

GOFIO LA MOLINETA

Rediseño de marca y packaging

Memoria del proyecto
Cristina Cáceres Martín

Autora: Cristina Cáceres Martín
Tutor: Alfredo Rivero Rivero

Grado en Diseño
Trabajo Fin de Grado
Curso 2021/2022

No se permite la reproducción de esta obra ni su transmisión por cualquier medio sin autorización previa. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

“El packaging puede ser teatro, puede crear historias”.

Steve Jobs

RESUMEN

En un mundo totalmente globalizado, cada vez son más las marcas que conviven en los supermercados, volviéndose una tarea difícil a la hora de escoger qué comprar, y acaban viéndose beneficiadas las grandes marcas en la mayoría de los casos, mientras que las pequeñas empresas luchan por encontrar o mantener un hueco en el sector.

La función del packaging ha evolucionado notablemente con los años, pasando de ser inicialmente una simple forma de proteger y transportar el producto a ser hoy en día una de las principales formas de comunicar y llamar la atención del consumidor en el punto de venta.

Por ello, este proyecto se centra en el rediseño de la marca La Molineta y sus envases, permitiendo a una pequeña empresa canaria dedicada a la venta de gofio, un producto local con gran connotación cultural, sacar el mayor rendimiento de su marca.

PALABRAS CLAVE:

**REDISEÑO - PACKAGING - GOFIO - SOSTENIBILIDAD
IDENTIDAD VISUAL CORPORATIVA**

ABSTRACT

In a totally globalized world, more and more brands coexist in supermarkets, becoming a difficult task when choosing what to buy, and the big brands end up benefiting in most cases, while small companies struggle to find or maintain a niche in the sector.

The function of packaging has evolved remarkably over the years, going from being initially a simple way of protecting and transporting the product to being today one of the main ways of communicating and attracting the consumer's attention at the point of sale.

For this reason, this project focuses on the redesign of the La Molineta brand and its packaging, allowing a small Canarian company dedicated to the sale of gofio, a local product with great cultural connotation, to get the most out of its brand.

KEYWORDS:

**REDESING - PACKAGING - GOFIO - SUSTAINABILITY
CORPORATE VISUAL IDENTITY**

CONTENIDOS

01 PRESENTACIÓN DEL PROYECTO

Introducción
Objetivos
Metodología

02 FASE DE INVESTIGACIÓN

Conociendo el producto: El gofio
- Descripción, propiedades y elaboración
- Historia y procedencia
- El gofio en la actualidad

Analizando Gofio La Molineta
- Análisis de la empresa
- Análisis de la marca gráfica
- Análisis de sus productos
- Conclusiones

Análisis de otras marcas del sector a nivel local
- Gofio Imendi
- Gofio La Piña
- Gofio El Sauzal
- Conclusiones

Referencias para el rediseño
- Referencia a nivel envase
- Referencia a nivel tratamiento gráfico
- Referencia con enfoque sostenible

03 FASE DE DESARROLLO

Rediseño de marca
- Brainstorming / Concepto de marca
- Moodboard / Referencias visuales
- Bocetos
- Propuesta
- Solución

Rediseño de packaging
- Análisis productos similares del supermercado
- Selección del material
- Bocetos
- Propuesta
- Solución

04 RECURSOS

05 ANEXOS

Manual de marca: La Molineta
Manual de packaging: Productos La Molineta

01 PRESENTACIÓN DEL PROYECTO

INTRODUCCIÓN

El presente Trabajo de Fin de Grado recoge el rediseño de marca de La Molineta, tanto de su identidad visual corporativa como del packaging de la misma.

Tras analizar la marca y sus envases se observó una necesidad de rediseño latente debido a la falta de calidad gráfica y carencia de un buen tratamiento de diseño en general que permita sacar el máximo rendimiento a la imagen de marca con los beneficios que esto trae.

La siguiente memoria del proyecto plasma todo el proceso llevado a cabo hasta llegar a la solución del problema. Desde la investigación acerca del producto, el gofio, la empresa y la competencia, hasta la ejecución de la propuesta del rediseño y su respectivo manual de uso e implementación acompañado del material gráfico apropiado para visualizar el resultado.

OBJETIVOS

GENERAL

01. Rediseño de marca y packaging de un producto gastronómico local.

ESPECÍFICOS

01. Diseñar una nueva Identidad Visual Corporativa para La Molineta que mejore su imagen, junto a un manual de marca que contribuya a establecer el correcto uso y utilización de la misma.

02. Rediseño de los envases comercializados por La Molineta en base a unos criterios más sostenibles.

03. Elaborar material gráfico tales como carteles y contenido multimedia con la intención de promocionar y difundir la marca y sus productos.

La metodología de trabajo llevada a cabo para la realización de este proyecto se estructura en las siguientes fases:

01. Fase de investigación:

Se realiza una investigación bibliográfica que permite obtener la información necesaria para describir el marco teórico del trabajo. Se busca obtener datos sobre el gofio, la empresa La Molineta y la competencia que ayude a desarrollar el proyecto con información contrastada. Se aplican técnicas de campo como:

- Análisis de productos específicos del supermercado para comprender como funcionan los envases de esta tipología de producto.
- Análisis de marcas existentes de gofios en el mercado para sacar el máximo partido a la marca objeto de este proyecto frente a la competencia.
- Recopilación de referencias que objetivamente funcionan para poder tomar decisiones gráficas en base a propuestas acertadas.

02. Fase de ideación:

Se utilizan técnicas que permiten idear la nueva imagen de mar-

ca y de sus respectivos envases. Estas son:

- Brainstorming para configurar los valores de marca en torno a los que debe girar el rediseño.
- Moodboard con imágenes de inspiración de los trazos, formas o colores que se pretenden plasmar.
- Bocetos que permiten testear las ideas y conceptos de la nueva propuesta antes de llevarla a cabo y recoger diferentes opciones hasta decidir la apropiada.

03. Fase de desarrollo:

Se diseña la solución o propuesta final obtenida.

- Ejecución técnica del diseño mediante planos específicos, ilustraciones y mockups con programas como Photoshop o Illustrator.

02 FASE DE INVESTIGACIÓN

Conociendo el producto

El gofio

Descripción, propiedades y elaboración

El gofio es un producto agroalimentario de origen y denominación canaria que engloba una variedad de harina obtenida de cereales tostados posteriormente molidos. El más reconocido se prepara a partir de maíz, conocido como gofio de millo. Pero también puede elaborarse de otros muchos cereales como, por ejemplo, el trigo, la espelta o la avena.

Este alimento de gran valor histórico en las islas, por tanto, puede ser de diferentes tipos según el grano empleado, el tipo de tueste o la sal que se le añade. Todos ellos aportando un alto valor nutritivo a aquellos que lo incluyan en su dieta. Se trata de un producto mínimamente procesado, cuyo proceso no deteriora ninguna de sus muchas propiedades nutricionales.

Generalmente se ha comercializado siempre a precios muy económicos, por lo que se convirtió en un indispensable en épocas de crisis o hambrunas. Además, su carácter versátil favorece su utilización ya que puede emplearse en muchas recetas o consumirse de diferentes formas.

Sus numerosas propiedades y beneficios han hecho que este producto artesanal y autóctono presente desde hace siglos, no solo se perpetúe en la gastronomía canaria convirtiéndose en una seña de identidad, sino que incluso ha ampliado sus fronteras a otras muchas zonas y países.

Se trata de un producto natural que no incluye ningún tipo de aditivo y con unas propiedades muy interesantes a nivel nutricional entre las que encontramos:

- Proporciona una generosa cantidad de energía, ya que se trata de un tipo de hidrato de carbono. Aunque también es interesante por su aporte extra de proteína.
- Es una harina integral, rica en fibra, lo que le aporta propiedades digestivas y favorece un buen tránsito intestinal.
- Según el tipo de gofio escogido, aporta minerales como el hierro, el calcio, el magnesio y el potasio y, también, vitaminas del grupo B, C y D.
- Es ideal para una dieta sana y equilibrada debido a su bajo contenido en grasas, acompañado de su efecto saciante sin aportar excesivas calorías.
- Es recomendable para deportistas, ya que puede servir para un aporte de recuperación de carbohidratos tras la quema calórica producida en el ejercicio. También para el desarrollo de niños pequeños, pudiendo prepararla en papillas y aportarle la ingesta de cereales necesarios.

- Es beneficioso para personas con enfermedades como colesterol o diabetes, ya que regula los niveles de glucosa en sangre. Además, algunos estudios asocian el consumo del gofio con una disminución de entre el 20 o 25% de posibilidades de desarrollar enfermedades cardiovasculares o algunos tipos de cáncer.

La elaboración del gofio ha ido variando poco a poco desde sus inicios adaptándose a algunas innovaciones tecnológicas que han permitido facilitar dicho proceso sin que pierda su esencia. A grandes rasgos el proceso de preparación del gofio si mantiene los mismos pasos, lo que ha variado es la maquinaria empleada en dichos pasos.

Primero se comienza seleccionando los granos del cereal del que se desea obtener el gofio. Estos granos pasan a un proceso de tostado y, posteriormente son molidos hasta obtener el aspecto fino del producto. Es el paso del tostado del cereal posiblemente el más característico del proceso ya que es lo que diferencia al gofio de otros tipos de harina al convertirlo en un alimento de consumo instantáneo mientras que las harinas necesitan ser cocinadas para comer.

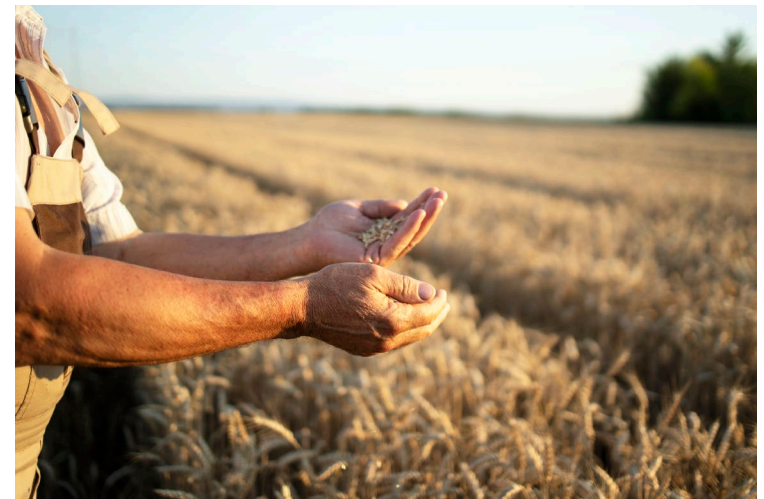


Figura 1. Fotografía de un plato típico canario cuyo principal ingrediente es el gofio.

