

# Estrategias de marketing operativo

**Descubre los secretos  
de la campaña de marketing  
que sorprendió y sedujo a Google**

## La campaña

---



Salsas  
Asturianas



EL RETO  
GRAN SELECCIÓN  
Gourmet

# La campaña desde la perspectiva de Google



Alcance total: **9.571.964** impactos.  
 Alcance por visitantes únicos estimados: **6.500.000** personas.

**Costillas caramelizadas con mostaza y miel**  
 recetasderechupete.hola.com  
 Cómo preparar unas sencillas y riquísimas costillas de cerdo asadas con un toque de mostaza y miel. Preparación paso a paso y...

**58 272 personas alcanzadas** [Ver resultados](#)

Me gusta · Comentar · Compartir [Se ha compartido 284 veces](#)

A Veronica España Suarez, Rosaana Busto Iglesias, Amparo Gutierrez y 751 personas mas les gusta esto.

Escribe un comentario...

**Svetlana Stolcan** Se que existe este plato, pero nunca lo probe. Tengo muchas ganas de probarlo  
 Ya no me gusta · Responder · 3 · Hace 23 horas

**Marinievas Tirado Tirado kee ricass**  
 Ya no me gusta · Responder · 2 · Hace 19 horas

[Ver 9 comentarios mas](#)

### Porcentaje de clics (CTR)

**6,196%**  
 Por impresión

4,427%

6,725%

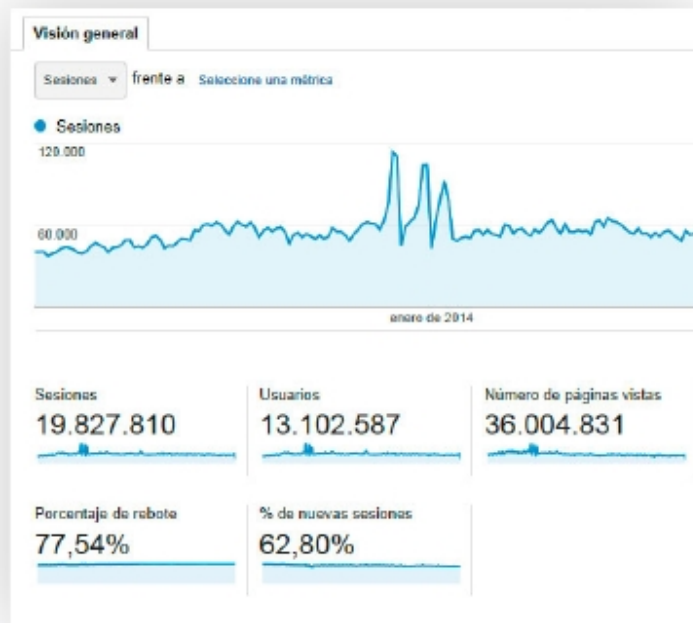
- CTR óptimo: **0.11%-0.16%**
- CTR por encima de la media: **0.07%-0.09%**
- CTR medio: **0.04%-0.05%**
- CTR por debajo de la media: **0.02%-0.03%**
- CTR malo: **0.01%**



Sesiones	Usuarios	Número de páginas vistas
10.380	8.738	17.895
Páginas/sesión	Duración media de la sesión	Porcentaje de rebote
1,72	00:01:36	70,45 %
% de nuevas sesiones		
84,09 %		



[Ver estadísticas](#)

