



Mercado

En el ADN de nuestro México se encuentran los frijoles, que son, desde épocas ancestrales, uno de los ingredientes básicos de la auténtica comida mexicana. Ya sea como guarnición, acompañados o como ingrediente principal, son ideales para compartir con la familia en cualquier momento del día.

Cada región del país tiene una preferencia especial por alguna variedad de frijol: desde el pacífico norte, con los refritos claros, hasta el sureste, con los molidos negros, pasando por una extensa gama de estilos de preparación y consumo.

De esta manera, el consumo per cápita de frijoles en México se estima en 15 kilogramos al año, de los cuales, un porcentaje cada vez mayor corresponde a frijoles procesados, un producto que, gracias a su alto valor de conveniencia y practicidad, se ha convertido en una de las categorías de alimentos con mayor penetración del mercado. Además, tiene la ventaja de ser accesible para todos los bolsillos y fácil de encontrar, tanto en supermercados como en tiendas tradicionales.

Esta categoría, que hoy supera las 90,000 toneladas anuales, fue creada e impulsada en México por La Sierra, cuya variedad de frijoles ha sido una apetitosa compañía en muchos hogares del país y ha satisfecho los paladares de todos y cada uno de los integrantes de la familia, gracias a su sabor: realmente como hechos en casa.

Logros

Hoy en día, hablar de frijoles es hablar de La Sierra. Obviamente, para lograr esta fusión marca-producto no es suficiente haber sido la pionera del mercado —lo cual en sí ya habla de experiencia—, sino también el haberse mantenido siempre cercana a sus consumidores y haber sabido adecuarse a sus gustos y necesidades.

El que La Sierra desarrollara en sus productos la receta con el inigualable sabor de los frijoles preparados de la manera tradicional, rompió con fuertes paradigmas establecidos para los alimentos procesados, gracias a lo cual conquistó gradualmente la preferencia del consumidor.

Con el portafolio de productos más completo del mercado y su receta con el “Sabor de Casa”, La Sierra tiene la variedad adecuada para los hábitos de consumo de cada rincón del país. Por otro lado, ha evolucionado en envases alternativos, que facilitan la vida al momento de preparar los frijoles.



Historia

Es indiscutible que el frijol forma parte importante en la dieta de las familias mexicanas, tanto por su alto valor nutricional como por su gran importancia cultural, ya que es uno de los alimentos básicos de nuestra gastronomía desde tiempos ancestrales, y ésta es la razón por la cual Sabormex, una de las empresas mexicanas de alimentos más reconocidas, creó en 1982 los primeros frijoles procesados en México: Frijoles La Sierra.

Desde sus inicios La Sierra se preocupó por ofrecer a las familias mexicanas una extensa variedad de frijoles, lo cual la llevó a ser hoy en día la marca con la más amplia variedad del mercado.



En el año de 1996 Sabormex decidió llevar a La Sierra fuera de sus fronteras: en primer lugar se dirigió al mercado de Estados Unidos, y dos años después, al mercado europeo.

Hoy, después de 25 años, Frijoles La Sierra tiene el orgullo de haber cumplido su sueño de estar presente en los hogares mexicanos, brindando la calidad y nutrición que las mujeres modernas buscan, sin perder el elemento más importante: “el Sabor de Casa”.

Producto

La Sierra, como marca líder en su categoría, conoce muy bien el valor nutricional del frijol para llevar una vida sana, razón por la cual elabora sus productos con la responsabilidad de no perder los atributos esenciales de este alimento.

En realidad, el “Sabor de Casa” de La Sierra se debe a que prácticamente los elaboran de la misma manera que en la cocina de casa: reciben los frijoles de las mejores tierras de México y proceden a seleccionarlos cuidadosamente, a través de modernos procesos de limpieza. Finalmente son sazonados y cocinados con ingredientes de la mejor calidad, en cantidades exactas, para darle el sabor de casa a cada una de sus variedades.

Además, a través de tecnología de punta en esterilización, La Sierra garantiza que cada presentación que llega a manos del consumidor cumple con los más altos estándares de calidad e higiene.

Por ello Sabormex cuenta con la certificación ISO 9000 y HACCP, la cual avala un adecuado manejo y control de todos y cada uno de sus procesos productivos, asegurando la inocuidad del producto y la satisfacción total de sus consumidores.

Y si de gustos se trata, nadie cuenta con una variedad de frijoles tan extensa y completa como La Sierra: refritos, enteros, caseros y molidos, en sus opciones tanto bayos como negros, y con especialidades como los famosos charros y al estilo *ranch*, preferidos en el norte del país, además de los siempre deliciosos refritos combinados, ya sea con chorizo, chipotle o queso.

