Guía de proyecto trnd

Proyecto trnd

Dhul Sin Lactosa

El sabor de siempre, más digestivo

Blog del proyecto: www.trnd.es/dhul

Tu persona de contacto: embero@trnd.es

Los trndian@s damos a conocer la gama Dhul Sin Lactosa

A través de este apetitoso proyecto, 1.000 trndian@s intolerantes a la lactosa o con familiares que lo sean, descubriremos la gama de postres y yogures Dhul Sin Lactosa. Además, probaremos y daremos a probar el Flan de Huevo al baño María Sin Lactosa y compartiremos experiencias y opiniones sobre la marca y el producto.

Más del 30% de los españoles tenemos intolerancia a la lactosa diagnosticada o no, por lo que debemos evitar aquellos alimentos lácteos que contengan esta enzima.

Hasta ahora, había limitaciones al buscar postres o yogures que se adaptaran a nuestras necesidades, por eso Dhul ha creado una gama sin lactosa de sus mejores productos ¡que está al alcance de todos y ofrece el sabor de siempre!

En este proyecto descubriremos la gama Dhul Sin Lactosa

En las próximas semanas, nos convertiremos en expertos sobre la intolerancia a la lactosa y daremos a conocer la gama que nos permite disfrutar de los postres y yogures de toda la vida. ¡Allá vamos! ;)

En este **proyecto trnd**:

1. Los 1.000 trndian@s seleccionados en este proyecto **probaremos** el Flan de Huevo Sin Lactosa de Dhul y **descubriremos toda la gama** de postres y yogures sin lactosa.

Probar

2. **Daremos a conocer** Dhul Sin Lactosa entre nuestros amigos, conocidos, familiares y compañeros de trabajo y les daremos a probar el flan de huevo de esta gama para que ellos mismos puedan formarse una opinión.

Difundir

3. **Compartiremos** nuestras opiniones y experiencias sobre el Flan de Huevo Dhul Sin Lactosa a través de dos **encuestas online**. También recogeremos todas las valoraciones y vivencias de boca a boca con nuestro entorno a través del blog de proyecto y de los cuestionarios del Manual de investigación de marketing.

Conocer tu opinión

¿Qué es la intolerancia a la lactosa?

Cuando consumimos productos con lactosa, las personas intolerantes a este componente experimentamos dolor abdominal, de estómago o gases, entre otros efectos y siempre dependiendo de nuestro grado de intolerancia. ¿Cuáles son las causas de ese malestar?

Primero, debemos conocer qué son la lactosa y la lactasa:

- **Lactosa:** es el azúcar presente en la leche de todos los mamíferos.
- **Lactasa:** es la enzima que se produce en el intestino delgado y que se encarga de procesar la lactosa para que nuestro organismo la pueda absorber.

Cuando el intestino produce menos lactasa de la que se necesita, la lactosa **no puede ser digerida y pasa al intestino grueso**, donde se descompone generando sustancias que provocan algunos de los síntomas ya comentados. Esta falta de lactasa es lo que llamamos intolerancia a la lactosa.

Dhul se adapta a nuestras necesidades

Para todos los que no podemos ingerir o debemos evitar productos que contengan lactosa, Dhul ha lanzado su gama de postres y yogures en la que elimina la lactosa de la leche fresca que usa en su elaboración.

Junto con el apoyo de la Asociación de Intolerantes a la Lactosa de España (ADILAC), la marca ofrece una **alternativa más digestiva** para que tod@s podamos saborear nuestros postres y yogures favoritos siempre que nos apetezca.

Para ello, es necesario **eliminar la lactosa** que contiene la leche fresca y **mantener la receta con el resto de ingredientes** que se usan para preparar sus productos originales. Así se conserva la esencia y el sabor tan característicos de la marca.

Con la gama Dhul Sin Lactosa, la familia entera podrá disfrutar de una digestión más fácil y ligera, sobre todo aquellos que más lo necesitamos.

Porque ahora nosotros también nos deleitaremos con lo que de verdad nos gusta :).

Productos no aptos para personas alérgicas a la proteína de leche de vaca.

Recomendado por:

adilac
Asociación de intolerantes a la lactosa España
www.lactosa.org

El flan de huevo de Dhul...

El producto estrella de la marca y con el que Dhul se lanzó al mercado de productos lácteos, es su famoso flan de huevo al baño María.

