



**ES**  
**INNOVACIÓN,**  
**DELICATESSEN,**  
**FUSIÓN**

**EL PRIMER SNACK**  
**SABROSO Y SALUDABLE**  
**PARA AMANTES DE LA CARNE**



## SOMOS UN PAÍS DE CARNE...

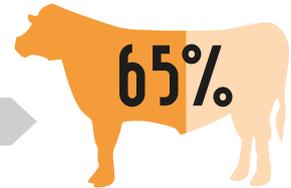
· LO DICEN LOS DATOS ·

**8/10** 8 de cada 10 españoles comen vacuno habitualmente.



El principal motivo de consumo es el **SABOR**. La carne de vacuno es la más sabrosa de todas.

Españoles lo prefieren



9 de cada 10 españoles prefieren carne de origen nacional por su sabor, seguridad y confianza.



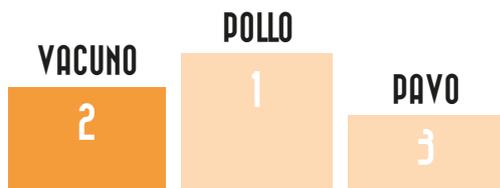
El **vacuno**, el preferido de los hombres y el segundo preferido por las mujeres.



83%



75%



La ternera como la carne más saludable después del pollo.

Propiedades más características de la carne, mencionan principalmente las **proteínas y el hierro**.



## ...Y DE COMER ENTRE HORAS (SNACK)

· PERO NO CUALQUIER COSA ·

PROTEÍNAS

CALORÍAS

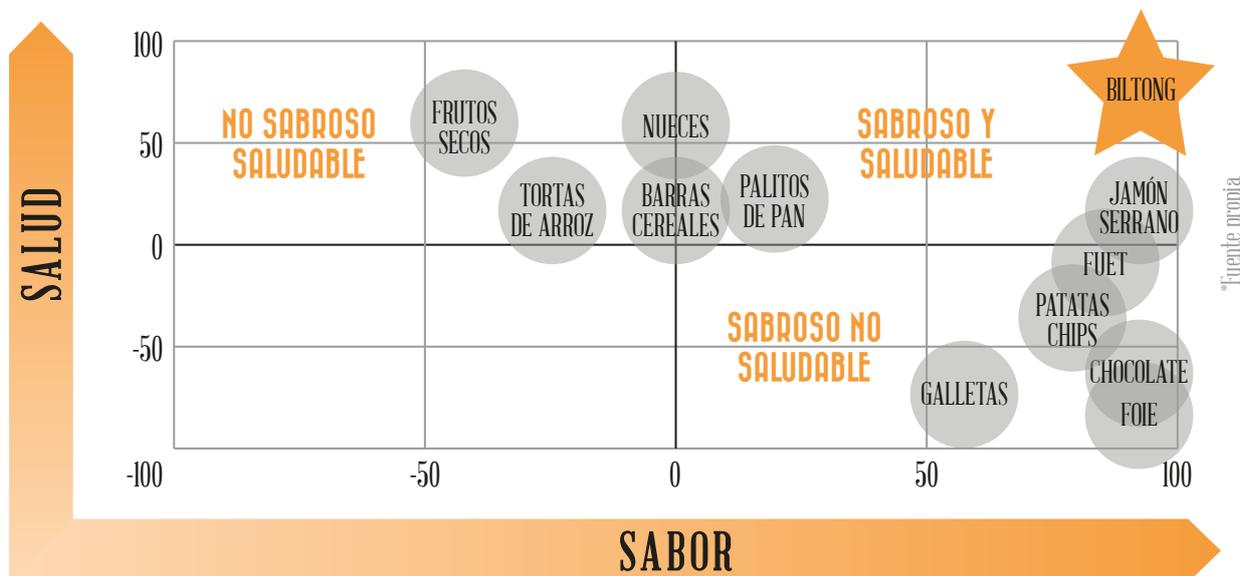
La principal tendencia es comer **NATURAL**, porque **NATURAL ES MÁS SANO**. Crear un perfil de producto sano sin perder un ápice de sabor o textura. Muchos productos son altos en grasas y calorías no siendo del agrado del creciente grupo de consumidores preocupados por la obesidad.

