ganas de emprender que a fuerza de escuchar cada vez que traíamos embutidos de nuestra tierra las bondades de un producto de excelente calidad y, a la vez, la dificultad de acceder a productos tan auténticos de forma sencilla allá donde residas, nos liamos la manta a la cabeza y quisimos dar respuesta a esa demanda poniendo en marcha EmbutiShop. Hemos aprovechado toda nuestra experiencia familiar y cultural para buscar y rebuscar hasta ir encontrando los embutidos más tradicionales y los artesanos de siempre que siguen trabajando como sus antepasados en cada región de España, recogiendo lo mejor de cada pueblo.

La vida te da sorpresas, y aunque nunca pensamos indirectamente que fuéramos a dedicarnos a esto, todos y cada uno de esos precedentes han influido de forma muy determinante para que diéramos este paso tan importante y estemos aquí, reuniendo un equipo muy ilusionado con mentores como Angel María Herrera, fundador de Bubok e Iniciador, a quien convencimos por el estómago probando nuestros productos, Carlos Fernández, emprendedor nato en internet y un apasionado de los productos tradicionales y Manuel Angel Fernández, todo un informático con muchos años de experiencia en comercio electrónico ... apostando por estos valores y este aprendizaje, con un niño de dos años y unos mellizos recién llegados como nueva energía para seguir camino, regresando a esa esencia del pueblo desde la gran ciudad con el fin de impregnarnos bien de ese espíritu artesanal donde el tiempo adquiere otra dimensión que hace que todo (tanto la vida como cada uno de nuestros productos) este mucho más rico ... sólo hay que atreverse a dar el paso ... y probar ...

... ¡Qué aproveche!”

*Cristina Fernández*

---



LA  
TIENDA



---

Por el momento EmbutiShop se ha creado exclusivamente como una tienda online de cara a optimizar el concepto de market place y de long tail en el comercio electrónico, es decir, queremos ofrecer un **amplio catálogo de embutidos, jamones, cecinas y productos relacionados**, de distintos y variados artesanos con producción limitada, pero que al reunir la oferta de todos ellos, se genera un abanico de productos suficientemente grande como para llegar a los gustos de cada cliente, por muy específicos que estos sean.

Nuestro propósito es ser la tienda online de referencia donde encontrar los embutidos más típicos de cada región, elaborados de la forma más artesanal posible y ponerlos **a disposición del cliente en cualquier casa de España y Europa**.

El concepto en el diseño de la tienda online lo hemos basado en dos premisas: claridad y sencillez

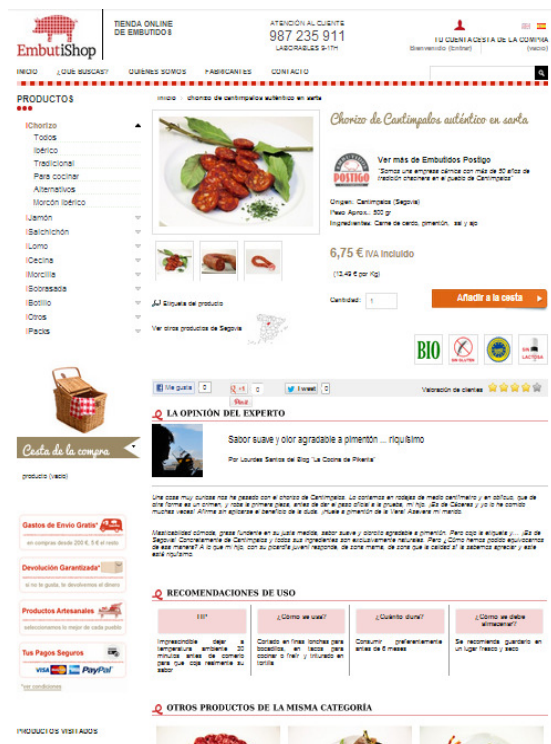
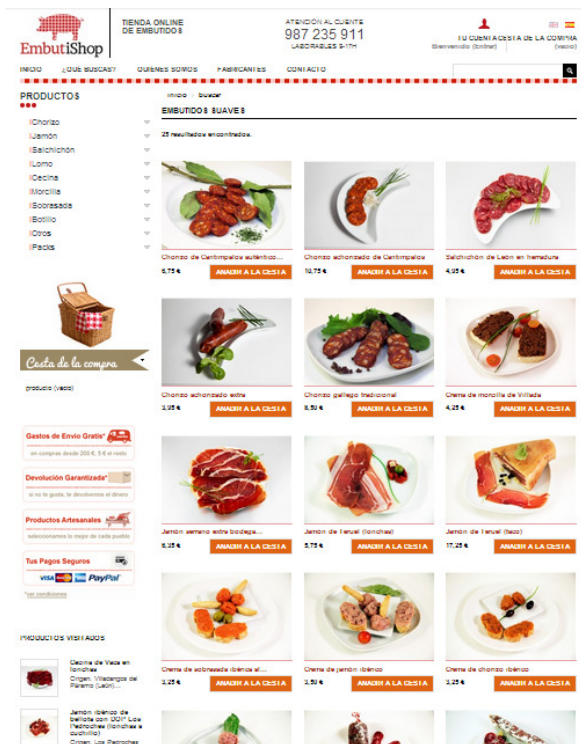
La **claridad** la hemos buscado atendiendo al sentido de la vista y del gusto. El diseño de la web en su conjunto es limpio buscando el protagonismo de los productos y las imágenes reales de los mismos, que son parte esencial en nuestra filosofía. En este sentido, siempre **publicamos tres fotografías de cada producto** hechas directamente por nuestro equipo. En la primera mostramos el producto emplatado de manera original, en la segunda imagen buscamos ofrecer una perspectiva lo más cercana posible del corte del producto para que se vea bien por dentro y, en la tercera, expuesto en la forma en que le llegará al cliente.