Desde su comercialización en el año 1967, este flan ha mantenido su receta original. En su elaboración son tan importantes los ingredientes como su proceso:

Ingredientes
Cada ingrediente es seleccionado de forma minuciosa para asegurar la calidad del producto final. **La leche** fresca se obtiene de ganaderías de proximidad y se pasteuriza antes de mezclarse con los demás ingredientes. **Los huevos** extra frescos provienen de granjas locales, aceptándose solamente los que tengan menos de 5 días desde su puesta. **El caramelo** se elabora en las instalaciones de la marca, quemando el azúcar de caña a fuego lento en recipientes de cobre, tal y como se hacía antaño.

Proceso
Para conseguir un postre artesanal, los flanes Dhul se elaboran al baño María tal y como los prepararíamos en casa. Se cocinan en el horno sobre una bandeja con agua casi hirviendo y, de este modo, se consigue un acabado gratinado y sabroso.

... ahora sin lactosa

El Flan de Huevo Dhul Sin Lactosa se elabora exactamente con la misma receta que el original. La única diferencia es la forma en que se trata la leche.

A los huevos frescos y el azúcar se le añade leche previamente tratada para liberarla de lactosa, y siguiendo la misma preparación al baño María, se obtiene un flan de huevo más digestivo. ¿Lo sorprendente? ¡Mantiene todo el sabor del flan de siempre! :)

Esta es la tabla con los aportes nutricionales del Flan de Huevo Dhul Sin Lactosa:

	Unidad
Valor energético	707 kj (168 kcal)
Grasas	4,5 g
de las cuales saturadas	1,9 g
Hidratos de carbono	26,4 g
de los cuales azúcares	25,3 g
Proteínas	5,4 g
Sal	0,17 g

Contenido en lactosa < 0.01%
Valor nutricional medio por unidad

La gama Dhul Sin Lactosa...

Dhul Sin Lactosa es una amplia gama compuesta por productos que se adaptan a los gustos y necesidades de toda la familia.

Flan de Huevo Sin Lactosa
Solo leche fresca, huevos frescos y azúcar.

Flan de Vainilla Sin Lactosa
Postre delicioso para cada día y para toda la familia.

Natillas de Vainilla Sin Lactosa
Cremoso y sabroso postre para que lo puedan disfrutar todos los miembros del hogar.

Arroz con Leche Sin Lactosa
Postre tradicional y natural, elaborado con leche fresca, arroz en su punto exacto de cocción y un toque de limón y canela.

... al completo

Yogur estilo Griego Sin Lactosa
Cremoso yogur combinando una capa de dulces frutas o trocitos de chocolate.
Variedades: Natural azucarado, Stracciatella, Fresa, Cítricos.

Yogur líquido Sin Lactosa
La variante líquida para tomar en cualquier lugar.
Variedades: Natural azucarado, Fresa & Plátano.

Yogur semidesnatado Sin Lactosa
Con 1,9% de materia grasa, para los que buscan un yogur con menos grasa y sin nata añadida.
Variedades: Natural azucarado, Fresa, Fresa-Plátano.

Yogur desnatado Sin Lactosa
Con 0,0% de materia grasa, para los que buscan un yogur sin grasa ni nata añadida.
Variedades: Natural edulcorado, Fresa.

Tu pack de inicio en trnd

Al comienzo del proyecto, todos los participantes reciben el pack de inicio.

Para ti:

- 2 paquetes con 2 Flanes de Huevo Dhul Sin Lactosa.
- 1 Guía de proyecto con información exclusiva.

Para compartir con familiares, amigos, conocidos y compañeros de trabajo:

- 10 paquetes con 2 Flanes de Huevo Dhul Sin Lactosa.
- 1 Manual de investigación de marketing.
- 20 folletos informativos.

Fases del proyecto de trnd

1 Abrir el pack y tomar fotos

Abrir el pack
Para empezar, tómate el tiempo necesario para abrir tu pack de inicio y descubrir su contenido: 12 paquetes con 2 Flanes de Huevo Dhul Sin Lactosa y toda la información exclusiva del proyecto.
Recuerda que se trata de un producto refrigerado que deberá conservarse inmediatamente en la nevera.

Tomar fotos
Sería genial verte mientras abres tu pack. ¿Qué tal si te tomas fotos mientras abres el pack y cuando des a conocer y a probar el producto? Puedes subir las imágenes a la **galería de fotos del blog del proyecto**.

2 Tus impresiones

Prueba
Ahora se trata de probar el Flan de Huevo Dhul Sin Lactosa y darlo a conocer entre las personas de nuestro entorno que también deban consumir productos sin lactosa.

Durante la fase de pruebas queremos recoger todas las experiencias. ¿Qué te ha parecido su sabor? ¿Le ha gustado a la gente de tu entorno? Puedes compartir tu opinión en las **dos encuestas online** que tendremos a lo largo del proyecto.

Comienzo del proyecto: encuesta de inicio
Fin del proyecto: encuesta final

Te avisaremos por e-mail cuando estén activas en tu área de miembro “mi trnd”.