Figura 2. Fotografía de un agricultor cogiendo el cereal de un campo de trigo.

Historia y procedencia

El gofio se considera un alimento prehistórico, ya que su origen se asocia a la época bereber, formando parte de la dieta de los aborígenes canarios, llamados guanches. Se conserva la denominación gofio, que se empleaba en las islas de Lanzarote y Gran Canaria, mientras que en Tenerife antiguamente se le llamaba ahoren, palabra que se perdió con el tiempo.

Este alimento se extendió a diferentes países como Puerto Rico,, Cuba, Uruguay o Venezuela, entre otros, por todos los beneficios y propiedades que aporta y a un coste económico. Sin embargo, es el archipiélago canario a quien se le reconoce la IGP (Indicación Geográfica Protegida) del gofio en el registro de denominaciones de origen de Europa.

Este producto de tradición artesanal siempre se ha elaborado de distintos tipos según el cereal empleado en cada caso, pero en ello también influye la época histórica, ya que inicialmente se obtenía principalmente de trigo y cebada, debido a ser los cereales que se cosechaban en las islas y posteriormente, con la llegada a América se introdujeron en Canarias otros cereales como el mijo o el centeno que ampliaron la variedad de gofios.

Se le asocian otras anécdotas de carga histórica, como que los barcos que desembarcaban de Canarias dirección América no faltaba el gofio en la despensa, siendo fácil de conservar y aportando un efecto saciante al consumirse. También se considera

que gracias a formar parte indispensable de la dieta de la población canaria no se vieron tan afectados de las épocas de hambruna o raquitismo causados por la Guerra Civil Española, asociado esto al alto nivel calórico que aporta.

No solo el gofio ha pasado de generación en generación, también ciertas recetas que se elaboran con este producto como principal ingrediente han perpetuado en la gastronomía canaria hasta nuestros días como la pella de gofio, el gofio amasado o el escaldón de gofio, entre otros.



Figura 3. Imagen de un paisaje con un molino de viento tradicional.

El gofio en la actualidad

Tras estudiar la importancia del gofio en la sociedad canaria y el papel que desempeña dentro de la cultura de esta, considero importante perpetuar el consumo de este producto e intentar potenciarlo al máximo.

Se ha visto como en la actualidad a pesar de seguir comercializándose e, incluso, siendo más fácil de adquirirlos ya que se venden en todos los supermercados su consumo ha ido disminuyendo poco a poco, mayormente porque se recurre a productos procesados como panes o bollería a pesar de ser más perjudicial para la salud.

Aquí puede entrar en juego el papel del diseño. Por ello, he escogido una empresa que se dedica a este sector para analizar y llevar a cabo la manera de dar una mejor imagen al producto, hacerlo más atractivo al público y fomentar el aumento de su consumo.



Figura 4. Imagen de un tractor sobre un campo de cereales listo para recoger.

Conociendo la empresa Gofio La Molineta

Análisis de la empresa

Resumen

Gofio La Molineta es una empresa destinada a la venta de gofio situada en Canarias, concretamente en el barrio San Honorario de La Laguna fundada a finales del siglo XIX sumando un total de casi 150 años en el mercado.

A pesar de trabajar un producto tan artesanal y emblemático, esta empresa ha destacado por la importancia que le ha dado siempre a la inversión en I+D+i. Esto le ha aportado mejoras claves a la hora de diferenciarse de la competencia del sector. En sus inicios se diferenció por aplicar el sistema de 12 aspas que posibilitaron molesr casi el doble que el resto de los molinos y posteriormente por ser el primer molino en emplear la electricidad entre otro de sus logros a lo largo del tiempo.

Esta empresa no se conforma con estar asentada en Canarias y busca aumentar el consumo de este en las islas y, por otro lado, repartir sus productos también por el resto de España y del extranjero. Para ello, se ha enfocado en convertir su web en una tienda online que permita hacer esto posible.

Historia

En cuanto a hitos históricos, Gofio La Molineta destaca cuatro fechas importantes en su desarrollo:

- Finales del siglo XIX cuando se funda la empresa de la mano de Isidoro Ortega, el cual apostó por un molino más novedoso que permitía una producción superior al resto de molinos canarios.
- En 1933, cuando se convirtió en el primer molino de Canarias que aplicó la electricidad, en su proceso de elaboración para potenciar su rendimiento, demostrando nuevamente su compromiso con la innovación I+D+i.
- En 1970, cuando fue el primer molino en envasar su gofio de trigo y millo para posibilitar su venta en tiendas locales e, incluso pudiendo llegar al resto de islas.
- En 2019, cuando se le otorga la Medalla de Oro de Tenerife como símbolo del esfuerzo y compromiso durante el más de un siglo de vigencia de la empresa.

Misión, visión y valores

Como toda empresa, Gofio La Molineta tiene unos objetivos que pretende cumplir manteniendo unos valores que conforman la identidad del negocio y, que les permiten, a su vez, tener unas expectativas del futuro.

Su misión actual en el mercado es principalmente mejorar el alcance tanto de la marca como del producto en el público objetivo, aumentando las ventas de sus productos en Canarias y perpetuando a su vez, el consumo del gofio como tradición. Por otra parte, contar con las últimas mejoras aportadas por la continua innovación en I+D+i por la que siempre han conseguido diferenciarse de la competencia.

En cuanto a visión de futuro la empresa busca expandirse al extranjero consiguiendo consolidar sus ventas en diferentes países. Para ello ya ha incorporado diferentes medidas como la posibilidad de compra online desde su página web y mediante la opción de contar con diferentes distribidores que también anuncian en sus plataformas.

Todo ello es posible gracias a la consistencia y coherencia de valores que han mantenido firmes durante ya más de un siglo y que a día de hoy les permiten seguir cumpliendo metas. Su filosofía se sostiene principalmente de tres valores: la calidad, la eficacia y la eficiencia. Todo ello, junto a la esencia artesanal y tradicional que caracteriza el producto que comercializan. A este se le debe sumar además, su compromiso con la sostenibilidad y su responsabilidad social corporativa.

Contribuyendo así en diversas causas solidarias como ayudas sociales a ONGs y Bancos de Alimentos (como el Día Internacional del Cáncer de Mama o el Día Internacional de las Mujeres Rurales entre otros), en proyectos escolares de desayunos saludables (como en la Jornada Convivencia CIFP Las Indias o Día de la Familia Colegio Ntra. Sra. Del Buen Consejo entre otros) y eventos deportivos (como 45º Rallye La Palma o Carrera Nocturna 8Km Arona entre otros).

Equipo

No obstante, esta empresa siempre ha mantenido su carácter de negocio familiar, alcanzando ya cinco generaciones implicadas en la misma, las cuales se han encargado de mantener, consolidar y difundir los valores y objetivos que dieron pie en su momento a Isidoro Ortega de fundar Gofio La Molineta y lo que ha conseguido que sigan teniendo hoy en día un hueco en el mercado canario tras 150 años desde entonces.

Son un total de ocho los trabajadores que conforman el equipo actualmente poniendo todos sus empeños en cumplir todos los objetivos de la empresa, siempre manteniéndose fiel a la filosofía de esta.

Productos

Gofio La Molineta, como se ha aclarado anteriormente se dedica a la venta y comercialización de gofio. Cuenta con un catálogo que recoge 11 artículos totales que varían en función del tipo de gofio, la cantidad y el formato del envase:

- Los formatos un kilo de: gofio de trigo, gofio de trigo doble tueste, gofio de millo, gofio de millo doble tueste y gofio de mezcla
- Los formatos de medio kilo: frangollo, gofio tres cereales, gofio tres cereales infantil y gofio de trigo doble tueste
- Los formatos monodosis de gofio de trigo y gofio de millo

Estos productos se pueden conseguir físicamente en el local de la empresa, situado en el centro de La Laguna o de forma online, ya sea mediante su página web o a través de otras páginas web de venta de productos canarios como canarianmarket.com.

Análisis de la marca gráfica



Figura 5. Imagen de marca actual de La Molineta

La marca gráfica es la representación visual de la empresa y su función principal es diferenciarla de la competencia, como lo haría una firma de un pintor en el arte. Por ello es tan importante que el logotipo que identifique a la empresa sea lo más correcto posible para que este trabaje a favor de la percepción de la misma y no en su contra.

A simple vista la marca gráfica de La Molineta se trata de un imagotipo compuesto por un lado de un símbolo, el molino y, por otra parte, la tipográfica "La Molineta". Para ella se usa como color principal el rojo y, como colores secundarios, el verde y el beige.

El símbolo es prácticamente una ilustración de lo que sería un molino tradicional de viento, con bastantes detalles. La tipografía, se trata de una fuente serifa en estilo cursiva y con unos remates en las dos mayúsculas que le dan un aire script.

Para poder realizar este análisis o evaluación en la marca gráfica de la empresa en cuestión, Gofio La Molineta, se aplicará el método de los 15 parámetros de rendimiento formulados por Norberto Chaves y Raúl Belluccia y que plasmaron en el libro "La marca corporativa, gestión y diseño de símbolos y logotipos". Esto permite asegurar de manera objetiva si es necesario un rediseño de marca o no.

Tras valorar uno a uno dichos parámetros se observa que la marca objeto de estudio apenas cumple 5 de todos ellos. Se podría decir que acierta en el ajuste tipológico, la compatibilidad semántica, la legibilidad, la inteligibilidad y valor acumulado. Pero por otro lado, deja muchos aspectos imprescindibles sin cumplir como la calidad gráfica genérica, la corrección estilística, la suficiencia, la versatilidad, la vigencia, la reproducibilidad, la vocatividad, la singularidad y la declinabilidad, siendo todas estas características muy necesarias a la hora de que una marca gráfica funcione.

Por tanto, se puede considerar objetivamente que la marca necesita un rediseño para poder dar una mejor imagen de marca y adaptarse a las exigencias gráficas del mercado de hoy en día y, que esto no se convierta en una desventaja frente a la competencia del sector en que trabaja.

Análisis de sus productos

De los doce productos que comercializa actualmente la empresa Gofio La Molineta, se puede apreciar una diferenciación de 3 grupos atendiendo a su apariencia gráfica principalmente, esta clasificación facilita el análisis de los mismos.

Grupo 1 - Productos estrella (1kg)



Figura 6. Productos principales de La Molineta.

Grupo 2 - Productos secundarios (400-500g)



Figura 7. Productos secundarios de La Molineta.

Gofio La Molineta: rediseño de marca y packaging

Grupo 3 - Versiones monodosis (30 sobres de 25 g)



Figura 8. Productos en formato monodosis de La Molineta.

Grupo 1



Figura 9. Esquema de la distribución de la información en los formatos principales de la marca.

Características generales:

En cuanto al envase:

Capacidad: 1 kilogramo (a excepción del 3 cereales y 3 cereales infantil que incluye medio kilogramo).