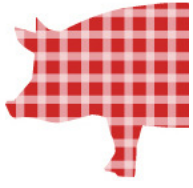
Teniendo en cuenta el gusto, hemos enfocado esa claridad deseada en tratar de ser lo más objetivos posible, buscando un grupo de **blogueros gastronómicos** con demostrada actividad previa en sus respectivos blogs y redes sociales, que **han probado y valorado cada producto de EmbutiShop**, y cuyo comentario queda publicado en nuestra web.

En cuanto a la **sencillez**, desde un principio nuestro objetivo ha sido que el usuario encuentre rápidamente lo que busca de la manera más sencilla posible y que todo el proceso sea agradable e intuitivo, desde los menús a las categorías, las fichas de producto, el proceso de compra y el envío final.

Todo ello pensado para **simplificar al máximo la estructura de la web** de cara al cliente pero también sentando una base sólida y uniforme para afrontar la escalabilidad del proyecto y la sucesiva entrada de nuevos productos que vayan completando un amplio y complejo mapa de charcutería propio de una de nuestras mayores tradiciones.

En definitiva, pretendemos lograr una experiencia de compra lo más fácil, rápida y agradable para cualquier persona, con **contacto directo a través de chat con el cliente** desde su entrada en la web hasta que recibe el pedido preparado con todo el detalle.





LOS  
PRODUCTOS

---



---

EmbutiShop se fundamenta en seleccionar **los mejores artesanos** y sus productos tras haber intuido, rastreado, probado, compartido, discutido y saboreado cada uno de ellos. Para ello contamos con la inestimable y desinteresada ayuda de las recomendaciones de nuestros conocidos, pero también con referencias culinarias y de otros proveedores, viajes gastronómicos por lugares más o menos recónditos, opiniones de otros clientes, visitas al origen y su entorno... En definitiva, con los sentidos despiertos para continuar ampliando cada día nuestra oferta con el firme propósito de cercanía con nuestros clientes, porque sin esa comunicación constante nada de esto sería lo mismo...

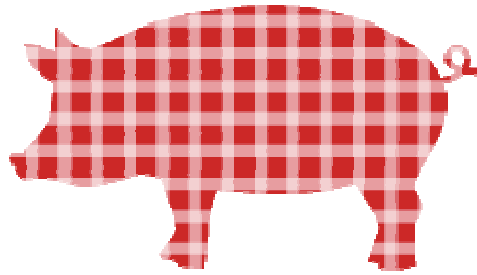
Con este fin, buscamos y seleccionamos aquellos artesanos que **hagan un producto artesanal de auténtico sabor tradicional** y, además, que su campo geográfico de venta sea local y, por tanto, **complicado llegar a ellos desde otras regiones** más cosmopolitas, logrando así ese anhelado trasvase del pueblo a la ciudad de productos hechos allí para clientes de aquí.

Hasta ahora hemos logrado reunir un **abanico lo suficientemente representativo de los embutidos típicos de cada región de España**, desde el chorizo de León o de Cantimpalos, el salchichón de Vic, la longaniza de Aragón, la morcilla de Burgos, lomos ibéricos, sobrasada, el famoso botillo, etc., así como de jamones ibéricos de bellota como el de Jabugo, Pedroches o Extremadura y serranos como el de Teruel (el primer jamón con Denominación de Origen en España), la cecina típica de León con Indicación Geográfica Protegida, tan de moda por su poca grasa, y otros productos complementarios que van indisolublemente unidos a los productos detallados (queso, aceite de oliva, pan ...), con la garantía de que realmente todos trasladan en su interior ese sabor auténtico de cada pueblo ofreciendo la comodidad de tener acceso a todos ellos sin moverte de tu casa.

Además, todos los productos en el catálogo de EmbutiShop incluyen **información detallada** sobre su procedencia, fabricación y entorno, además de **recomendaciones de uso** y conservación **y otros datos de interés**, como si contienen gluten o lactosa, si tienen denominación de origen o si son totalmente naturales.

... y como siempre ... ¡Qué aproveche!





# EmbutiShop

La Tienda Online de Embutidos Artesanales

**[www.embutishop.com](http://www.embutishop.com)**

[oscar@embutishop.com](mailto:oscar@embutishop.com)

[cristina@embutishop.com](mailto:cristina@embutishop.com)

[info@embutishop.com](mailto:info@embutishop.com)