3 Dar a conocer Dhul Sin Lactosa

Si el Flan de Huevo Dhul Sin Lactosa te ha convencido, nos alegraremos de que nos ayudes, junto a otros participantes, a darlo a conocer junto con el resto de la gama.
Éstas son algunas ideas:

- Reparte los flanes de huevo de tu pack de inicio a las personas de tu entorno que sean intolerantes a la lactosa.
- Organiza una sesión informativa para explicar qué es la intolerancia a la lactosa y dar a conocer esta gama de productos Dhul.

También puedes compartir las fotos de tus experiencias con Dhul Sin Lactosa en la **galería de fotos** del proyecto.

Encontrarás más ideas para tu boca a boca en las páginas siguientes.

4 Ayudar con la investigación de marketing

¡Te convertimos en un auténtico investigador de marketing para Dhul! Con el Manual de investigación de marketing de tu pack de inicio puedes preguntar a varias personas sobre Dhul Sin Lactosa, aprovechar para compartir tus conocimientos sobre la intolerancia a la lactosa y responder sus preguntas. Puedes enviarnos tantos cuestionarios como personas hayas preguntado, incluso más de los 16 que incluye el Manual. Es tan sencillo como iniciar sesión en tu área "mi trnd", ir al apartado "Enviar cuestionario" y copiar las respuestas que te han dado.

Encontrarás información más específica en tu **Manual de investigación de marketing**.

5 Compartir experiencias

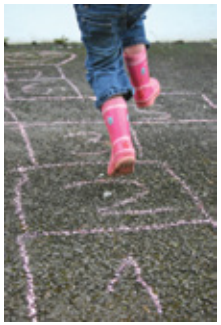
Todos somos protagonistas
Seguramente tienes una historia particular sobre cómo has dado a conocer los flanes de huevo y el resto de la gama Dhul Sin Lactosa. Tal vez aprovechaste un encuentro con los amigos u organizaste una sesión especial para descubrir Dhul Sin Lactosa. Toma fotos, haz vídeos, escribe comentarios... ¡Todas las formas de comunicación son bienvenidas! Y si tienes un blog o participas activamente en foros, redes sociales o comparadores de productos, puedes publicar tus reseñas allí.

Comparte todas estas formas de comunicación con el resto de trndian@s a través del blog del proyecto.

Puedes enviar tus preguntas y sugerencias sobre el proyecto directamente a: **dhul@trnd.es**

Puedes subir fotos de tus acciones y experiencias de boca a boca en el blog del proyecto: **www.trnd.es/dhul**

Las reglas del juego en trnd



Para que se pueda generar un boca a boca sincero, transparente y con éxito, hemos definido una serie de pautas. Como miembro de trnd es importante que las respetes.

Ser transparente
La colaboración en proyectos de trnd debe ser algo transparente. Cada vez que se hable con amigos o conocidos sobre el proyecto, cuando se transmita el producto a alguien externo al mismo, etc., es muy importante comunicar que estamos participando en un proyecto de marketing colaborativo de trnd.

Se trata de ser claro con tus amigos, familiares y conocidos. No eres un comercial de la marca que va puerta por puerta vendiendo un producto. El boca a boca debe ser abierto, sincero y, en definitiva, reflejar tu opinión.

Ser sincero
Sólo un boca a boca honesto funciona y éste es el que utilizamos en trnd.

Deberías hablar con tus propias palabras, no hace falta que exageres ni que te inventes nada acerca del producto. Simplemente, expresa y comparte tu opinión.

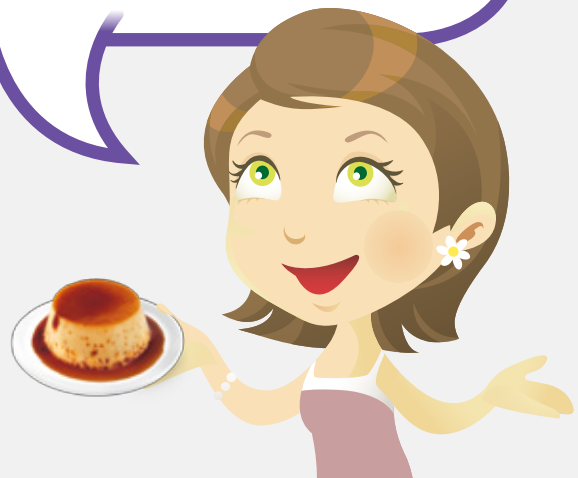
Escuchar
Debes escuchar y respetar la opinión de tu entorno, sin intentar imponer la tuya.