Material: Polietileno (PE)

Tipo de cierre: sellado térmico

Tipo de impresión: flexografía a cuatricromía

En cuanto al tratamiento gráfico:

Uso tipográfico:

Tipografía 1: Sans serif, fuente principal, usada para títulos y textos.

Tipografía 2: Script, fuente complementaria, usada para información adicional

Paleta cromática: varía de color principal en cada caso para diferencia el tipo de gofio, como muestra la página anterior).

Recursos gráficos empleados:

Patrón de rombos (como fondo decorativo)

Recorte fotográfico (en la parte posterior)



Figura 10. Productos principales de La Molineta.

Grupo 2

nombre
producto

info
adicional

marca
gráfica



Figura 11. Esquema de distribución de la información en los productos secundarios de La Molineta.

Características generales:

En cuanto al envase:

Capacidad: 500 gramos

Material: Polietileno (PE)

Tipo de cierre: sellado térmico

Tipo de impresión: flexografía a cuatricromía

En cuanto al tratamiento gráfico:

Uso tipográfico:

Tipografía 1: Sans serif, fuente principal, usada para títulos y textos

Recursos gráficos empleados:

Transparencia

Empleo de marca como elemento ilustrativo

Elementos ilustrativos complementarios (ramas de trigo)

Elementos poligonales para resaltar textos

Paleta cromática: principalmente rojo y azul, complementado con verde y amarillo en algunos detalles



Figura 12. Productos secundarios de la marca La Molineta.

Grupo 3



Figura 13. Esquema de distribución de la información de los formatos mono-dois de la marca La Molineta.

Características generales:

En cuanto al envase:

Capacidad: 30 sobres de 25 gramos

Material: Cartoncillo (envase exterior), Envase multicapa (sobre)

Tipo de impresión: flexografía a cuatricromía

En cuanto al tratamiento gráfico:

Uso tipográfico:

Tipografía 1: Sans serif, fuente principal, usada para títulos y textos (usando variantes de estilo como cursiva y bold para resaltar determinados textos)

Recursos gráficos empleados:

Fotografía

Iconos

Elementos poligonales para remarcar información

Paleta cromática: principalmente azul para la opción de trigo y un color arena para el de millo.



Figura 14. Productos en formato monodosis de la marca La Molineta.

Conclusiones

Tras analizar los productos que comercializa Gofio La Molineta se aprecian aspectos corregibles o mejorables del packaging en cuestión, tanto del envase como de la gráfica que aparece en el mismo.

En cuanto al envase se podría mejorar la funcionalidad del mismo a la hora de ser usado por el consumidor cambiando el sistema de sellado térmico básico que emplea actualmente por un sistema de apertura y cierre e incluyendo algún abrefácil. En cuanto al material de dicho envase también es importante que opte por sustituirlo por otro más sostenible, empleando algún material reciclable o compostable, convirtiéndose esto en otra propuesta de valor interesante que influirá en la decisión de compra por parte del consumidor positivamente.

En cuanto al tratamiento gráfico también se aprecia ciertos aspectos que podrían estar jugando en contra de la imagen del producto como puede ser la falta de coherencia o unidad en la totalidad de sus productos, es decir, que el conjunto de artículos tengan cierta armonía que permita identificarlos o asociarlos rápidamente entre sí. También sería incorrecto que el imago tipo no aparezca empleado de la misma forma o versión en todos los productos. Además, tiene un déficit notable de composición tipográfica y, en general, de la aplicación de tipografías apropiadas. A su vez, es posible que el uso incorrecto de la tipografía

cree problemas con el tratamiento de la información, resultando excesivo o confuso. Por otra parte, carece de figuras o formas representativas (como iconos o elementos ilustrativos) que permitan generar una mayor flexibilidad del tratamiento gráfico de la marca.

Análisis de otras marcas del sector a nivel local

Gofio La Piña

Gofio La Piña da nombre a una empresa de Gran Canaria creada por Don Carlos Acosta en 1957 ubicada concretamente en Teror. La fábrica se sitúa desde 2007 hasta hoy en día en la urbanización Díaz Casanova en Las Palmas de Gran Canaria. Siempre han primado por invertir en I+D tanto en maquinaria como en conseguir un empaque que mantenga mejor la fragancia tan característica del producto. Por otro lado, destacan por ser la primera industria del gofio en adquirir una certificación europea de calidad.

Cuentan con página web la cual muestra su gran variedad de productos siendo un total de 25 artículos los que comercializan actualmente ya que además de numerosos tipos de gofios a partir de distintos cereales, también, cuentan con unas barritas que han nombrado como "Gofibar" de diferentes cereales e ingredientes a elegir. Según su web estos artículos se pueden encontrar en numerosos puntos de venta tanto en las Islas Canarias como en la península, en grandes supermercados como Alcampo o Carrefour entre otros.

Marca gráfica que representa a esta compañía



Figura 15. Logotipo de Gofio La Piña

Apariencia de los productos que ofrece:



Figura 16. Algunos de los productos que ofrece Gofio La Piña.

Gofio Imendi

Gofio Imendi es un negocio familiar vigente desde 2003, el cual se encuentra en San Sebastián de La Gomera, concretamente en el barrio de La Lomada, fundado por Celestino Hernández y Cristina Mendoza. Miman mucho el producto que trabajan desde el proceso de selección del grano empleado hasta la utilización de máquinas actuales que facilitan la producción del gofio pero manteniendo su valor y sentimiento de tradición. Esta empresa desde sus inicios ha sido premiada numerosas veces de las que destacan el nombramiento como mejor gofio de Canarias en 2018 y, nuevamente en 2019, entre otras conmemoraciones.

Cuentan con página web propia donde muestran su catálogo de productos el cual suma un total de 10 artículos que según indican se pueden comprar de manera online por Amazon o a través de Seseo Canarias.

Marca gráfica que representa a esta compañía



Figura 17. Logotipo de Molino de gofio Imendi

Apariencia de los productos que ofrece:



Figura 18 y 19. Dos de los productos que vende Gofio Imendi.

Gofio El Sauzal

El Molino de Gofio el Sauzal es la empresa de todo el municipio que más años lleva formando parte del mercado, se trata de un negocio familiar que lleva en pie desde 1964 y, que aún cuenta con las máquinas y procedimientos antiguos, siendo su principal caracterización. Esta compañía apuesta más por conservar el producto lo más natural y rústico posible.

Esta empresa a diferencia de las otras analizadas no cuenta con página web propia. Y a pesar de nombrar que comercializan diferentes tipos de gofios hay dificultad para encontrar todos sus productos en internet.

Marca gráfica que representa a esta compañía



Figura 20. Marca gráfica del molino de gofio El Sauzal.

Apariencia de los productos que ofrece:



Figura 21. Fotografía de uno de los productos que vende el molino de gofio El Sauzal.

Gofio La Molineta: rediseño de marca y packaging

Tabla Comparativa

	La Molineta	La Piña	Imendi	Sauzal
Calidad marca gráfica	El tratamiento gráfico no es adecuado	La imagen del producto está bien diseñado	No cumple con los requisitos de un buen diseño	Carece de rigor gráfico
Uso tipográfico	Déficit notable de composición tipográfico	Presenta una composición tipográfica apropiada	Emplea una elección tipográfica inapropiada	No hace un buen uso de la tipografía ni en la elección de la fuente ni en el tratamiento de la misma
Paleta cromática	El color corporativo es el rojo que se complementa con un amarillo arena y un verde	El color corporativo es el rojo que se complementa con el amarillo y el verde	El color corporativo es el rojo que se complementa con un amarillo arena	Emplea como colores principales el negro y el marrón
Recursos gráficos predominantes	No predomina el uso de recursos gráficos aunque en algunos casos emplea la marca como elemento ilustrativo y en otros aplica alguna imagen fotográfico	Predomina la ilustración con alguna incorporación de imagen fotográfica en determinados productos	Predomina el uso de ilustraciones sencillas que mantienen una coherencia estilística entre los diferentes productos	Predomina la ilustración de un molino que se repite igual en todos sus productos
Elementos representativos	No emplea figuras o elementos representivos	No emplea figuras o elementos representivos	No emplea figuras o elementos representivos	No emplea figuras o elementos representivos

	La Molineta	La Piña	Imendi	Sauzal
Tratamiento información del envase	Información abundante que puede resultar confusa	Se aprecia un buen tratamiento y distribución de la información	Aparece la información necesaria y bien distribuida	Poca información que puede dejar al cliente con dudas
Material del envase	Polietileno (PE)	Polietileno (PE)	Polietileno de baja densidad (PELD)	Polietileno de baja densidad (PELD)
Cierre del envase	Sellado térmico	Sellado térmico	Sellado térmico	Sellado térmico
Nivel de funcionalidad desde la experiencia de uso	No incorpora elementos que faciliten la dosificación ni la apertura y cierre a excepción del pack monodosis que si introduce una ventaja a la hora de facilitar el consumo del producto	No incorpora elementos que faciliten la dosificación ni la apertura y cierre	No incorpora elementos que faciliten la dosificación ni la apertura y cierre	No incorpora elementos que faciliten la dosificación ni la apertura y cierre
Nivel de la sostenibilidad del envase	No cumple los requisitos de sostenibilidad	No cumple los requisitos de sostenibilidad	No cumple los requisitos de sostenibilidad	No cumple los requisitos de sostenibilidad

Comparación cromática de marca

La elección del color o colores corporativos es uno de los aspectos más importantes y característicos a la hora de diseñar la marca ya que cada color está asociado a una serie de valores que pueden ayudar a transmitir mejor la esencia y personalidad de la empresa.

En este caso concreto se observa que las principales marcas del sector optan por aplicar el rojo como principal color corporativo. Se trata de un color cálido y vibrante que suele ser muy escogido por las marcas, sobre todo, del sector alimenticio por esta gran capacidad de llamar la atención del consumidor. También se asocia a valores como dinamismo, energía y fuerza entre muchos otros.

Tras observar esta coincidencia cromática puede resultar interesante el planteamiento de una nueva paleta cromática que represente la marca adaptándose siempre a los valores a transmitir de la misma pero con la ventaja de destacar visualmente de la principal competencia.