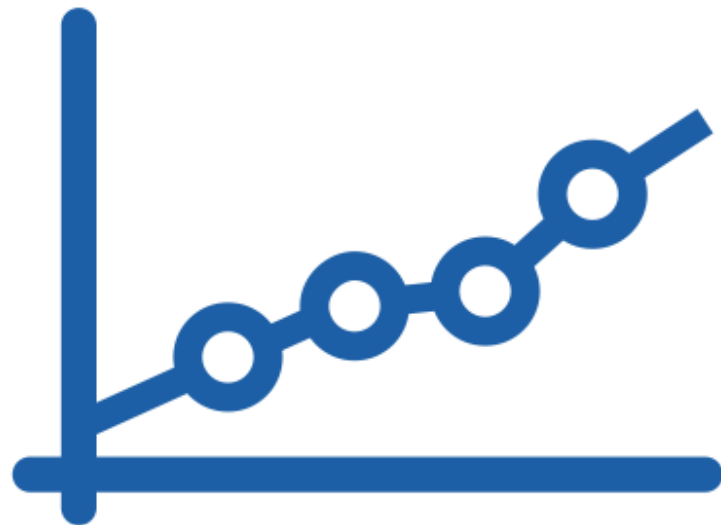


ÚLTIMA ANTERIOR TENDENCIA

Total Me gusta de la página	1104	907	<b>21,7% B</b>
Nuevos Me gusta	200	36	<b>455,6% A</b>
Alcance total semana	89 343	1259	<b>6996,3% 1</b>
Personas que han interactuado	3229	93	<b>3372,0% 2</b>

# La campaña Resultados económicos

---



**ROI: 719%**

**Incremento de ventas: >300%**

**Un buen plan de marketing online  
no es la clave para vender más,  
sino el medio que nos permite saber  
si hemos desarrollado una buena  
estrategia de marketing.**

# Del “chumichurri a las salsas gourmet

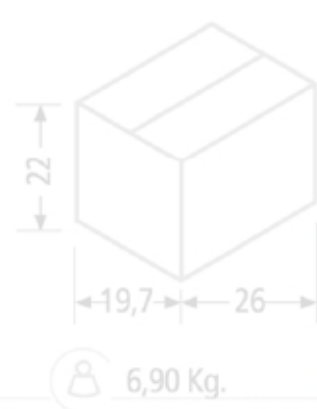


## Estrategia de marca

- Nichos de mercado (I+D)
- Evitar estacionalidad.
- Mercado regional.
- Expansión nacional.

## Los canales de venta

Adecuando el producto al consumidor.



- Base: 18 Emb
- Altura: 5 Emb
- Total: 90 Emb



# Vendiendo el producto

---

JEFE DE  
COMPRAS

A. Buena calidad.

B. Buen precio.

C. Buena imagen.

D. Buen plan de acción.

CONSUMIDOR



# Enseñando nuestro producto al mundo



Español

INICIO QUIÉNES SOMOS NUESTRAS SALSAS RECETAS BLOG SALSERO CONTACTO EL RETO GRAN SELECCIÓN GOURMET  
RECETAS ESPECIALES PARA NAVIDAD



# Enseñando nuestro producto al mundo

www.salsasasturianas.es

RECETAS POR TIPO DE ALIMENTO

TODAS / CARNES / VERDURAS/SETAS / PESCADOS / ENSALADAS

Cuenquitos de albóndigas CARNES	Ataditos de endibias rellenas con salmón VERDURAS/SETAS / PESCADOS	Aperitivo NY PESCADOS	Parrillada de carnes CARNES
Delicia de patata rellena VERDURAS/SETAS	Ensalada de pavo, manzana y queso fresco ENSALADAS	Brochetas de salmón PESCADOS / VERDURAS/SETAS	Gratinado de Bacon & Chips CARNES
Albóndigas de ternera y manzana CARNES	Capuccino de setas VERDURAS/SETAS	Chuleta de cerdo con setas CARNES	Solomillo Wellington CARNES

Salsas Asturianas

Español

INICIO QUIÉNES SOMOS NUESTRAS SALSAS RECETAS BLOG SALSERO CONTACTO

EL RETO GRAN SELECCIÓN GOURMET RECETAS ESPECIALES PARA NAVIDAD

## SALSA DE PEDRO XIMÉNEZ CON PASAS

[consultar recetas](#)

La salsa de reducción de Pedro Ximénez con pasas es una salsa muy especial, sin conservantes y libre de gluten, que aportará un sabor único y un toque personal a tus platos.

Esta salsa combina a la perfección con la carne de cerdo. Puede utilizarse también con el pollo y con el pescado.

Acompaña muy bien una ensalada templada como entrante, o incluso como postre, combinando a la perfección con quesos salados y azules.

Agitar antes de usar.

Información de producto Información logística

**Ingredientes:**  
Vino joven de Pedro Ximénez (33,80%), vino macerado Pedro Ximénez (33,80%), azúcar, agua, almidón modificado de patatas, aroma de Pedro Ximénez, colorante: caramelo líquido y sal. Contiene sulfitos.