Los snacks cárnicos tienen el contenido en proteína más elevado, ideal entre comidas.

## ¿UN SNACK SABROSO Y SALUDABLE?

· NO EXISTE ·

### DIAGRAMA DE POSICIONAMIENTO SNACKS Y APERITIVOS



· HASTA AHORA ·

Porque hemos fusionado la mejor carne de ternera nacional con el sabor de las especias mediterráneas.

El resultado es **KUDU BILTONG**, virutas de ternera de primera calidad marinada a la perfección con una mezcla exclusiva y selecta de especias mediterráneas.



**KUDU Biltong** es un snack exquisito elaborado con la mejor ternera criada en granjas selectas del prepirineo de Gerona. Con simplicidad y mucho cariño se corta, marina, especia y seca la carne pieza a pieza para obtener un resultado excepcional.

-  La palabra **BILTONG** significa “tira de carne”. Viene del holandés “**BIL**” (significa trasero de la vaca) y “**TONG**” (significa “tira”).
-  **Snack de carne originario de Sudáfrica** con 400 años de historia, curado de una manera singular. Es tan popular como lo es el jamón serrano aquí.
-  Se elabora a partir de las **partes nobles traseras** de la vaca pudiéndose hacer también con carne de otros animales.
-  Destaca por **su increíble sabor** y por su **alto contenido en proteínas de alta calidad** así como su **bajo contenido en grasas**.

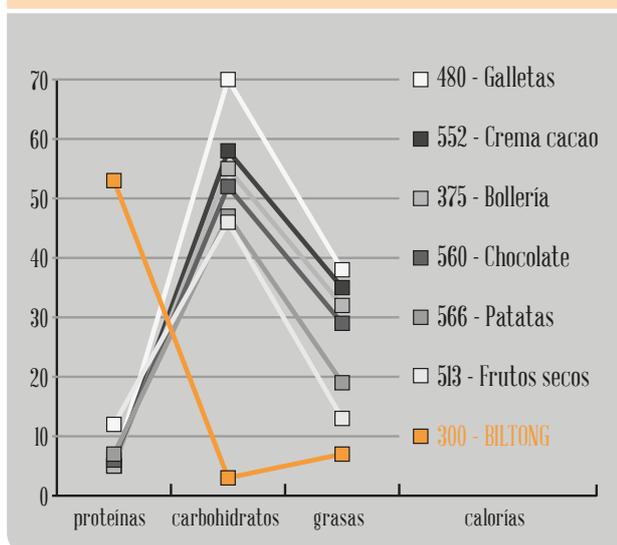
**PARA AMANTES DE LA CARNE**



**RICO EN PROTEÍNAS  
BAJO EN GRASAS**

## LAS CLAVES

Composición por 100 gr.



- 1** Perfil nutricional único.
- 2** **Adaptado al gusto local** para satisfacer los paladares más sofisticados y exigentes.
- 3** Especies selectas así como **know-how de producto** y larga experiencia gracias a las raíces sudafricanas.
- 4** Se comercializa en un envase que facilita **consumo fuera del hogar**.
- 5** **Calidad, control y trazabilidad** de la carne exhaustivo.

## FICHA DE PRODUCTO



Virutas selectas de ternera marinadas a la perfección con una combinación exclusiva de especias mediterráneas.



### COMPOSICIÓN:

Trasero de ternera, vinagre de módena y especias.

### TABLA NUTRICIONAL (valores aprox. 100gr):

Valor energético 256kcal · proteínas 60g · carbohidratos 2,5g · grasas 4,6g · sodio 1,3g

EAN 13: 81234567890123 (ORIGINAL 40GR)  
80987654321098 (SPICY 40GR)

### FORMATOS:

~ 40gr - práctica bolsita de consumo on-the-go 11cm x 16cm.