Cada persona debe formarse su propia opinión acerca del producto del proyecto y expresar su punto de vista libremente.

La idea a comunicar

Dhul Sin Lactosa

El sabor de siempre, más digestivo



Ideas para tu boca a boca

Ahora que somos unos expertos en los productos de la gama Dhul Sin Lactosa, toca dar a conocer estos postres y yogures a nuestros amigos, familiares, conocidos y compañeros de trabajo que quieran disfrutar de una digestión más ligera.
A continuación algunas ideas:

Aprovechemos alguna comida o cena familiar para sorprender en el **momento de los postres** brindando alguno de los flanes de huevo de nuestro pack. ¿Cómo reaccionarán una vez lo hayan probado?

También podemos ofrecernos a **llevar la merienda** en una reunión con amigos y repartir los flanes para que todos puedan probarlos. ¡Una merienda para chuparse los dedos!

Para hacerlo más divertido e interactivo, ¿qué tal si organizamos un **concurso**? Preparemos una serie de preguntas sobre la intolerancia a la lactosa y la gama de productos del proyecto. Los ganadores se llevarán a casa los packs de flan de huevo.

Si nos gusta compartir lo que vivimos y valoramos en **redes sociales, blogs o foros de gastronomía**, ¡hagámoslo! De esta manera los internautas que busquen productos sin lactosa también descubrirán la gama de Dhul.

Además, podemos dar "me gusta" a la página de **Facebook Dhul Postres** e invitar a nuestros amigos a que también lo hagan. Allí podremos estar al día de todas las novedades de la marca.

Existen un sinfín de ideas para dar a conocer Dhul Sin Lactosa y seguro que tú tienes las más originales. ¿Las compartes con la comunidad? :)

Un repaso por su historia

Dhul nace en el año 1967 de la mano de un matrimonio de Granada dueño de una granja avícola. A raíz de un excedente en la producción de sus huevos, tuvieron que buscar una solución para aprovecharlos…

Así que los flanes fueron su opción. Y es que, ¿qué mejor que un flan hecho en casa, al baño María y con cariño ? :)

De este modo, Dhul fue evolucionando e innovando, siempre elaborando sus productos teniendo en cuenta el sabor y la calidad de sus ingredientes.

Evolución del logo a lo largo de los años.

El negocio de flanes de huevo fue creciendo, primero hacia Andalucía y poco después por toda España. En 2013 Dhul fue adquirido por su actual dueño, Andros, un grupo alimentario familiar presente en 11 países. En la actualidad, Dhul ofrece una amplia variedad de productos para que grandes y pequeños disfrutemos de su sabor.

¿Sabías que…

…la palabra Dhul proviene de "flan **D**e **HU**evo y **L**eche?

Producto del año 2016

Cada año se celebra una entrega de premios para los productos que se consideran más innovadores en España.

Sabiendo esto nos preguntaremos, ¿y quién se encarga de elegir los productos y marcas ganadoras? Muy fácil: ¡consumidores como nosotros!

En el caso de los postres Dhul Sin Lactosa, más de 10.000* personas han podido probar su gama y le han otorgado el premio, destacando la originalidad, su amplia variedad de productos y el sabor que se mantiene como el de sus postres de siempre.

En este proyecto de marketing colaborativo, Dhul ha vuelto a confiar en los consumidores para que seamos nosotros mismos los que opinemos sobre su gama sin lactosa. Ahora nos toca a los trndian@s probar y valorar la marca, además de darla a conocer :).

** Encuesta online realizada por TNS a 10.058 individuos representativos de la población española en octubre 2015. – www.granpremioalainnovacion.com*

Datos del producto

Dhul Sin Lactosa: el sabor de siempre, más digestivo.

Flan de Huevo al baño María Sin Lactosa.

Con ingredientes seleccionados y de calidad.

Elaborado con la misma receta que el Flan de Huevo al baño María Dhul original.

Precio de venta orientativo de mercado*:

Flan de Huevo Dhul Sin Lactosa, 1,2 €.

Flan de Vainilla Dhul Sin Lactosa, 1,2 €.

Natillas Dhul Sin Lactosa, 1 €.

Arroz con Leche Dhul Sin Lactosa, 1,2 €.

Yogures estilo Griego Dhul Sin Lactosa, 1,2 €.

Yogures Líquidos Dhul Sin Lactosa, 1,45 €.

Yogures Desnatados y Semidesnatados Dhul Sin Lactosa, 1,3 €.

** Susceptibles de modificación según el libre criterio del distribuidor.*

trnd

www.trnd.es/dhul – Contacto: embero@trnd.es
© 2016 trnd – Morales, 21-27, 3º M – 08029 Barcelona – www.trnd.es