**Instrucciones de conservación:**  
Este producto no necesita frío para su transporte y almacenamiento. Mantener en ambiente limpio, fresco y seco. Una vez abierto mantener refrigerado y consumir antes de un mes.

**Información alérgenos:**

- Contiene sulfitos.
- Sin gluten.
- Sin conservantes.

**Información nutricional**

	por 100g	por 15g (porción)**	% CD0*
Valor energético	102,4 kJ / 24,2 kcal	15,4 kJ / 3,6 kcal	2%
Grasas	0,5g	0,8g	<1%
Grasas saturadas	0,1g	0,1g	<1%
Hidratos de carbono	50g	7,6g	3%
Azúcares	45g	6,7g	7%
Fibra alimentaria	0,5g	0,8g	<1%
Proteínas	0,7g	0,9g	<1%
Sal	0,10g	0,02g	<1%

\* Los valores expresados se refieren a cantidades diarias orientativas para un adulto (2000kcal). Las necesidades nutricionales pueden variar según la edad, el sexo, la actividad física y otros factores.  
\*\*Una porción equivale a una cucharada de café. Este envase contiene 22 porciones.

**Formatos disponibles**

- Peso neto 330 g. (imagen).
- Peso neto 215 g.
- Peso neto 1.300 g.

NUESTRAS SALSAS

- Salsa de Pedro Ximénez con pasas
- Salsa mostaza con miel
- Salsa de queso Cabrales
- Salsa de cinco pimientas
- Barbacoa mediterránea