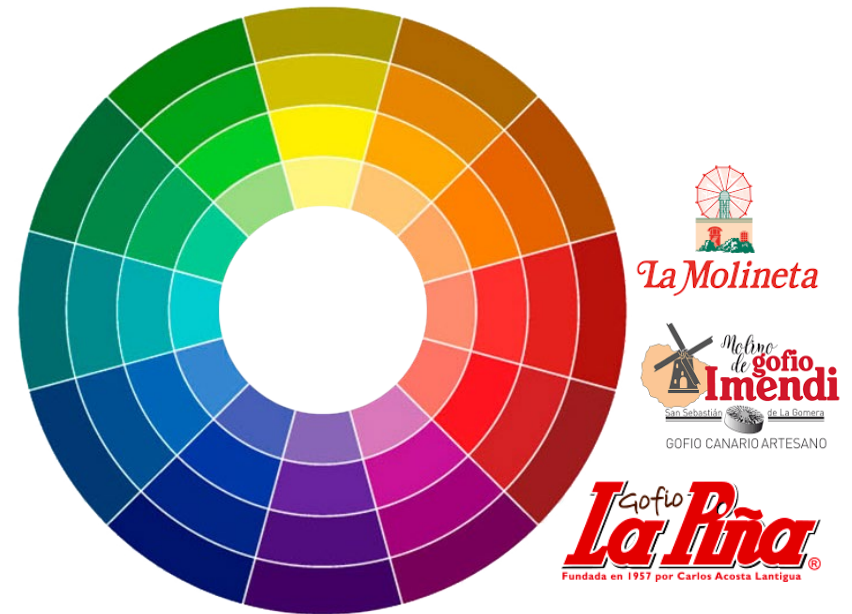


Figura 22. Círculo cromático comparando los colores corporativos de la principal competencia.

Conclusiones

Tras comparar las principales marcas del sector en Canarias se aprecia como de todas las marcas analizadas hay un porcentaje bajo de ellas con un tratamiento gráfico adecuado y adaptado a las tendencias actuales del mercado desde el punto de vista tanto del envase como del diseño gráfico del mismo, tampoco hay grandes cambios sustanciales entre ellos en impresión general, aunque destaca positivamente el aspecto visual de Gofio La Piña frente a sus competidores.

Todas ellas coinciden en darle todo el protagonismo e importancia primero al producto que comercializan y luego a las instalaciones de la empresa pero se olvidan o dejan en un segundo o tercer plano el cuidado y tratamiento en cuanto al diseño y calidad gráfica de su marca y sus envases a pesar del gran impacto que tiene esto en la toma de decisión del consumidor. Por tanto, mejorar estos aspectos en la marca objeto de este proyecto podría ser un gran punto a favor y de diferenciación en el ámbito de la comercialización del gofio.

Referencias visuales para el rediseño

A nivel envase

Tras haber investigado sobre el producto, la empresa y la competencia es conveniente hacer una búsqueda de referencias antes de comenzar la fase de desarrollo del rediseño que sean de utilidad a la hora de escoger que aspectos son los más correctos dentro de la industria.

En cuanto a envase este producto cuenta con una gran limitación de presupuesto por tratarse de un alimento económico y de gran consumo, por tanto no se puede invertir en un envase muy innovador que resulte costoso ya sea por el material o por las incorporaciones de este como apertura zipper o similares.

Sin embargo, dentro de sus limitaciones se trata de encontrar la versión más atractiva y práctica posible y que aporte alguna mejora a la versión ya existente.

Después de estudiar las referencias se observa que una opción muy apropiada son los envases capaces de sostenerse verticalmente por si mismo como muestran las siguientes imágenes.





Figura 23, 24, 25 y 26. Imágenes de envases usados de inspiración para el rediseño del packaging.

A nivel tratamiento gráfico

En cuanto al diseño gráfico del envase se aprecia como las marcas cada vez cuidan e invierten más en este aspecto ya que determina en gran medida la elección de compra del consumidor.

Diseños llamativos pero limpios que prioricen la claridad y jerarquización de la información, como muestra las siguientes imágenes, son opciones que suelen cumplir con las expectativas del cliente ya que ayuda a captar rápidamente la información del producto por el buen tratamiento de la misma sumada a ilustraciones o patrones atractivos que suelen aportar un valor significativo al envase.

Por tanto, se aprecia como las tipografías de palo seco suelen ser una buena opción por la simpleza y legibilidad que las caracteriza, además, de la limpieza gráfica que transmiten. Por otro lado, emplear ilustraciones que asocien rápidamente de que producto se trata y, en casos de tener diferentes variantes de un mismo producto como en el caso del gofio, resulta interesante el escoger un color para cada variante y que sirva para hacer una clasificación visual que los distinga con mayor facilidad.





Figura 27, 28, 29 y 30. Imágenes de envases usados de inspiración para el estilo gráfico del rediseño.

Con enfoque sostenible

Una de las aportaciones o propuestas de valor que se pretende con este rediseño es escoger un envase lo más sostenible posible ya que cada vez es más latente el problema medio ambiental que afecta al planeta y que las industrias deben tener en cuenta para ir incorporando productos más ecofriendly que ayuden con esta problemática.

Cada vez son más las marcas que se unen a esta tendencia escogiendo materiales reciclables o compostables, lo cual se ha convertido en una propuesta de valor añadido que cuentan con el apoyo de los consumidores más concienciados con el tema y que escogen en mayor medida estas opciones frente a las envasadas en plásticos convencionales y contaminantes.

Por tanto, el rediseño pretende cumplir con este requisito ya que la investigación permitió determinar que no existe una opción de gofio en los supermercados que cuente con un envase que no dañe el medio ambiente.

Algunas empresas interesantes y muy notables que tienen muy presente este factor en su filosofía de empresa, sumado a un diseño muy cuidado, son ecocesta y natruly entre otras.

ECOCESTA®



NATRULY



Figura 31. Logotipo y principales productos de la marca Ecocesta.
Figura 32. Logotipo y principales productos de la marca Natruly.

03 FASE DE DESARROLLO

Rediseño de marca

Brainstorming

Antes de comenzar a idear la nueva identidad corporativa se ha utilizado la herramienta creativa brainstorming o lluvia de ideas para recapitular las principales cualidades y valores que caracterizan la marca y que deben ser representadas en la nueva imagen.

Estas características permiten decidir y justificar determinadas decisiones gráficas. Por ejemplo, los valores como familiar, tradicional y artesanal se pueden representar aplicando colores cálidos o terrosos y formas simples. Otras cualidades como saludable y sostenible se asocian al color verde y formas orgánicas.



Figura 32. Brainstorming de ideas y valores que definen la marca.

Moodboard

En este apartado se ha plasmado una pequeña recopilación de algunas marcas que se pueden encontrar actualmente en cualquier mercado y que cumplen con los requisitos de las conclusiones extraídas del apartado anterior.



Figura 33, 34, 35 y 36. Marcas usadas de inspiración para comenzar la fase de bocetado de la nueva imagen de marca.

Bocetos

Tras toda la información y conclusiones obtenidas se procede a la fase de bocetaje para idear el concepto de la nueva imagen de marca.

Primeramente se intentó buscar una figura que mantuviera la representación del molino pero más simplificada. Tras varias pruebas se descartó ese enfoque porque las propuestas que surgieron no eran tan interesantes ni innovadoras ya que ya hay muchas marcas de gofio que empleen el molino como marca o como ilustración principal.

Por tanto, se cambió el enfoque y se buscó crear un juego compositivo con la letra "M" de Molineta. Aquí comenzaron a surgir conceptos más interesantes intentando integrar la silueta del trigo y la piña, ya que son los dos cereales que mejor representan el gofio.



Figura 37. Primeros bocetos para el imagotipo.

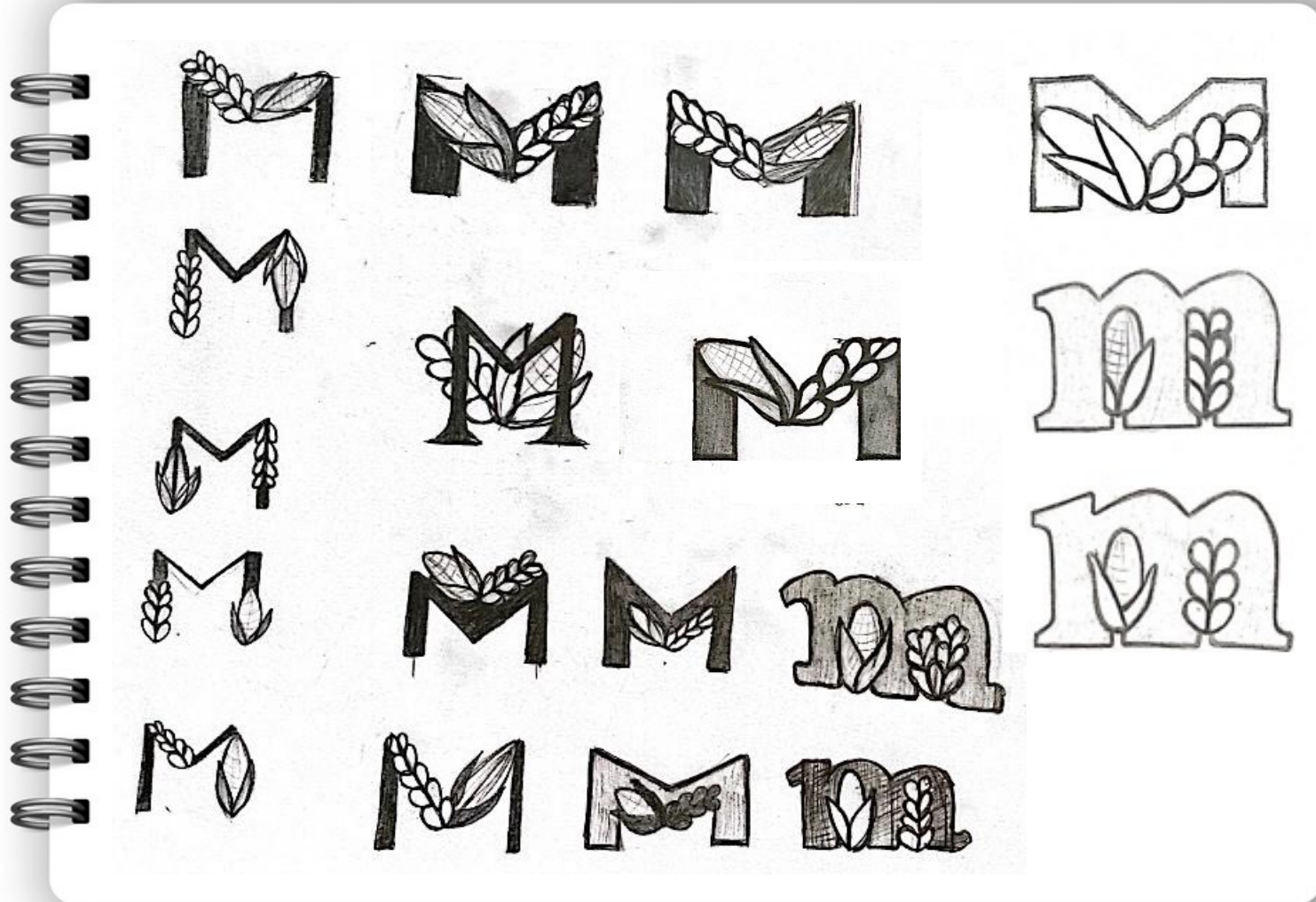


Figura 38. Otros bocetos para el imagotipo.