~ 500gr - formato hostelería 16cm x 26cm.

### SABORES:

~ ORIGINAL - el auténtico especiado mediterráneo

~ SPICY - con un toque de chili

VIDA DE PRODUCTO: entre 4 y 6 meses

★ CALIDAD ULTRAPREMIUM

★ ORIGEN NACIONAL

★ INGREDIENTES NATURALES

★ FUENTE NATURAL DE HIERRO

★ PROTEÍNA DE ALTA CALIDAD

Una ración de 40g contiene:

Energía x kcal	Azúcares 1,6 g	Grasa 3,7 g	Grasa Saturada 1,6 g	Sodio 0,963 g
x %	1%	5%	8%	40%

de la Cantidad Diaria Orientativa (CDO) para un adulto



## MOMENTOS DE CONSUMO

Para una excursión, una cena de gala, en una ensalada, tras una dura sesión de deporte, en una terracita o como aperitivo improvisado, ésta es una excelente fuente de proteínas y un irresistible snack. Disfrútalo dónde quieras.



### SPORT

Tras una jornada deportiva, un sabrosísimo snack bajo en calorías y grasas. Pura proteína de calidad.



### EVENTOS

Desmárcate en tus comidas y eventos con un toque original de distinción y sabor.



### AFTERWORK

Hacer una copa tras el duro día de trabajo con un aperitivo premium sabroso y saludable.



### EVENTOS DEPORTIVOS

Originalmente se consume mucho viendo rugby o fútbol con una buena cerveza.

Biltong es un alimento muy versátil, sus usos van desde los aperitivos, a ingrediente saborizante de un plato o los snacks de media tarde.



### COCINA

Prepara exquisitos platos cocinando con Kudu Biltong. Puedes descubrir múltiples recetas en [www.kudubiltong.es](http://www.kudubiltong.es)

Descubre la CARTA DE MARIDAJES elaborada por **FERRAN CENTELLES** (Mejor Sommerlier de España 2006 y parte del equipo de sommeliers de elBulli restaurante durante 11 años) en nuestra web [www.kudubiltong.es](http://www.kudubiltong.es)

· OPORTUNIDAD DE NEGOCIO ·

## 10 RAZONES POR LAS QUE APOSTAR POR KUDU BILTONG



NUEVO

**NOVEDOSO.** Único snack realmente 100% sabroso y 100% saludable.



**SANO.** Pura proteína con apenas grasa.



**SABROSO.** Sabor único y diferencial para paladares exigentes.



**PROMUEVE CONSUMO.** Marida con cervezas, vinos o cocktails.



**SOFISTICADO.** Potencia distinción e imagen.



**RENTABLE.** Margen interesante para el canal.



**CALIDAD.** Origen nacional certificado.



**CASO DE ÉXITO:** en Reino Unido (135 toneladas/mes).  
¡Sorprende a tus clientes extranjeros con un producto superior!



**AMANTES DE LA CARNE:** urbano, 30-65 años, ambos sexos, viaja, vive experiencias, gasta en comer y le gusta innovar.



Porque **tu competencia** seguro que **no va a dejar pasar la oportunidad.**  
**¿La dejarás pasar tú?**



# KUDU

## PARA AMANTES DE LA CARNE

---

KUDU Biltong es la fusión de la cultura de la mejor carne local con la esencia y conocimiento de un país experto en las especias.

Una delicatessen para paladares exigentes.



CONOCE MÁS Y DESCUBRE RECETAS EN  
[WWW.KUDUBILTONG.EU](http://WWW.KUDUBILTONG.EU)



SUGERENCIAS A:  
[HALLO@KUDUBILTONG.EU](mailto:HALLO@KUDUBILTONG.EU)



PASEO OLABARRIA 94 · 08173 · SANT CUGAT DEL VALLÉS (SPAIN)  
CIF B66248949 · TEL. 678.10.70.71 · [HALLO@AFRICANTASTES.COM](mailto:HALLO@AFRICANTASTES.COM)