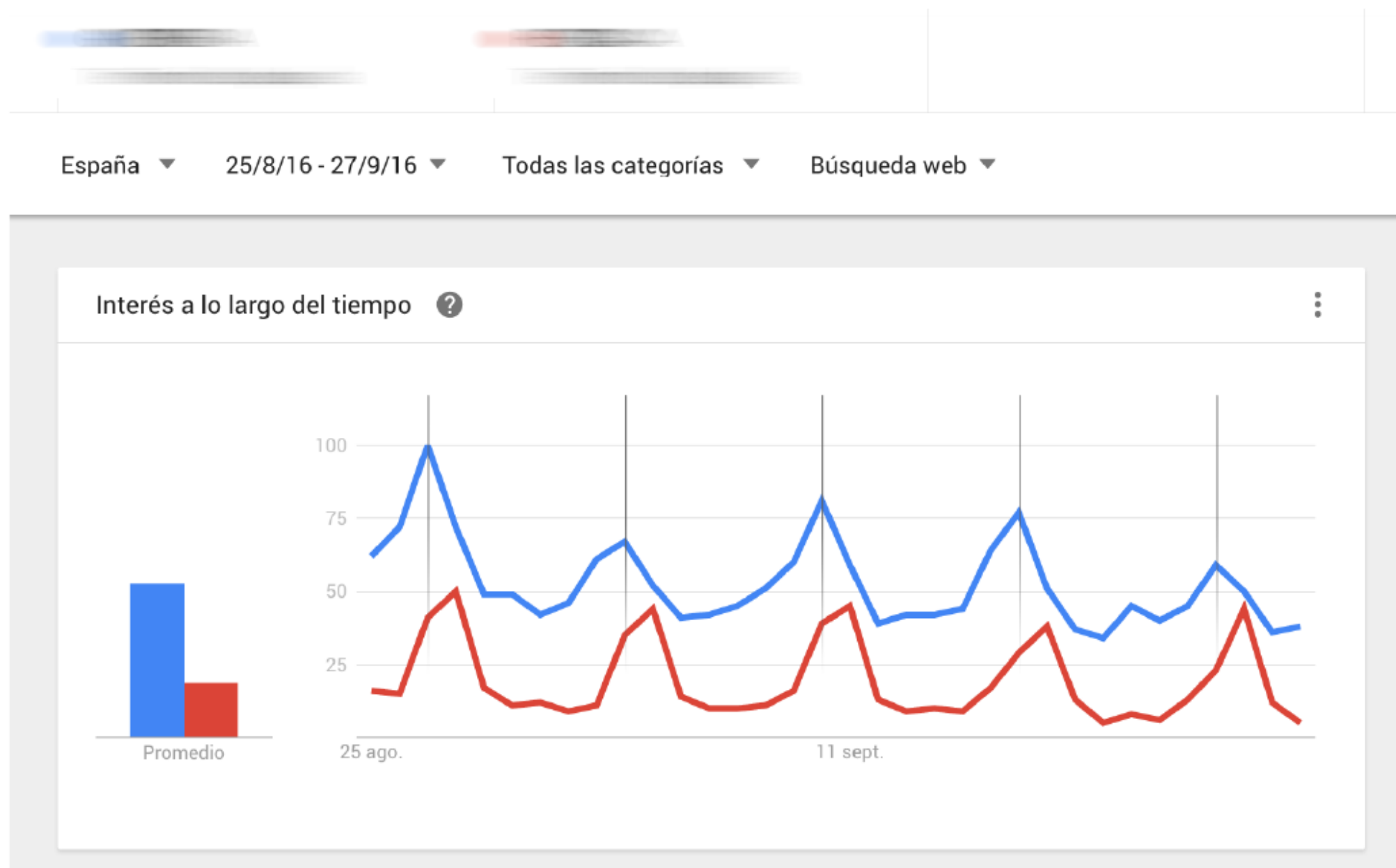
# Estamos preparados

Momentos clave para invertir en publicidad  
Cuota de mercado



# Estamos preparados

## Momentos clave para invertir en publicidad Intención de compra



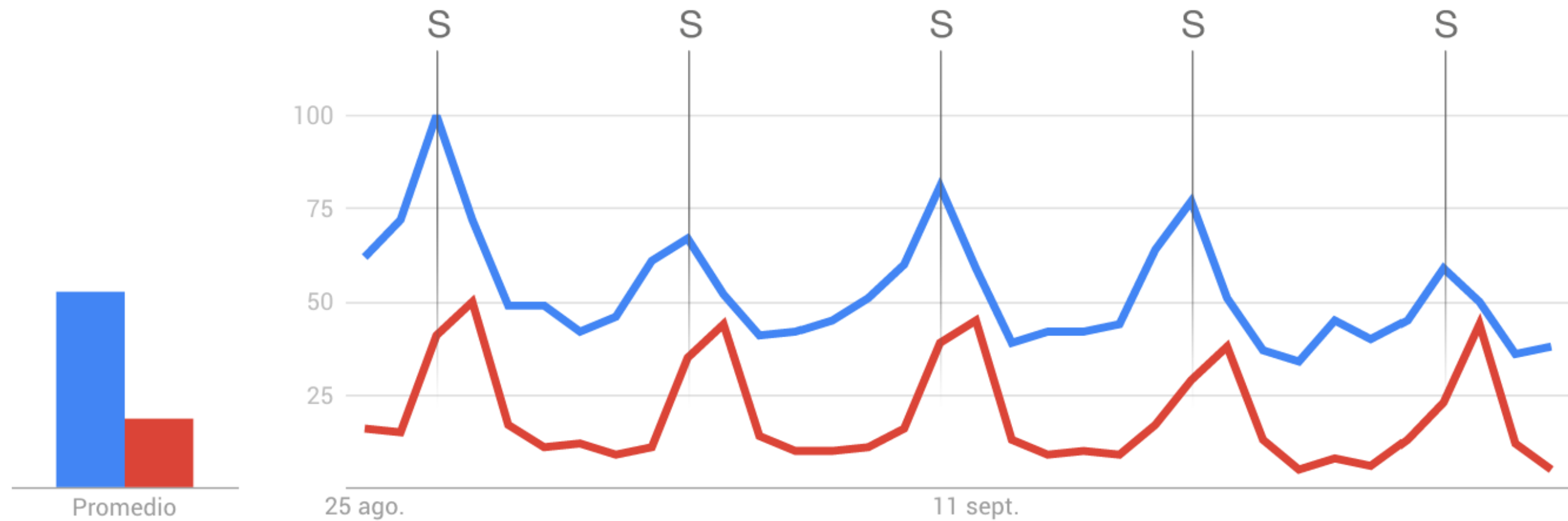
● Término de búsqueda

● Término de búsqueda

## Intención de compra

España ▼ 25/8/16 - 27/9/16 ▼ Todas las categorías ▼ Búsqueda web ▼

### Interés a lo largo del tiempo



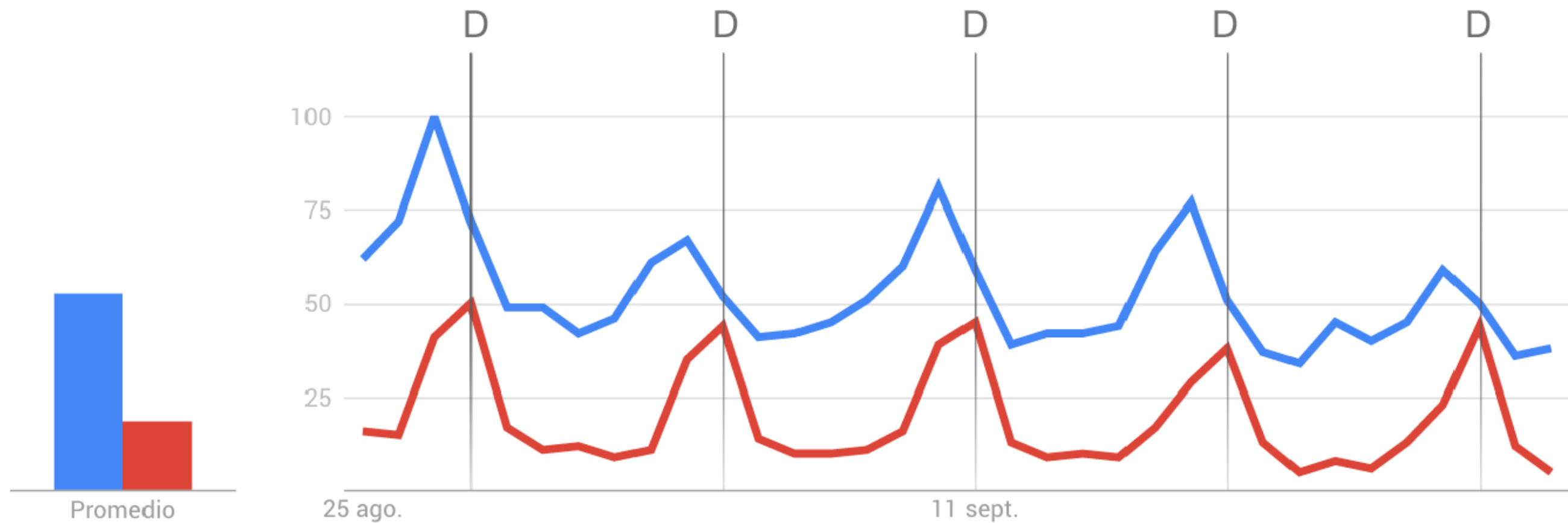
● Término de búsqueda

● Término de búsqueda

## Intención de compra

España ▼ 25/8/16 - 27/9/16 ▼ Todas las categorías ▼ Búsqueda web ▼

### Interés a lo largo del tiempo



# analizando el marketing

Estrategias de marketing operativo

● GINEBRA

Término de búsqueda

● RESACA

Término de búsqueda

## Intención de compra

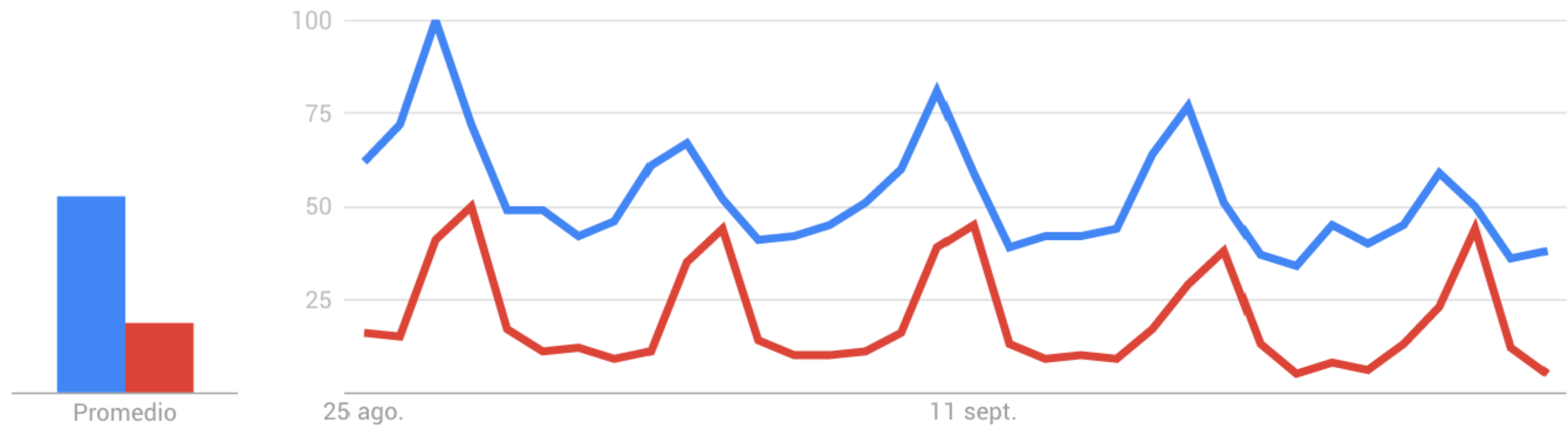
España ▼

25/8/16 - 27/9/16 ▼

Todas las categorías ▼

Búsqueda web ▼

### Interés a lo largo del tiempo



## Seleccionando los medios adecuados

---



**85%**

de los internautas varía su opinión en función de comentarios y valoraciones de otros usuarios de su entorno online de confianza



**57%**

de los internautas europeos valora Internet como el medio con más credibilidad



# La estrategia “punta de lanza”



Buscando el efecto “compra por simpatía”.

# A la caza del consumidor



# Los influencers



RECETAS DE COCINA