Propuesta

De todas las opciones anteriores finalmente resultó más interesante y apropiada el concepto que muestra la imagen de la derecha. Se trata de una "m" minúscula de tipografía serifa que integra una silueta de una piña y un trigo en cada una de sus cavidades.

A partir de este concepto se pasa a la fase de vectorización donde se estiliza las siluetas integrándolas de manera equilibrada a la figura tipográfica para que la composición pueda cumplir con los requisitos básicos de marca gráfica.

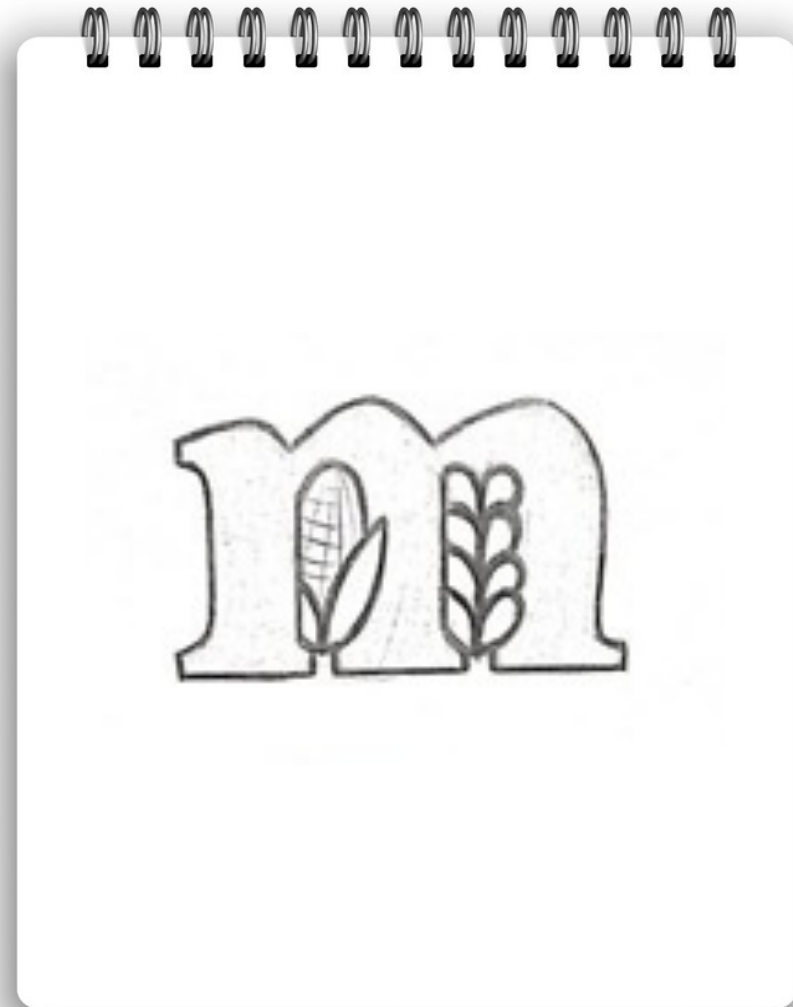


Figura 39. Boceto del imagotipo escogido para el rediseño.

Solución





La Molineta



La Molineta



La Molineta



La Molineta

Source Serif Variable

Aa Bb Cc Dd Ee Ff Gg Hh Ii Jj Kk Ll Mm Nn
Ññ Oo Pp Qq Rr Ss Tt Uu Vv Ww Xx Yy Zz
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

Avenir

Aa Bb Cc Dd Ee Ff Gg Hh Ii Jj Kk Ll Mm Nn
Ññ Oo Pp Qq Rr Ss Tt Uu Vv Ww Xx Yy Zz
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9





Gofio La Molineta: rediseño de marca y packaging

Rediseño de packaging

Análisis productos similares del supermercado

En el stand destinado a la venta de gofio se puede observar que las opciones que se encuentran no destacan ni por envases innovadores ni diseños llamativos como muestran otros muchos productos del supermercado que si invierten en darle la importancia correspondiente al packaging a excepción, quizás, de la marca Gofio La Piña que si presenta un mejor tratamiento gráfico en comparación a las otras marcas.

Utilizan plásticos convencionales que contaminan y tienen una presentación atrasada respecto a las tendencias en packaging actuales. Y, si es verdad que se trata de un producto muy económico que no se puede permitir destinar un alto presupuesto en el empaque pero si podría obtener propuestas más acertadas.

Esta opción que se encuentra cerca de los gofios y presenta un formato similar a una de las referencias señaladas como inspiración a la hora de diseñar el nuevo formato permite apreciar que funciona muy bien el formato vertical en cuanto al tratamiento gráfico y muestra un aspecto más original pero no se adapta tan bien como los envases de base prismática, como el que usa por ejemplo la marca La Piña, que aprovecha al máximo el lineal de la estantería.



Figura 40 y 41. Fotografía tomada en el supermercado de la sección destinada al gofio y similares.



Figura 42. Imagen de un producto que emplea un envase de material compostable.

Aunque este artículo del supermercado vende un producto distinto al que se enfoca este proyecto, destaca porque es una de las pocas opciones de envases compostables que se pueden encontrar a la venta.

Esta marca apuesta por invertir en envases sostenibles para el medio ambiente y, además, cuenta con numerosos vídeos e informaciones en su web explicando la importancia de escoger este tipo de packaging frente a los envasados en plásticos convencionales.

Publicaron también un spot publicitario en formato vídeo corto muy interesante para trasladarlo a la propuesta que trabaja este proyecto. Y, así, potenciar la propuesta de valor de emplear un material compostable a la vez que se concienza a la población del impacto que genera la acumulación de residuos.

Selección del material

Uno de los objetivos del rediseño es aportar una solución de envase que se rija bajo unos criterios de sostenibilidad convirtiéndose en una opción ecofriendly. Esto aporta grandes beneficios como una imagen de marca comprometida con los problemas medio ambientales y, destacando sobre la competencia que no ofrecen esta alternativa. Lo que podría aportar el apoyo de los consumidores más concienciados con esta temática.

Las opciones de materiales reciclables y sostenibles cada vez son mayores, ya que ha aumentado considerablemente la demanda de los mismos, motivada incluso por políticas que intentan disminuir el uso de los plásticos convencionales.

De entre las opciones encontradas y analizadas que cumplan estos requisitos y mejor se adapten al producto en cuestión se ha optado por escoger NatureFlex de Futamura como sustituto principal del material que empleaba hasta ahora.

En caso de encontrar alguna problemática con este material se aporta como segunda opción Park2Nature de Parkside, un material con características muy similares al anterior.

Ambos son materiales compostables que se desintegran completamente permitiéndo volver a la naturaleza dejando residuo 0. Además, estos materiales ya están tan estudiados que ofrecen un resultado muy parecido al aspecto de los plásticos convencionales.



Figura 43 y 44. Ejemplos de productos que emplean Natureflex.

NATUREFLEX DE FUTAMURA

Descripción

NatureFlex es un material compostable diseñado para sustituir los envases plásticos obtenidos de petroquímicos contaminantes pero con un aspecto similar al que estos ofrecen.

Características

- De conformidad con normas globales de compostabilidad
- Alto brillo y transparencia
- Barreras protectoras diseñadas a la medida del producto
- Rendimiento comprobado en impresión, laminado y conversión en general
- Alta resistencia térmica
- Excelente memoria de plegado
- Dos tipos de acabado (mate o metalizado)

Componente

Está formado por celulosa sostenible renovable y biodegradable obtenido de plantaciones gestionadas responsablemente.

Ventajas

Acabado muy semejante al que se consigue con los materiales de plástico pero con un bajo impacto medioambiental.



Figura 45 y 46. Ejemplos de productos que emplean Park2Nature.

PARK2NATURE DE PARKSIDE (alternativa)

Descripción

Park2Nature es una de las opciones de materiales sostenibles que comercializa la empresa Parkside. Permite conseguir packagings compostables con capacidad de hasta 1 kg y cuenta con una barrera que aísla el producto interior del oxígeno y humedad, permitiendo, a su vez, conservar su aroma.

Beneficios

- Se trata de un material totalmente sostenible para el medioambiente
- Es capaz de desintegrarse completamente, por tanto, se trata de un material compuesto por materiales naturales que es capaz de volver a la naturaleza tras su uso
- Colabora con el objetivo de reducir el número de residuos de un solo uso generados por la industria alimentaria

Componente

Está formado en su totalidad por materias sostenibles: papel, fibras de eucalipto, mandioca y almidón de maíz.

Ventajas

Se pueden conseguir diferentes formatos de envases y también permite imprimir en color, lo cual da mayor libertad gráfica.



Figura 47. Imagen mostrada por el fabricante del material Kraft Back.

Kraft Back ligeramente estucado de Smurfit Kappa

Descripción

Plancha de cartoncillo compuesto por varias capas y clasificado como producto multiusos. La parte superior de este material cuenta con doble estucado sobre fibras vírgenes crudo y, la parte inferior se forma de una mezcla de fibras virgen de madera blanda y fibras recicladas. Ambas partes cuentan con certificación forestal FSC (Forests For All Forever).

