

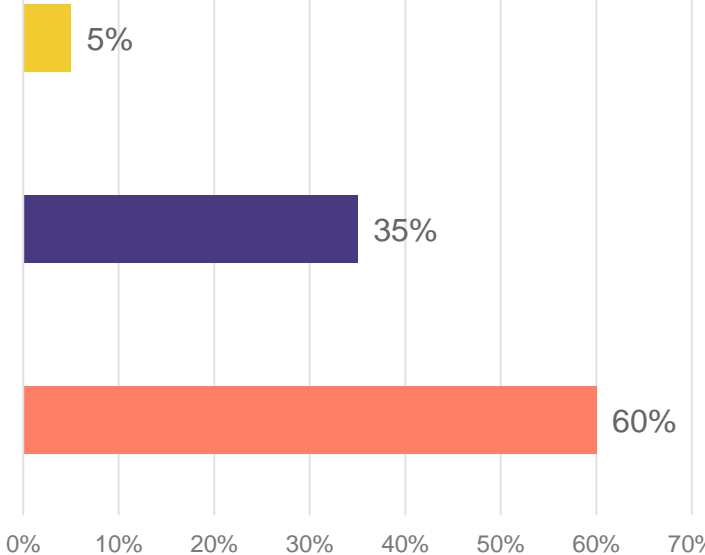


Reporte Actividad
“Salsa pa ti”
Abril 2022

Importancia de las salsas en el hogar



Podemos vivir sin salsas y aderezos, no son importantes en nuestro hogar



Uso salsas y aderezos solo para ocasiones y/o preparaciones especiales

35%

Las salsas y aderezos son fundamentales en las comidas de mi hogar, sin ellas no se come.

60%

Utilizar salsas dentro de las preparaciones y como acompañantes a las comidas hace parte de la impronta y la tradición de la gastronomía latina. No utilizar salsas representa simpleza en los sabores y colores y da la sensación un plato incompleto.

“Particularmente nosotros a todo le echamos salsa. No sabría igual sin las salsas, pues estas le dan el gusto”

Dar sabor y color

“le da más color, más viveza a las comidas”

Dar un toque especial

Me permite innovar

- Agregar dulzor, picante, salado y sazón a las preparaciones para que no sean planas o simples de sabor.
- Dar un toque distintivo a las preparaciones desde la estética, esto mejora la experiencia al comer.

Convertir las preparaciones básicas en algo más elaborado, darle altura a los platos, permite que las comidas no sean planas ni aburridas.

Crear y probar nuevas preparaciones, con los mismos ingredientes de siempre.

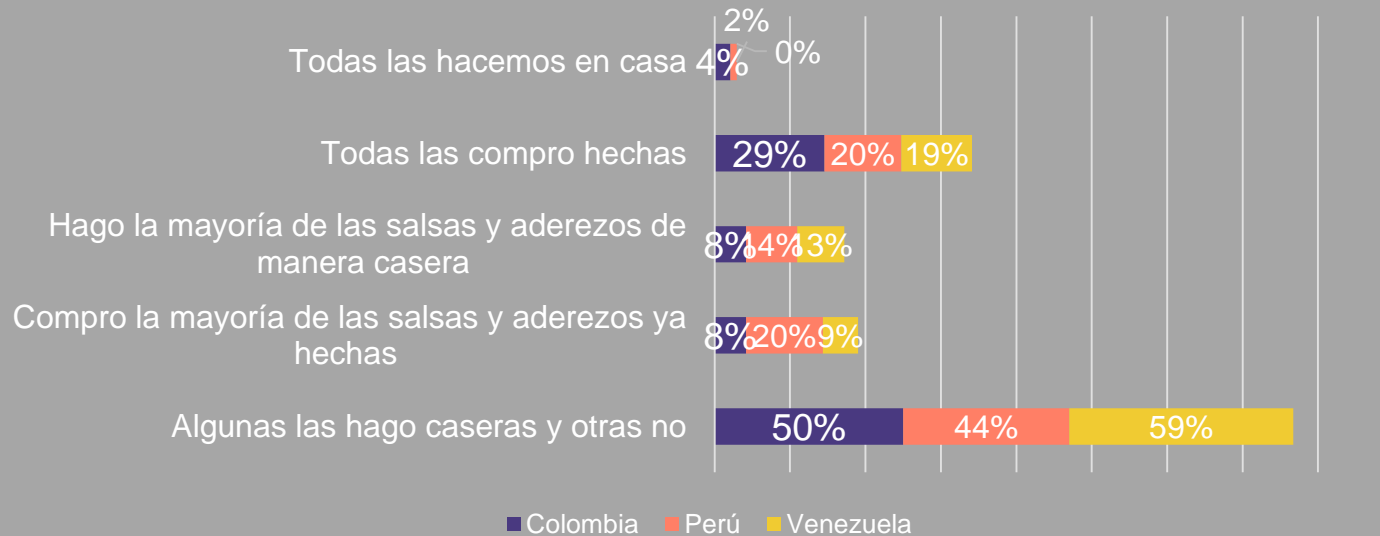


*Fotografías de la comunidad

¿Caseras o Industrializadas?

