

Mermeladas ecológicas gourmet LoRUSSo en MAISON&OBJET PARIS, 19-23 Enero

Para que un producto llegue a la consideración, de excelencia, lujo y exclusividad gourmet, es necesario utilizar los mejores ingredientes y han de ser de calidad suprema

LoRUSSo (lorussofood.com), solo utiliza y se abastece de productos naturales, procedentes de pequeñas explotaciones de agricultores ecológicos, para la elaboración de sus exquisitas, "Mermeladas Ecológicas Gourmet", y que han sido galardonadas con los premios Medalla de Oro, Plata y Bronce en "The World's Original Marmalade Awards 2017", Reino Unido, entre otros muchos reconocimientos.

También es necesario tener una imagen acorde con el producto, que dignifique y diferencie a la vez que identifique dicha marca, de un solo vistazo. Prueba de su nivel de diseño y packaging, es el prestigioso primer premio internacional IPA Awards de Oro, en la categoría de Alimentación, "Premio IPA al envase con más fuerza de branding y diseño", recibido por las Mermeladas Ecológicas Gourmet LoRUSSo, entre otros galardones que premian, tanto su imagen innovadora, como su apuesta e introducción, en el mercado internacional, con un producto de máxima calidad, a la vez que atractivo.

Pero todas estas virtudes, hay que darlas a conocer y necesitan ser mostradas, en un escaparate acorde con el público objetivo, al que están destinadas.

LoRUSSo, en su corta pero intensa trayectoria, al pertenecer de pleno derecho a la selecta Asociación Española del lujo, "Luxury Spain", siempre está presente en las principales ferias y exposiciones de productos de alto lujo, exclusividad y excelencia. Es por ello que la pasada semana, acudieron a la cita internacional parisina, donde están representados los profesionales del arte de vivir, la feria de muestras, MAISON&OBJET PARIS, dentro de su sección COOK & SHARE, que reúne todo el arte de vivir en torno a la cocina, la mesa, la gastronomía y los regalos sabrosos. En definitiva, el gusto de compartir, o el arte de cocinar, recibir y saborear lo bueno de la vida.

Las tiendas evolucionan y se han convertido, en verdaderos lugares de vida, con una historia que ya no razona sólo en términos de productos, sino también en términos de evolución de modos de consumo.

La cuestión ya no es "¿Qué deseo vender?" sino más bien "¿Quién quiero que sea mi interlocutor?". Es por tanto imprescindible para los compradores, hacer nuevas elecciones y apostar sin prejuicios. Estas elecciones se concretizan con productos singulares, verdaderas joyas que se encuentran en este nuevo espacio.

Paco Sáez (Director de Negocio & Ventas en LoRUSSo) nos explica, que en esta ocasión han ido de la

mano de la prestigiosa diseñadora, Isabel Laranjinha (isabellaranjinha.com) que ha sido la encargada del diseño y montaje, de su exclusivo stand, presentando sus Mermeladas y Aove como "Productos Joya", sabiendo captar a la perfección la esencia y el concepto de negocio de LoRUSSo, basado en unos productos artesanales, elaborados bajo el concepto Slow y al mismo tiempo elegantes, modernos y contemporáneos. Convirtiéndose dicho stand en pieza clave de atracción y gracias a su atractivo diseño, se ha llevado multitud de elogios, por parte de todos los visitantes atraídos al espacio de LoRUSSo by Isabel Laranjinha.

Fruto de la constante labor de investigación de LoRUSSo, ha sido la colaboración con la empresa PERSEUS (perseusfoods.com) de los hermanos Josu y Egoitz Trebolazabala, empresa dedicada a la fabricación de "aceite virgen extra y mantequilla de aguacate".

Dicha unión ha consistido en la realización de degustaciones, tales como el maridaje de la mermelada de naranja amarga y los frutos rojos, con aceite de oliva virgen extra LoRUSSo, así como también con el aceite de aguacate virgen extra, o con la mantequilla de aguacate PERSEUS, resaltando y potenciando aún más el sabor de estos productos de calidad. Todos estos productos naturales y ecológicos, son altamente saludables, gracias a que contienen las mejores grasas vegetales, muy beneficiosas para el organismo.

Otros miembros de Luxury Spain, que visitaron el stand de LoRUSSo, fueron el Sr. Marc, export manager de ArtMuria (artmuria.com), fabricantes de una auténtica "miel de lujo", que están presentes en los lugares de mayor glamour del mundo, así como Cristina Martín Blasi (CEO de LuxurySpain - luxuryspain.com).

Según explica Paco Sáez, "el perfil del visitante recibido en esta edición, es un selecto cliente, procedente de numerosos países del mundo, ya que esta feria de París, junto a la de Milán, están consideradas, como las mejores ferias mundiales del sector y que es propietario de "establecimientos gourmet", donde solo se venden "productos muy exclusivos y de la más alta calidad", así como "Concept Stores", que son establecimientos donde se pueden encontrar, tanto espacios para la moda, la decoración, mobiliario, belleza y productos gourmet, todo ello siempre, bajo la premisa de la exclusividad y la más alta calidad exigida, para poder estar en esos establecimientos de lujo y excelencia".

El resultado de la asistencia de LoRUSSo a esta edición de MAISON&OBJET PARIS, según comenta Paco Sáez, "ha sido muy satisfactoria, con bastantes contactos internacionales realizados muy importantes, así como ventas en firme cerradas en la feria, con clientes nuevos".

Prueba de la satisfacción de su paso por esta exposición, ha sido la decisión de mantener el stand en París, para volver a exponer en la siguiente edición, que se realizará en el mes de septiembre.

Sobre LoRUSSo

LoRUSSo es una nueva marca artesanal de alimentación posicionada en conceptos emergentes y contradictorios como son la unión entre artesanía rural ecológica con el diseño y la elegancia, y el

movimiento slow con la vida moderna. Su esencia contradictoria proviene de su identidad y orígenes hispano-italianos. España le confiere la autenticidad de su elaboración artesanal en un entorno rural, e Italia aporta el diseño, la elegancia, y posicionamiento premium de sus productos.

Datos de contacto:

Paco Sáez Dirección Comercial y Negocio 620801025

Nota de prensa publicada en: Chercos

Categorías: Internacional Nacional Gastronomía Andalucia Recursos humanos Consumo