Características

- Gramajes de 260 a 440 g/m².
- Rango de espesor de 0,30 a 0,56 mm
- Blancura del 72% (TAPPI 452)
- Montaje óptimo
- Aspereza intermedia
- Óptima capacidad para la impresión

Aplicaciones

- Alimentos y bebidas
- Juguetes
- Artículos de oficina
- Artículos de consumo
- Productos laminados con otros materiales de base como plástico, aluminio o papel y cartón
- Recambios para el sector del automóvil

Bocetos

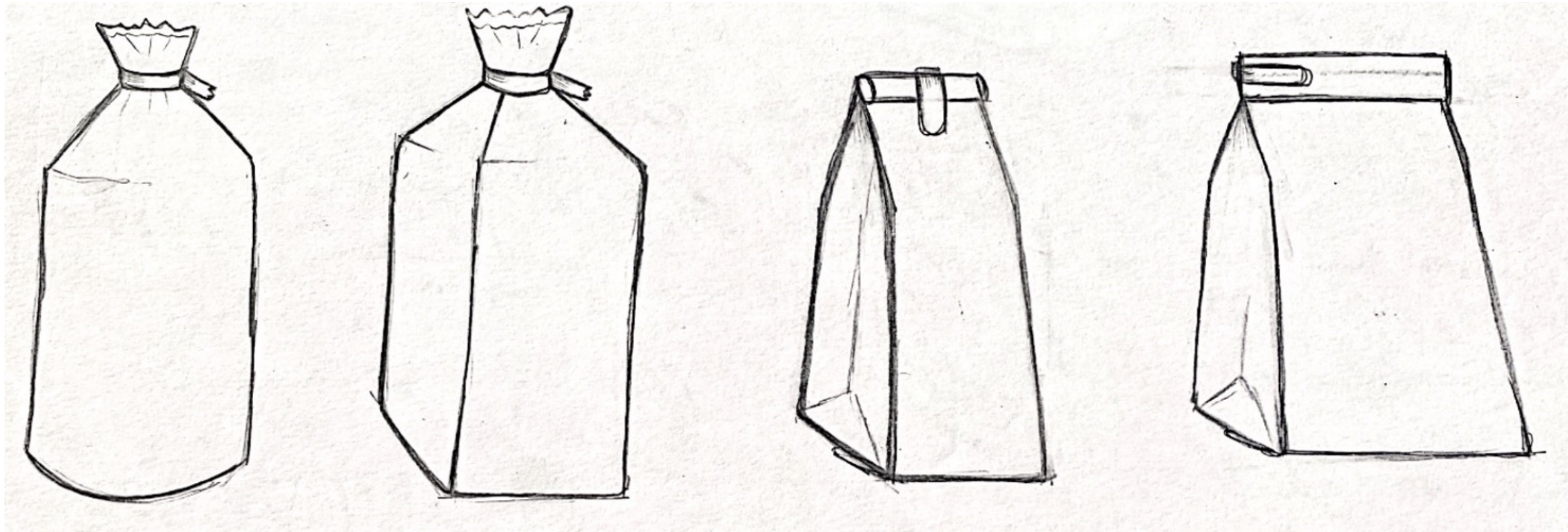


Figura 48. Bocetos de diferentes tipos de envases para el rediseño.

Tras el estudio de observación en algunos puntos de venta de este tipo de producto comienzo la fase de bocetaje del envase en base a las siguientes conclusiones:

- Un formato que se sostenga verticalmente es mucho más visual y aprovecha mejor el espacio del stand, sobre todo los de base prismática.
- Ninguno de los productos observados cuenta con un envase sostenible por lo que es una cuestión importante a destacar para diferenciarse.
- En general es un producto que no cuenta con un diseño gráfico de alta calidad y un buen diseño podría aportar una ventaja a la hora de ser escogido por el consumidor.

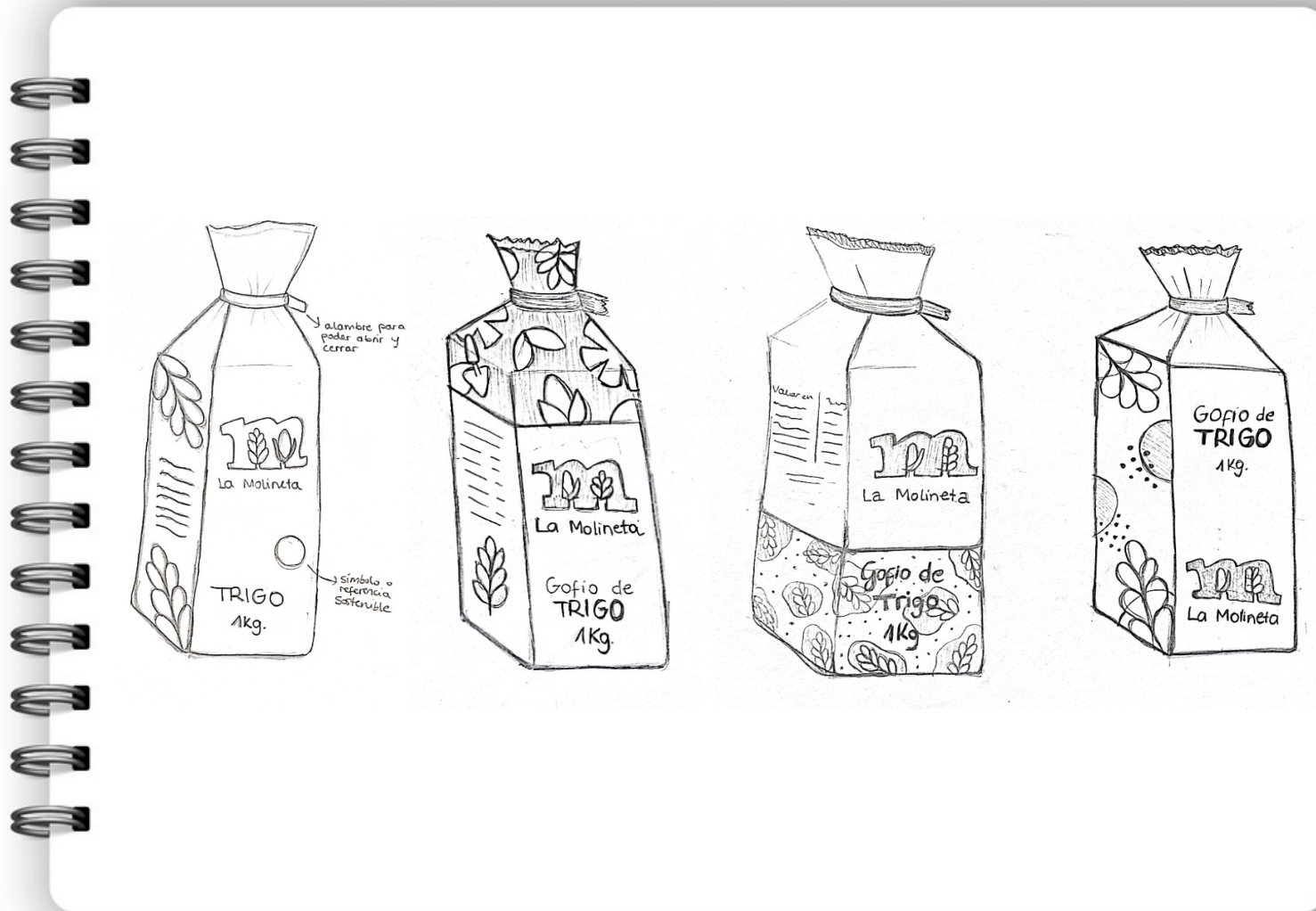


Figura 49. Bocetos para el rediseño del packaging.



Figura 50. Bocetos para el rediseño del packaging.



Figura 51. Bocetos para el rediseño del packaging.