Actualmente, hay una predominancia en comprar las salsas listas para el uso/consumo, factores como el ahorro de tiempo, economía, búsqueda de sabor y larga duración son los movilizadores que apalancan este comportamiento.

¿Preparan de manera casera o las compran directamente en la tienda/supermercado/kiosko/bodega?



En Colombia se evidencia una mayor apertura a comprar todas las salsas listas para su uso/consumo.

Casera

- Vinagreta
- Tártara
- Ajo
- Guacamole
- Guasacaca

Sabor más natural

Saludable (sin preservantes)

Tradición

Sabor personalizado



Compradas

- Mayonesa
- Tomate ketchup
- Mostaza
- Soya
- Rosada

Facilidad/practicidad

Rapidez

Duración (vida útil)

Economía

Ir a la "fija" desde el sabor

El uso de salsas está en la cotidianidad de los latinos, no por esto significa que no puedan hacer parte de momentos especiales o hacer una ocasión más especial. Por el contrario, le pueden dar personalidad a la comida y elevar la experiencia al comer.

Alimentos con los que no pueden faltar

- Hamburguesas
- Hot dogs
- Papas fritas
- Pastas
- Ensaladas
- Carne asada
- Cerdo
- Alitas de pollo
- Ceviche (Perú)
- Arepas (Mayonesa, mermelada)
- Salchipapa
- Empanadas
- Tallarines rojos (Perú)

Ocasiones

Almuerzos en casa

Momento de romper la rutina y premiarse (Comida rápida + Snacks)

Asados/Parilla/Parillada

Celebraciones



*Fotografías de la Comunidad

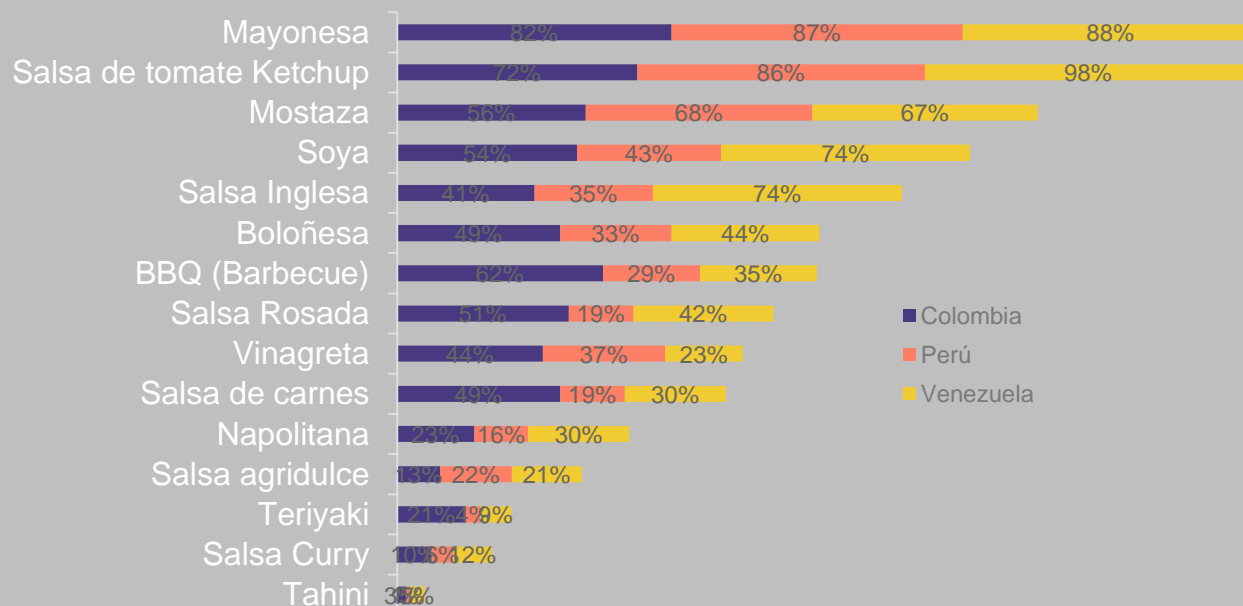
Variedad de salsas consumidas

Se evidencia una gran apertura frente al uso de salsas en los 3 países. Venezuela se destaca por ser el país con mayor consumo de salsas en comparación con Colombia y Perú. Las salsas de mayor uso en son: ketchup (salsa de tomate en Colombia) y la mayonesa por su multifuncionalidad (Dip, Adobo, acompañante de comidas y base para otras preparaciones).