## Los resultados

Esta salsa que he probado **tiene una textura perfecta**, además a diferencia de otras salsas a la pimienta esta te deja **ese retrogusto picante que debe proporcionar una buena salsa hecha con pimientos**, otras muchas tienen un toque dulzón que mata todo el sabor a pimienta que debe de tener. **Esta es perfecta.**



**de Rechupete**  
ÚLTIMAS RECETAS RECETARIOS GRATUITOS

Busca recetas:

**Costillas caramelizadas con mostaza y miel**  
TIEMPO DE PREPARACIÓN: 64 MINUTOS 3 EUROPERSONA PREPARACIÓN FÁCIL 4 PERSONAS

INGREDIENTES  
1,1 kg. costillas de cerdo  
250 ml. vino blanco  
50 cucharadas de salsa de mostaza con miel de Salsas Asturianas  
Sal (al gusto)

Me he lanzado con una receta de carne para el siguiente reto de **Salsas Asturianas**, este es el plato con el que participo en este reto gastronómico esta semana. Si hay una salsa que me encanta como acompañamiento, sobre todo para carnes, esa es **la salsa de mostaza y miel**. Ya sea como aderezo de **pollo al horno**, de pechugas sin más o como salsa para mojar **unos fingers** o **unos nuggets**, esta es una de mis salsas favoritas. No hace mucho probé en un restaurante para unas costillas adobadas con mostaza y miel que me encantaron, y pensé, eso tengo que probar a prepararlo en casa. Por unas cosas o por otras nunca encontraba en momento de ponerme a ello pero descubrí la salsa de mostaza con miel de **Salsas Asturianas**, y me lancé.

### VALORACIÓN DE LA SALSA

En **Cocina Casera** hemos quedado encantados con esta salsa de textura cremosa y suave.