Propuesta de envase

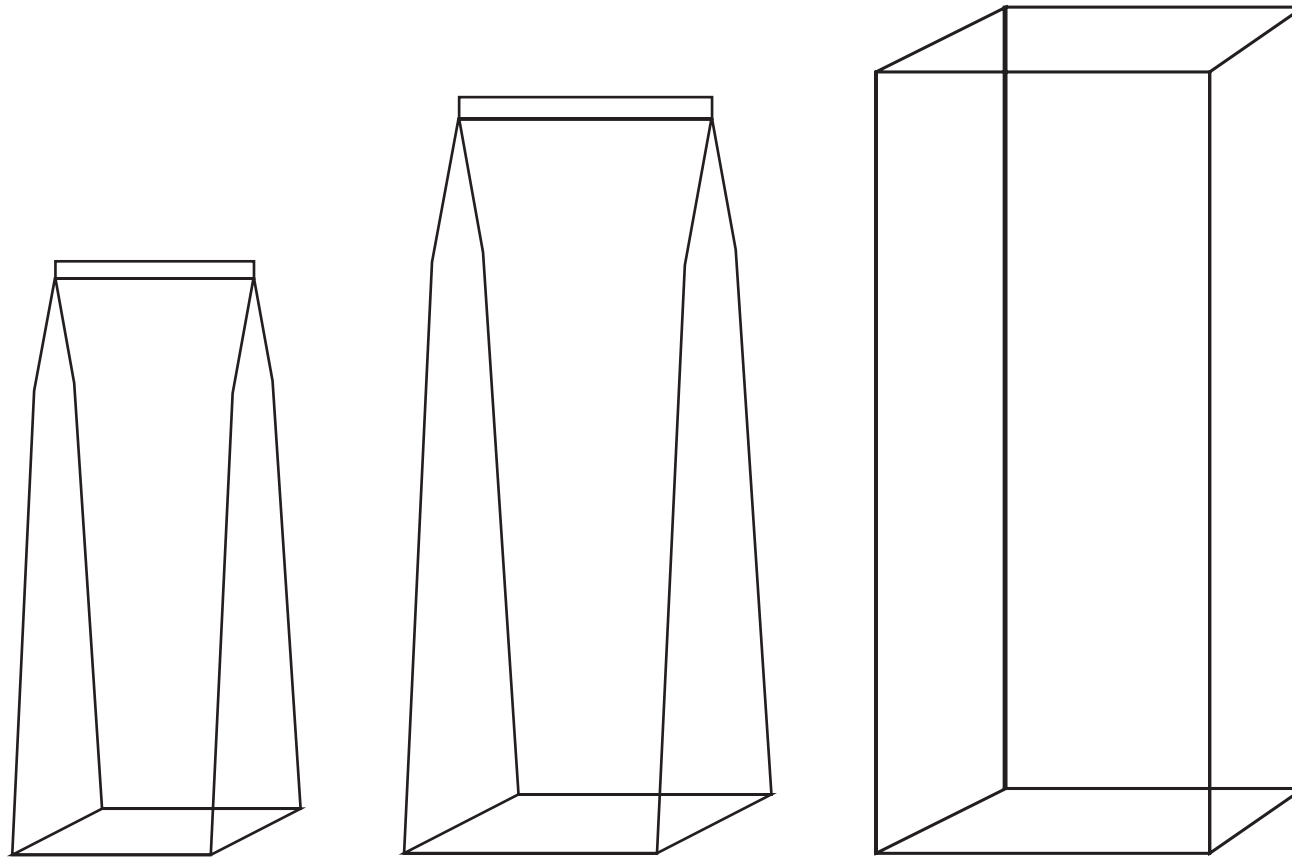
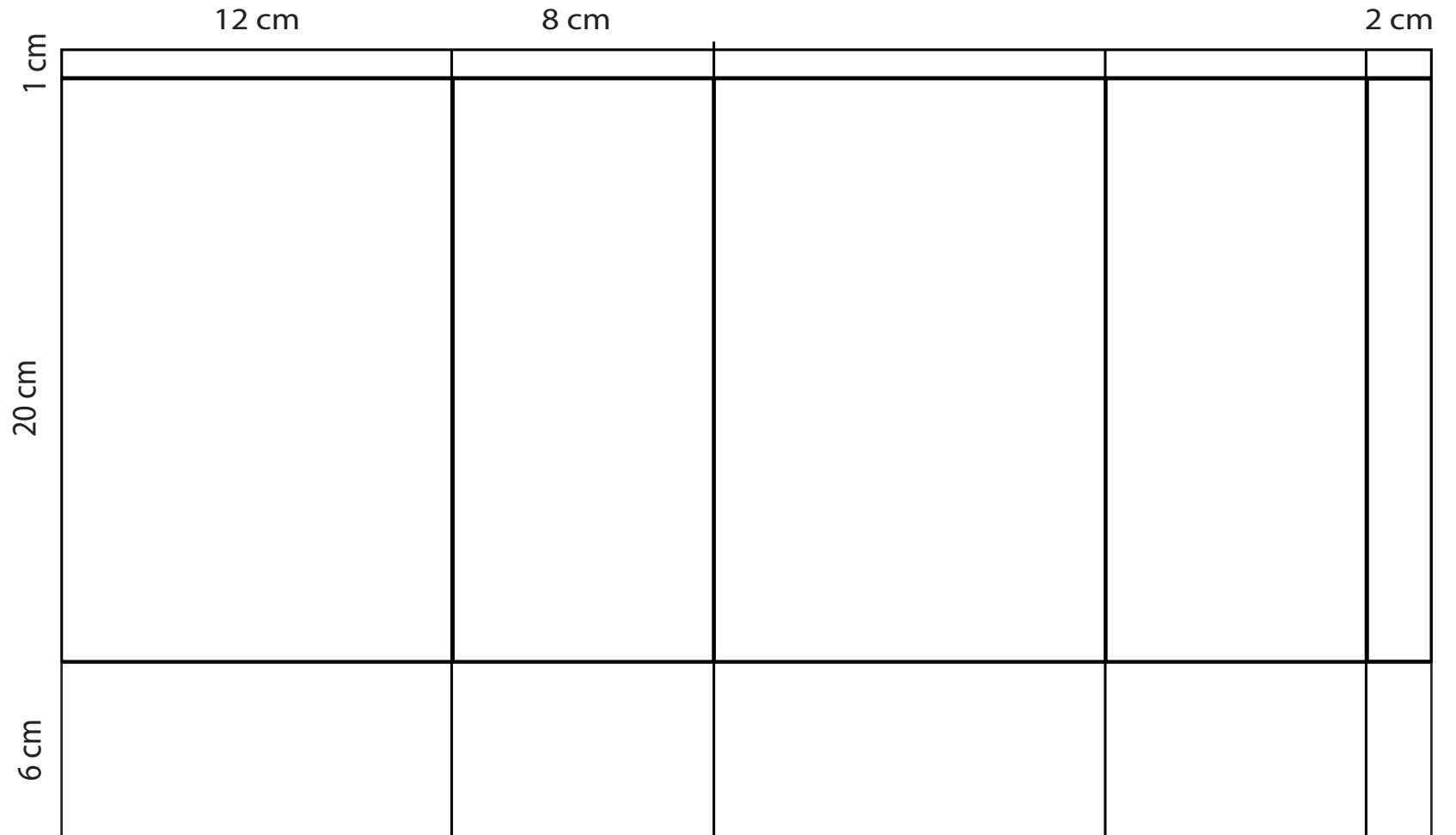
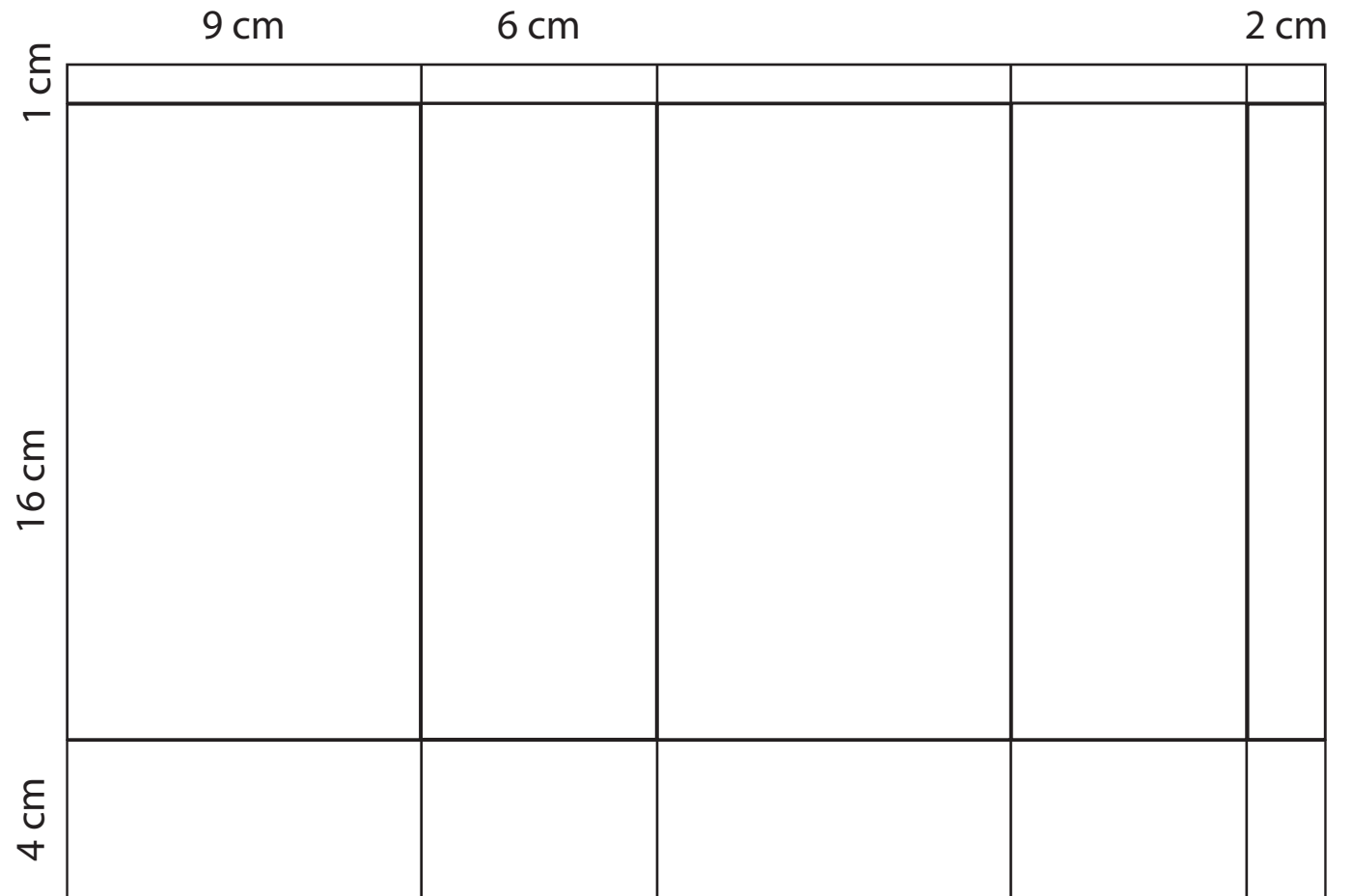


Figura 52. Esquema de los envases propuestos para el rediseño.

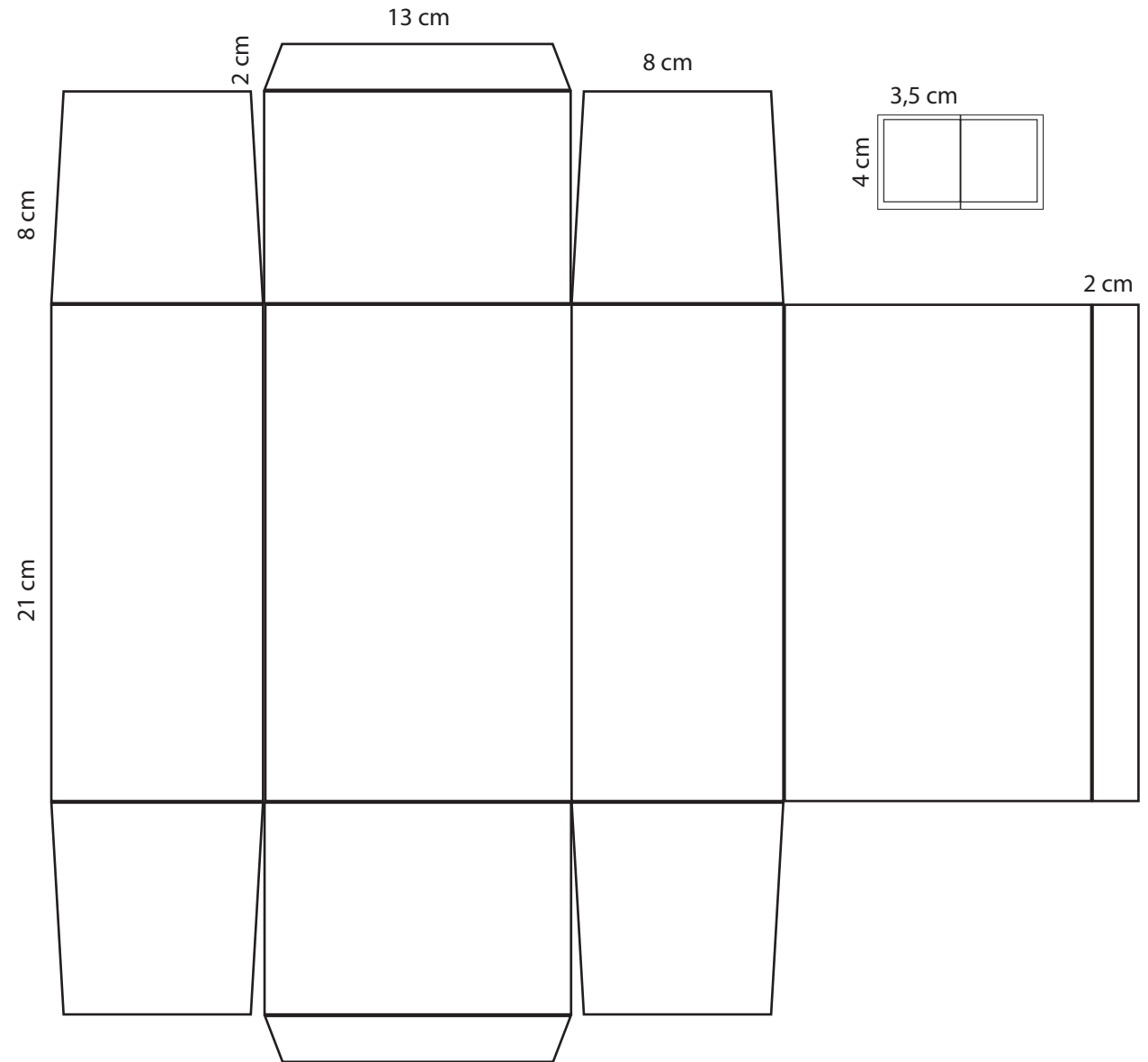
Plano formato 1 Kg.



