

ADSG ATRUGAL

Asociación Gallega de Piscifactorías de Trucha
Agrupación de Defensa Sanitario-Ganadera de la Trucha



Trout consumption: promotion in Spain Trout Day, Gdansk 10/10/2014



ADSG ATRUGAL

adsg@atrugal.org

www.atrugal.org





- * About ATRUGAL and ESACUA
- * Statu quo
- * Targets and Goals
- * Actions
- * Impact and results



Our main products

Fresh

Whole portion trout (white or pink) 200-350g

Gutted portion trout (white or pink) 200-350g

Small white trout (60 g)

>1 kg trout (pink)

Fillets (white or pink), from 100g

Frozen

White gutted

Fillets





STATU QUO

- Consumers have shifted consumption to other products, seen as cheaper
- Trout in restaurants, difficult to find
- Average consumption is 0,35 kg per person per year
- In 2013, most other food increased consumption, but no growth for trout consumption



Targets and goals

- Retailer buyers and buyers: home consumption
- Direct sellers: fish mongers and traders
- Restaurants: dish of the day, traditional, gourmet
- Media: advertising campaigns and advertorials
- Society: trout as a Brand; quality and trust



- Retail fishmongers were trained on trout's main nutrition facts and diet benefits.
- Presence in aquaculture fairs and events: offering a vision of the trout as a good business for traders



- Reminding consumers trout is healthy, tasty and affordable

trucha de verano sabía que...?

La trucha es uno de los alimentos más ricos en **Omega 3**. La presencia de esos **ácidos grasos poliinsaturados**, nos ayudan a **mantenernos hidratados**, especialmente en esta época de altas temperaturas. Además, las grasas Omega 3, tienen una incidencia positiva en la **prevención y tratamiento de enfermedades cardiovasculares**.

“ La trucha contiene **Selenio**, un **potente antioxidante** capaz de luchar contra la oxidación celular, reducir la inflamación y aliviar la irritación. **Retrasa el envejecimiento** y contribuye a la **regeneración de la piel**, sensibilizada por el sol. ”

...y para mantener **la línea**

La trucha es uno de los alimentos con un **menor contenido en grasas saturadas**, es decir, uno de los alimentos más ligeros y recomendables para **mantener la línea** a lo largo de todo el año, y especialmente en verano.

El calor y la humedad habituales del verano hacen que las digestiones sean más lentas y pesadas. La trucha es una **importante fuente de proteínas**, de **más fácil digestión** que las procedentes de las carnes.

Los **ácidos grasos esenciales linoleico y linolénico** que contiene la trucha están especialmente indicados para el **cuidado del cabello, la piel y las uñas**, que tanto sufren mientras disfrutamos del sol, el mar y la piscina.

receta

Salpición de trucha, arroz y verduras

Ingredientes (Para 4 personas):
2 truchas de ración, 200 gr. de arroz, 2 zanahorias, 1 aguacate, 1 cebolleta, 1 diente de ajo, 1 limón, agua, aceite virgen extra, vinagre, sal y unas ramas de hinojo.

Preparación:
Limpia la trucha, retira la cabeza, la piel y las espinas. Ponlas en una fuente y añade el zumo de limón y las ramas de hinojo bien picado. Cubre con film de cocina y deja marinar durante 30 minutos.
Hierva el arroz en abundante agua con una pizca de sal durante 20 minutos. Refresca, escurre y coloca en un bol grande.
Ralla las zanahorias, pica finamente el ajo y la cebolleta e incorpóralo todo al bol. Pela el aguacate y córtalo en dados.
Retira los filetes de trucha de la marinada (reserva 2) y trocéalos en trozos de bocado. Agrega el aguacate y la trucha. Aliña con aceite, vinagre y sal y mezcla todo suavemente.
Corta los filetes de trucha reservados anteriormente en bastones para adornar el salpición, servido en cuencos individuales.

buen provecho!!!

además

- un precio muy atractivo
- múltiples posibilidades de preparación.

se dice...

que la trucha es el pescado del que existen un mayor número de recetas. Nosotros te proponemos una muy fresca y sencilla.

Fuente: ADSG Aragón, Asociación de Defensa Sanitario- Consumidores de Trucha de Calatayud



A new brand was created:
"Trucha del Río" (River Trout)





- Recipe contest and Recipe books distribution
- Promotion of trout as a high-class cuisine: Top chefs cook

es sana, ligera y sabrosa, es la trucha del río
deja seducir por los menús de trucha del río

La participación del Restaurante

Cada restaurante seleccionado recibirá un día a la semana trucha suficiente, de forma gratuita, para preparar entre 30 y 50 raciones de menú del día. Durante 8 semanas entre septiembre y noviembre. Totalmente gratis para tu restaurante.

Además, antes del inicio de la promoción, cada restaurante recibirá 5 recetas con sus fichas técnicas de cómo elaborar y presentar un plato de menú del día de Trucha del Río y otras 5 de menús más sofisticados.

Las recetas serán elaboradas por 5 jóvenes talentos de la cocina española y puedes usarlas libremente. Te servirán de inspiración para confeccionar un menú sabroso para tus clientes y rentable para ti.

Las recetas del menú Trucha del río.

5 jóvenes talentos de la cocina han elaborado 10 recetas para que puedas usarlas si quieres.

Una promoción publicitaria añadida

- Te enviaremos a tu restaurante **el folleto con las 10 recetas para que puedas dárselo a tus clientes.**
- Tendremos una gran presentación **a prensa, radio, revistas y televisiones de las nuevas recetas de menú del día de la trucha.**
- Haremos una campaña en prensa (**El País**) **promocionando la trucha como menú del día.**
- Publicaremos las recetas en **las principales revistas femeninas: Elle, Telva y Marie Claire.**



Lomo de trucha
en escabeche



Ensalada tibia de
trucha



Lomo de trucha
con su pil-pil



Lomitos de
trucha rellenos



Lomos de trucha
braseados



Rollitos de
trucha



Trucha en adobo



Trucha al horno
rellena



Trucha asada



- Impact and results

Excellent feedback regarding people's response

Restaurants have kept offering trout in the menus on a regular basis

Main aim: educational; thus, not easily measurable

Long term job still to be done



ADSG ATRUGAL

Asociación Gallega de Piscifactorías de Trucha
Agrupación de Defensa Sanitario-Ganadera de la Trucha



Thank you



adsg@atrugal.org

www.atrugal.org