Por sus características, nos resulta ideal para utilizar como base para otras salsas, o como salsa principal para preparar numerosos platos. Además de por su textura, esta salsa nos ha llamado la atención por su agradable aroma.

Para aquellos que no gusten del picante, hemos de decir que la salsa de cinco pimientos de **Salsas Asturianas** presenta notas picantes deliciosamente equilibradas. En conjunto, una salsa muy a tener en cuenta.

### Cocina Casera

Recetas y Videos cada día

#### 19 nov 2014 Rollitos caseros con salsa de mostaza con miel

### Salsa Mostaza Miel



#### Rollito caseros con salsa de mostaza con miel. Recetas con Salsas Asturianas.

Como anunciamos hace unas semanas, en **Cocina Casera** estamos participando en el reto de **Salsas Asturianas**. La elaboración que os traemos hoy es la tercera de un total de cinco recetas en las que ponemos a prueba algunas de las mejores salsas de esta marca. Las dos recetas que hemos elaborado hasta la fecha son: **solomillo de cerdo sobre gelatina de salsa Pedro Ximénez**, y **galets caseros rellenos de cabrales y gambas**. En esta ocasión, nos ha tocado experimentar con la **salsa de mostaza con miel**, una salsa de precioso color dorado, con la que hemos elaborado unos rollitos de col lombarda, rellenos de pollo con miel. A la hora de emplatar, hemos optado por presentarlos en el fondo del plato.