*Fotografía de la Comunidad

¿Cuáles son las salsas que más consumen?



En Colombia se evidencia un mayor uso de salsa BBQ y de carnes, especialmente en asados y frijoles



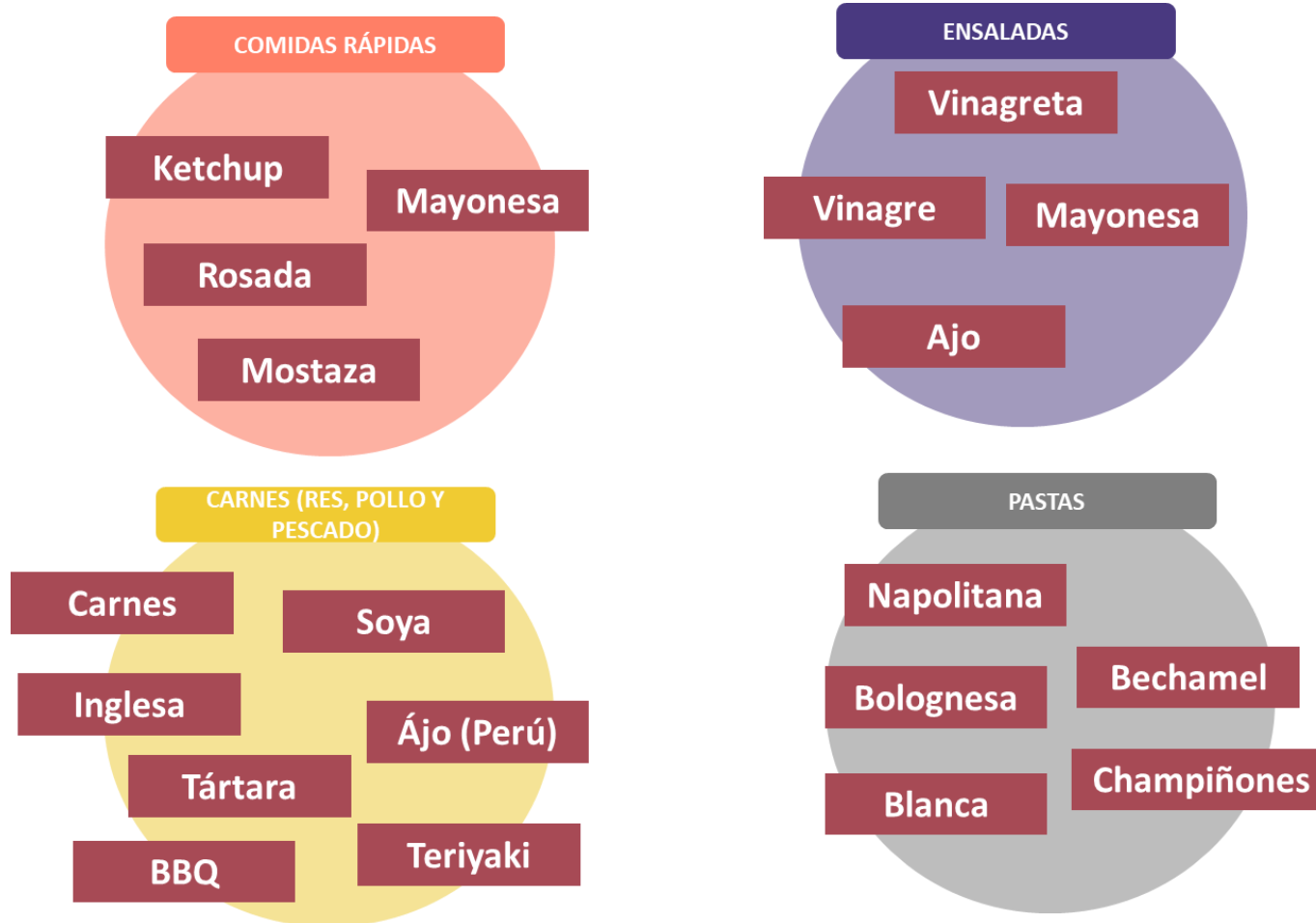
En Perú se evidencia un mayor uso de salsas de ají vs otros países. (desde el discurso)*



Venezuela se destaca por el uso de Ketchup, Soya y Salsa inglesa

Los diferentes tipos de salsa y su uso

Las salsas están tan inmersas en la gastronomía latinoamericana, que encuentran espacios en diferentes ocasiones de consumo e incluso pueden convivir varias en el mismo plato.



