



YOGAN
Queijo Vegan de Amêndoa

Fabricado em Portugal

Novembro de 2018



Agenda

Quem somos

Como é o nosso produto

Público alvo

O que já conseguimos

Fatores diferenciadores

Alguns dos nossos clientes atuais

Contactos





Quem somos

A Yogan é uma empresa que produz queijos veganos a partir da amêndoa e tem origem na vontade de criar uma alternativa 100% vegetal, sem lactose e saudável aos laticínios.

Reforçando a tendência de mercado por parte dos nossos clientes de consumir produtos cada vez mais saudáveis, oferecemos uma alternativa ao queijo tradicional, totalmente 100% natural e feita a partir da amêndoa.





Como é o nosso produto

A nossa matéria prima principal é a amêndoa e os nossos queijos não têm açúcar, glúten, colesterol e farinhas adicionadas, sendo apto não só para vegans e intolerantes à lactose, mas para todos aqueles de procuram alternativas saudáveis ao queijo de origem animal e à soja.

Derrete-se como a mozzarella de leite de búfala, podendo ser usado em pizzas, massas e tostas.

Espalha-se como o queijo creme e tem toda a frescura e sabor do seu par animal.



100 % Vegan

0% Lactose

0% Colesterol

0% Açúcar





PRODUTOS



Alternativas à Mozzarelas

Formatos: Meia Bola e Ralado

Sabores: Natural e com alho e ervas

VEGANDELPHIA

BY YOGAN

Alternativas ao queijo creme

Sabores: Natural e com cebolinho



YOGAN

100%



VEGAN

ALMOND

organic alternative for

"CHEESE"

GANIC & HEALTH









BORGAMULLI & AFFILIATI





Público alvo

- Consumidores vegans e vegetarianos
- Consumidores intolerantes à lactose
- Consumidores que procuram uma dieta de baixa gordura
- Consumidores que praticam atividades desportivas (fitness, running,..)
- Público em geral que procure uma alimentação saudável e sustentável.

Fatores diferenciadores

Distanciamos-nos de toda a concorrência e alternativas existentes no mercado por oferecermos ao cliente uma proposta de valor única:

- Derrete-se como o de origem animal
- Sem açúcares e farinhas adicionadas
- Saboroso e único no mercado!

Somos especialistas no tratamento da amêndoa, levando até aos nossos clientes um produto inovador e saudável!





O que já conseguimos

Ao longo do último ano, já conseguimos alguns trofeus dos quais muito nos orgulhamos:

- Vencedores concurso de empreendedorismo Acredita Portugal – Comercio e Serviços
- Presentes em vários pontos de venda espalhados por todo o país
- Clientes fidelizados
- Marca e Produto reconhecidos como a alternativa vegetal e saudável ao queijo
- +12.000 seguidores no facebook, divulgação em blogues e vários influenciadores
- Presença em televisão





Alguns dos nossos clientes atuais...



Bio Sabores & Aromas Gourmet





Contactos

Para informações acerca do produto, formatos disponibilizados, e condições especiais de revenda, por favor contacte:

Martinha Costa

Marketing & Sales

Email: geral@yogan.pt

T: (+351) 917 474 498