CHAPATÁ DE TERNERA Y SALSA CINCO PIMIENTAS

... VER RECETA ...



Ya llegó la cuarta semana del Reto de Salsas Asturianas y sigo que de hecho que estaba deseando publicar esta receta con la Salsa de Cinco Pimientos. Y es que desde que el otro día descubrí los Aros de Cebolla estaba deseando preparar un SUPLEN BOCALIA utilizo algunos años de cebolla al que cuando probé la Salsa de Cinco Pimientos de Salsas Asturianas no lo dudé para de esta patata, frite de ternera, aros de cebolla, algunos ingredientes más y un toque de sabor con la Salsa de Cinco Pimientos.

Menú delicioso para el invierno ¿no? Pues a la cocina!



TIMBAL DE PATATA, RABO DE TORO, SALSA A LAS 5 PIMIENTAS Y QUESO PROVOLONE

... VER RECETA ...



Esta semana continuamos probando las salsas de Salsas Asturianas, la idea es irnos a la salsa a las 5 pimientos. La verdad que es una salsa deliciosa y que, como no, le va bien a un cerdo. Con cualquier solomillo de cerdo o a la brasa se le va genial pero he pensado darle un toque especial como habéis con un rabo de toro guisado.

Hoy os presento un timbal de patata con rabo de toro, queso provolone y salsa a las 5 pimientos. Es una receta que siempre me quedo hacer pero que nunca me había decidido hasta hoy ya que la he en un restaurante y me encanta. La verdad que ha quedado deliciosa. ¡¡¡¡¡¡¡¡



CANELONES DE CARNE Y FUE A LAS CINCO PIMIENTAS

... VER RECETA ...



TATAKI DE TERNERA A LAS 5 PIMIENTAS

... VER RECETA ...



RECETA DE NOR DE VERDURITAS CON SALMÓN MARINADO CON SALSA DE CINCO PIMIENTAS

... VER RECETA ...



GALETS RELLENOS CON CABRALES Y GAMBAS

... VER RECETA ...



SOLOMILLO DE CERDO SOBRE GELATINA DE SALSA PEDRO XIMÉNEZ

... VER RECETA ...



BOLITAS CRUJIENTES DE CODORNIZ CON SALSA PEDRO XIMÉNEZ

# Valores aportados a la PYME

## Las claves del éxito

A. Decisiones de marketing basadas en corazonadas.

- TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTO.
- TRABAJAR CON EL CLIENTE ( NO "PARA EL CLIENTE" ).

B. Tendencia al estancamiento.

- INNOVACIÓN ( PRODUCTO, FORMATOS, CANALES... ).
- CREATIVIDAD E INICIATIVA.

C. Falta de recursos económicos.

- RELACIÓN COLABORATIVA.
- WIN TO WIN. ( REMUNERACIÓN POR ÉXITO )

D. Desconocimiento de los recursos tecnológicos.

- DIGITALIZACIÓN. OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS APROVECHANDO LA TECNOLOGÍA.



Alberto Álvarez  
alberto@admiria.es  
T. 606 002 343

## Project Manager | Admiria

- Dirección de marketing operativo.
- Planificación y desarrollo de estrategias de comunicación.
- Dirección creativa publicitaria.
- Dirección y realización de arte.
- Innovación estratégica de productos.

## Growth Engine Ambassador | Google

- Ponencias y formación sobre “Las claves del éxito en el marketing operativo”.
- Networking en eventos de “Growth Engine Ambassadors”.
- Análisis de nuevos productos de Google.
- Participación activa en eventos del programa “Europa, mercado único digital”.

## Reconocimientos

- Profesional del año 2016. Premios de marketing de Asturias
- Medalla de oro europea al mérito en el trabajo 2016. Asoc. europea de economía y competitividad.



Growth Engine  
Ambassadors  
Programme