“El Pepito (Sandwich de carne en otros países). lo preparo con vegetales picados finamente (repollo, cebollas, lechuga) papas al hilo, este se adereza y se cocina picado sobre una plancha, las salsas: ketchup, mayonesa, mostaza”



*Fotografía de la Comunidad

¿Qué marcas de salsas utilizan?



Marcas más relevantes para los Colombianos

Salsas	
Fruco	Tomate, mayonesa, rosada, tártara, mayodulce, BBQ
Bassi	Tomate, mayonesa, mayomostaza, carnes, mayo dietética
Zev	Tomate, mayonesa, mostaza, soya rosada mayo dietética
Bari	Tomate, mayonesa, mostaza, Hardy's, BBQ, Chimichurri, carnes, queso cheddar
La Constancia	Soya, Inglesa, Carnes, Negra
San Jorge	Soya, Inglesa, Carnes, Negra
Colmans	Curry, China, Inglesa, Negra, BBQ, Carnes, Soya,



*Fotografías de la Comunidad

“Usualmente la marca que uso es Fruco, porque es la líder en Colombia y tiene un portafolio muy amplio, ofrece productos de muy alta calidad a precios asequibles, pero también me gusta la marca La Constancia”

¿Qué marcas de salsas utilizan?



Marcas más relevantes para los Peruanos

Salsas	
Bell's	Tartara, Tomate, Bolognesa, BBQ, Ají, Queso
Alacena	Tomate, mayonesa, mayonesa light, Ají, Ají y queso.
Walibi	Tomate, mayonesa, Ají, Vinagreta, Mayopalta, Rocoto
Sibarita	Cilantro, Ají amarillo, Ají Panca
Molitalia	Pomarola Salsa de tomate
Alpesa	Ketchup, Mostaza
Luren	Mayonesa, Vinagre tinto, Mostaza, Ketchup

Perú se destaca por la compra y consumo de salsas de Ají en comparación con Colombia y Venezuela

*Fotografías de la Comunidad

“En las marcas la de más años aquí en Perú es Sibarita y Ajinomoto, esas marcas no las cambio por ninguna al igual que alacena la marca de mayonesa. .”

¿Qué marcas de salsas utilizan?



Conexión
Latina

Marcas más relevantes para los
Venezolanos

Salsas

Heinz

Ketchup, Napolitana, Mostaza, Ajo

Mavesa

Mayonesa, Mayonesa Limón

Pampero

Ketchup, Salsa de Tomate

Fritz

Tartara, Maíz, Ají dulce, Cheddar,
Mayonesa, Tomate, Picante

Predilecta

Bolonhesa, pulpa de tomate, Queso,
Blanca

Kraft

Mayonesa

Doña tita

Soya, Ajo, Inglesa,



*Fotografías de la Comunidad

“Por costumbre y tradición la Pampero, la Kraft y la Heinz son una de las mejores marcas utilizadas en la cocina”

Desventajas de las salsas

En definitiva son nocivas

Son altas en grasas, colesterol y sodio. Contribuyen al aumento de peso y problemas cardiacos

A pesar de que se que son malas, puedo consumir salsas sin exagerar, de esta manera no me hará tanto daño

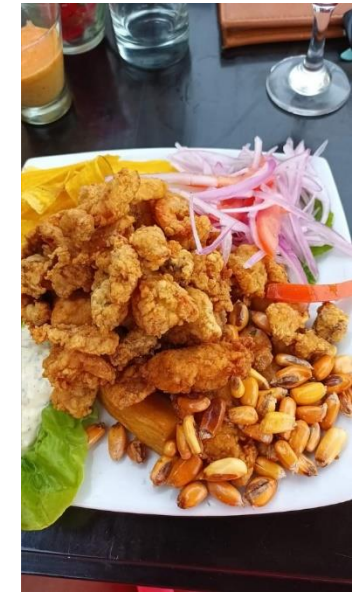
Todo en exceso es malo

Las procesadas son peores

Los conservantes, sabores artificiales y procesos industriales hacen que las salsas de supermercado sean más dañinas que las caseras, sin embargo, son muy practicas a la hora de preparar platos.

Sí me llamaría la atención encontrar productos con estas características sin embargo, no estoy dispuesto a que me cuesten más o a perder sabor en mis preparaciones

Ingredientes naturales y sin conservantes



“No son muy saludables pero son necesarias para darles el sabor que necesitan algunos platos y poder degustar una rica comida”

En la actualidad, la salsas no son vistas como un producto saludable, sin embargo, esto no quiere decir que hayan disminuido su consumo actual o proyecten disminuirlo.

A pesar de esto, encontrar opciones que comuniquen mayor naturalidad y menos procesos químicos pueden ser llamativas para los consumidores quienes hasta el momento no identifican una marca que se destaque por ser menos nociva sin que esto implique una renuncia en sabor, textura o experiencia.