De esta manera, La Sierra distribuye sus productos de acuerdo a los gustos de todos los hogares en cada zona del país, para llevar orgullosamente, desde hace 25 años, el “Sabor de Casa” a las mesas mexicanas.

Desarrollos Recientes

Una gran marca como La Sierra se caracteriza, entre otras cosas, por entender las necesidades de sus consumidores y cumplir sus expectativas de manera permanente.

De esta forma, y consciente de que la mujer de hoy busca soluciones prácticas que le permitan el tiempo suficiente para conciliar familia y trabajo, La Sierra siempre ha buscado estar a la vanguardia en el desarrollo de tecnologías y productos innovadores. Así que, sin importar en qué envase se encuentren, lo importante es que los frijoles sean La Sierra.

Por otro lado, las presentaciones en lata han incorporado el sistema “Abre Fácil”, que consiste en una manera más práctica de utilizar el producto, mientras que los Frijoles Caseros, en su revolucionario envase “Conserva Fácil”, permiten consumir la cantidad que se necesite al momento y refrigerar la porción restante en el mismo envase.



Como parte de su evolución, La Sierra ha desarrollado una línea muy completa de sopas en sobre, listas para cocinar, importante categoría que protagonizan sus sopas de pasta y arroz.

Asimismo los deliciosos Chilaquiles La Sierra, en sus variedades rojos, verdes y mole, han representado la manera innovadora de disfrutar uno de los platillos más sencillos y exquisitos de México. Este producto le valió a La Sierra un reconocimiento como uno de los mejores productos de innovación en el Salón Internacional de la Alimentación (SIAL), realizado en París, Francia.



De darle a México el sabor de casa

Promoción

La Sierra ha dirigido su comunicación a aquellas mujeres que saben lo que quieren e incorporan a su vida productos que les brindan valor y confianza, todo esto por medio de acciones que cuentan con el sello de una marca moderna, familiar, comprometida y versátil.

Un importante acierto de La Sierra ha sido encontrar la manera de comunicar, claramente, el atributo más importante de sus frijoles, el “Sabor de Casa”, que dio origen al famoso *slogan*: “Por su sabor, juraría que no son de lata”, el cual en los 80 rompió un fuerte paradigma respecto a la aceptación de los alimentos procesados, y logró, con sus campañas publicitarias y promociones, colocar sus productos en la mesa de los hogares de México.



Nadie sabe tanto de frijoles como La Sierra, y precisamente por eso, ¿quién mejor para promover el consumo del frijol en nuestro país a través de sus beneficios nutricionales?

La Sierra se ha colocado como líder de opinión dentro de su categoría al dar a conocer, a través de sus envases y campañas, los atributos que hacen del frijol uno de los alimentos más completos, debido a su alto contenido de fibra, proteínas y ácido fólico que, entre otros, son elementos de gran relevancia para el consumidor actual.

Hoy en día, con la suma de nuevas tecnologías de comunicación como Internet, la marca se mantiene en estrecho contacto con sus consumidores, y también premia su lealtad a través de constantes y creativas promociones.

Valores

Los valores de La Sierra se reflejan en toda acción que la marca realiza: su confiabilidad, cercanía y experiencia son el fundamento e impulso para alcanzar todos sus objetivos.

Por esta razón, el consumidor que elige Frijoles La Sierra no sólo está adquiriendo el rico “Sabor de Casa”, sino también el respaldo de una marca confiable, pues tiene la seguridad de darle a su familia un alimento nutritivo e higiénico, tal como si él mismo lo hubiera preparado.



El situar las distintas presentaciones y variedades de La Sierra al alcance de todos los consumidores en México en el punto de venta, y al precio justo, ha generado un estrecho vínculo que ha trascendido y se ha fortalecido con el tiempo.

Se puede decir que actualmente La Sierra es una de las pocas marcas que posee, como parte fundamental de su naturaleza, el conocimiento que se gana con el tiempo, lo que le ha permitido mantenerse en la preferencia del consumidor durante 25 años, confirmando orgullosamente que nadie sabe hacer frijoles como La Sierra.

Cosas Que Usted No Sabía Sobre La Sierra

- La Sierra produce alrededor de 350 latas de frijoles por minuto, de lunes a viernes, en 3 turnos continuos.
- La materia prima con la que se elaboran los Frijoles La Sierra es 100% mexicana.
- Una taza de frijoles provee 17 g. de proteína y tan sólo 0.75 g. de grasa, mientras que un corte de carne para asar tiene el mismo nivel de proteína, pero 6 veces el nivel de grasa.

