



VIO LIVE



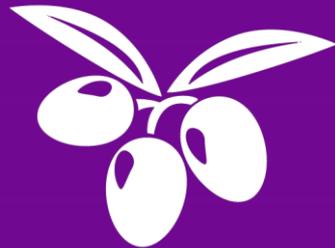


VIOLIVE el nuevo sabor de Atacama, rescata productos locales e innova en su formato y presentación, elaborando un aderezo gourmet delicioso, práctico, natural y totalmente único, alineado con las nuevas tendencias de mejor alimentación y calidad de vida. Es fruto de 3 años de experiencia en el área gourmet y saludable del equipo Sol Limón.



¿Qué es Violive?

Un nuevo sabor, un aderezo, un ingrediente con identidad de Atacama, preparado con:

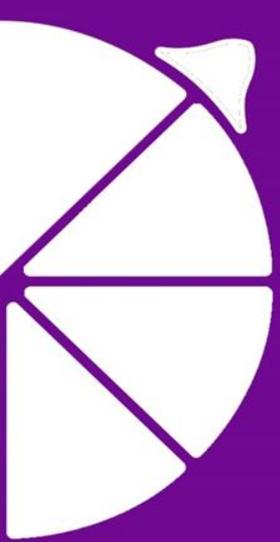


La mejor Aceituna Sevillana del Valle de Huasco de primera calidad



El toque de Cebollas Moradas Naturales





Listo para usar!

+ Versátil + Conservación + Sabor + Natural



Limpiamos y preparamos de forma manual los ingredientes (extracción de carozo, corte).



En el proceso combinamos tamaños, tiempos, proporciones y temperaturas especiales con el deshidratado, preservando sus características organolépticas naturales, mejorando la conservación sin aditivos, ni colorantes, manteniendo lo natural y artesanal.



Después de crear la mezcla equilibrada según la formula original, envasamos al vacío para mantener su calidad y propiedades organolépticas, etiquetamos manualmente con diseño de alto estándar que cumple las normativas e incluye información nutricional

¿Cómo nace cada Violive?

¿Cómo uso Violive?

VIOLIVE es un aderezo e ingrediente versátil, para todo tipo de preparaciones



Como aderezo: con cremas, salsas, mayonesas, lactonesas, yogurt natural, queso crema, guacamole, en sandwiches, ensaladas, dips, pastas



En la mesa: para acentuar el sabor de tus platos y agregar el sabor característico de la aceituna y la cebolla



Como ingrediente: en pizzas, tablas, sushi, salteados, masas, recetas, snacks y picoteos, de manera práctica sin tener que picar cebollas y aceitunas

VIOLIVE se puede usar:



Directamente



Rehidratado



Sofrito

La invitación es a potenciar la imaginación en la cocina de manera natural ya que la premisa es #VioliveConTodo



Sol Limón

VIOLIVE



El formato de **VIOLIVE** es 60 gr. que equivalen a aproximadamente 500 g de producto fresco (aceituna y cebolla previo al procesos de deshidratado) en frasco de vidrio boca ancha que facilita el reúso y reciclaje del envase y es muy noble para el producto mismo al conservar sus características.



La duración es de 9 meses aprox. gracias a su proceso de deshidratado y sellado al vacío, con estudios que estamos realizando en laboratorios gracias al apoyo de CORFO, estamos trabajando demostrar su duración de más de un año. Una vez abierto se recomienda mantener en lugar fresco y seco, sin refrigeración.



Formato y Conservación

Recepción

Gracias a ventas en Exposiciones, tiendas y de modo online validamos la muy positiva recepción del público tanto de perfil saludable como tradicional en búsqueda de nuevas experiencias, gracias a su sabor tan típico de Atacama, su novedoso formato y diseño, además de las múltiples opciones de uso y ser buena opción de regalo tradicional y natural, el valor del producto no afecta en gran medida la disposición de compra dada la percepción del valor del producto por parte del cliente. Hemos realizados degustaciones formales con Chef de diversos restaurant recibiendo muy positivos comentarios y día a día crecen los clientes que se transforman en prosumidores con ideas y recetas propias que comparten en sus redes sociales.





Gracias a **VIOLIVE** generamos experiencias gourmet totalmente nuevas y sin límites, abiertos a la imaginación de nuevos usos y mezclas que crecen día a día tanto con las preparaciones que realizamos en Sol Limón como los aportes de nuestros clientes que comparten sus platos, snacks e ideas **VIOLIVE**

Parte de estas ideas las presentamos en el siguiente collage que esperamos crezca de la mano de nuevos clientes como Uds. Desde ya agradecemos contar con su apoyo para llevar nuestro producto Violive a todas las mesas del país y generar una nueva experiencia gastronómica con identidad de Atacama.

Momentos Violive



Palta + Violive



#Violive #Click!



¿Quiénes Somos?

Sol Limón Gourmet Ltda. surge como idea de emprendimiento de dos amigos y socios Clara Ossandón y Pablo Carvajal para dar solución a las nuevas necesidades de las personas para llevar una mejor alimentación y mejorar su calidad de vida a través de productos alimenticios de calidad superior, naturales, orgánicos y alineados con las nuevas tendencias por una mejor nutrición y conciencia del entorno. Inicialmente creamos una tienda online de este tipo de productos alimenticios, agregando posteriormente una tienda física y un pequeño café desde el 2014 a fines de 2016, para pasar a una nueva etapa donde nos transformamos en productores de **VIOLIVE** y volvemos a nuestro sistema de venta online, para asistir a diversas Expo y Ferias de la región

VIOLIVE nace como proyecto en 2016, realizando varios prototipos hasta lograr un producto final en Diciembre de 2016, esta innovación no tiene un símil en otra parte del país o incluso en el mundo. Contamos con apoyo en el desarrollo de negocios y esta pronto a contar con los permisos y registro de marca correspondiente. Gracias al apoyo de CORFO estamos realizando los procesos de estudio en laboratorios con el apoyo de programas de fomento, continuando el desarrollo de más formatos, packaging y nuevos mercados.



Llevamos 3 años de experiencia en el mercado de productos gourmet y saludables. Hemos sido seleccionados como proyecto destacado con diversos programas de fomento de SERCOTEC, los que nos permitieron evolucionar de distribuidores a productores con **VIOLIVE**, además de participar de diversas organizaciones de apoyo al emprendimiento como ASECH Atacama, Barrio Alameda Copiapó, Clan Atacama entre otros.



Esperamos contar con su preferencia como cliente y como apoyo para difundir nuestra innovación para que este alcance de cada vez más personas 😊.
Saludos de Clara y Pablo.

El Equipo



VIOLIVE - CONCEPTO

“Queremos acercar las olivas a la dieta de los Chilenos”

+ Versátil + Creatividad

+ Conservación

+ Natural

MEJOR CONSUMO

Búscanos en Redes Sociales
para mayor información,
pedidos, dudas, puntos de
venta, videos e ideas de
uso. Contáctanos!! 😊

#VioliveConTodo



VIO LIVE



El nuevo sabor Gourmet con identidad de Atacama



+56 9 7107 7739

+56 9 73598295



www.sol-limon.cl



[/violive.gourmet](https://www.instagram.com/violive.gourmet)



[/violivegourmet](https://www.facebook.com/violivegourmet)



violive@sol-limon.cl



[@violivegourmet](https://twitter.com/violivegourmet)



[/violivegourmt](https://www.pinterest.com/violivegourmt)