Plano formato 500 g.



Plano formato monodosis



Primera propuesta gráfica

El tratamiento gráfico del envase se desarrolla a partir del boceto que aparece a la derecha.

En un primer lugar se llegó a la propuesta que muestran las imágenes de la siguiente página pero no terminaban de encajar con la imagen que se desea transmitir. Presenta aspectos mejorables como la paleta cromática que puede crear confusión con productos gourmet cuando en realidad se trata de un producto económico y de gran consumo. Por otro lado, los patrones de los laterales resultan demasiados repetitivos o recargado.

Por tanto, en la solución final se pretende escoger una paleta cromática de colores menos neutros y más naturales que concuerden mejor con la esencia asociada al producto. También buscar otra composición de la información más acertada que aproveche también el espacio de los laterales para conseguir una distribución más acertada.

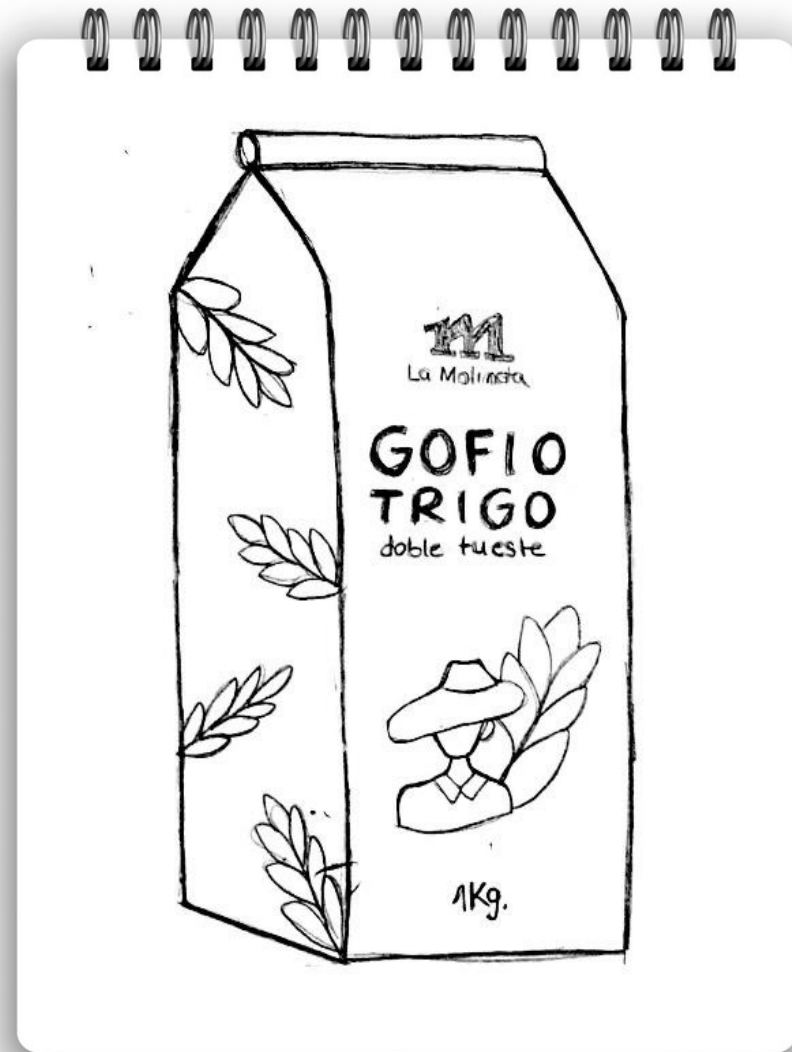
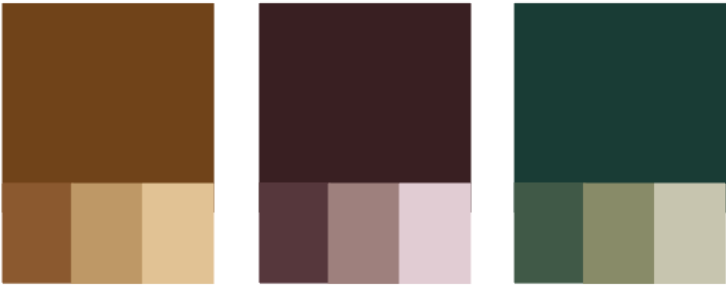


Figura 53. Boceto escogido para desarrollar el rediseño del envase.



Gofio La Molineta: rediseño de marca y packaging

Otras pruebas de composición gráfica del packaging



GOFIO DE TRIGO

Es un cereal de trigo que se produce triturando de forma tradicional entre piedras molineras, el grano tostado, con lo que se obtiene el gofio, listo para usar. Puede consumirse de diversas maneras: mezclado con leche, café, caldo de pescado o carne, miel, ... Puedes ver más recetas en nuestro web.



Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, mantener en un envase cerrado.

Consumir preferentemente antes de Feb 2023

Para 40 a 45 raciones



SABÍAS QUE...

Nuestro molino se construyó en 1866, un molino de viento revolucionario para la época al constar de 12 velas que hacía que moliera al doble de velocidad. También se podía orientar el volumen los 360°, aprovechando así los vientos alisios que soplan por Canarias. En la actualidad se mantiene el edificio y la técnica tradicional.



Gofio La Molineta
Calle Neñero de la Puña, 61
38202 San Cristóbal de La Laguna, España
922 25 71 55
info@gofiolamolineta.es



La Molineta



GOFIO DE MEZCLA

1 kg

tueste normal

Envase 100% Compostable

A la hora de comprar recuerda escoger productos más sostenibles con nuestro medio ambiente

GOFIO DE TRIGO

Es un cereal de trigo que se produce triturando de forma tradicional entre piedras molineras, el grano tostado, con lo que se obtiene el gofio, listo para usar. Puede consumirse de diversas maneras: mezclado con leche, café, caldo de pescado o carne, miel, ... Puedes ver más recetas en nuestra web.



Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, mantener en un envase cerrado.

Consumir preferentemente antes de Feb 2023

Para 40 a 45 raciones



SABÍAS QUE...

Nuestro molino se construyó en 1866, un molino de viento revolucionario para la época al constar de 12 velas que hacía que moliera al doble de velocidad. También se podía orientar el volumen los 360°, aprovechando así los vientos alisios que soplan por Canarias. En la actualidad se mantiene el edificio y la técnica tradicional.



Gofio La Molineta
Calle Neñero de la Puña, 61
38202 San Cristóbal de La Laguna, España
922 25 71 55
info@gofiolamolineta.es



La Molineta

GOFIO DE MEZCLA



1 kg

tueste normal

Envase 100% Compostable

A la hora de comprar recuerda escoger productos más sostenibles con nuestro medio ambiente

GOFIO DE TRIGO

Es un cereal de trigo que se produce triturando de forma tradicional entre piedras molineras, el grano tostado, con lo que se obtiene el gofio, listo para usar. Puede consumirse de diversas maneras: mezclado con leche, café, caldo de pescado o carne, miel, ... Puedes ver más recetas en nuestra web.



Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, mantener en un envase cerrado.

Consumir preferentemente antes de Feb 2023

Para 40 a 45 raciones



SABÍAS QUE...

Nuestro molino se construyó en 1866, un molino de viento revolucionario para la época al constar de 12 velas que hacía que moliera al doble de velocidad. También se podía orientar el volumen los 360°, aprovechando así los vientos alisios que soplan por Canarias. En la actualidad se mantiene el edificio y la técnica tradicional.



Gofio La Molineta
Calle Neñero de la Puña, 61
38202 San Cristóbal de La Laguna, España
922 25 71 55
info@gofiolamolineta.es



La Molineta



GOFIO DE MEZCLA

1 kg

Envase 100% Compostable

A la hora de comprar recuerda escoger productos más sostenibles con nuestro medio ambiente

GOFIO DE TRIGO

Es un cereal de trigo que se produce triturando de forma tradicional entre piedras molineras, el grano tostado, con lo que se obtiene el gofio, listo para usar. Puede consumirse de diversas maneras: mezclado con leche, café, caldo de pescado o carne, miel, ... Puedes ver más recetas en nuestra web.



Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, mantener en un envase cerrado.

Consumir preferentemente antes de Feb 2023

Para 40 a 45 raciones



SABÍAS QUE...

Nuestro molino se construyó en 1866, un molino de viento revolucionario para la época al constar de 12 velas que hacía que moliera al doble de velocidad. También se podía orientar el volumen los 360°, aprovechando así los vientos alisios que soplan por Canarias. En la actualidad se mantiene el edificio y la técnica tradicional.



Gofio La Molineta
Calle Neñero de la Puña, 61
38202 San Cristóbal de La Laguna, España
922 25 71 55
info@gofiolamolineta.es



La Molineta



GOFIO DE MEZCLA

1 kg

Envase 100% Compostable

A la hora de comprar recuerda escoger productos más sostenibles con nuestro medio ambiente

Solución

Productos estrellas (1kg)



Gofio La Molineta: rediseño de marca y packaging

Gofio de mezcla (1kg)



Gofio La Molineta: rediseño de marca y packaging

GOFIO DE MEZCLA

Es un cereal de trigo y maíz que se produce triturando de forma tradicional entre piedras molineras, el grano tostado, con lo que se obtiene el gofio, listo para usar. Puede consumirse de diversas maneras: mezclado con leche, café, caldo de pescado o carne, miel, ... Puedes ver más recetas en nuestra web.

Para 40 a 45 raciones

Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, mantener en un envase cerrado.

Consumir preferentemente antes de:
Feb 2023



Valor energético	391,3 kcal
Grasas	2,48 g
Saturadas	0,52 g
Hidratos de carbono	81,6 g
Azúcares	1,45 g
Fibra alimentaria	1,87 g
Proteínas	10,8 g
Sel	0,22 g
Niacina	4,45 mg
Fósforo	371,6 mg
Magnesio	97 mg
Hierro	5,73 mg

Envase
100% Compostable

A la hora de comprar recuerda
escoger productos más sostenibles
con nuestro medio ambiente



La Molineta



GOFIO DE MEZCLA

1 kg

SABÍAS QUE...

Nuestro molino se construyó en 1866, un molino de viento revolucionario para la época al constar de 12 velas que hacía que moliera al doble de velocidad. También se podía orientar el volumen los 360°, aprovechando así los vientos alisios que soplan por Canarias. En la actualidad se mantiene el edificio y la técnica tradicional.



La Molineta

Gofio La Molineta
Calle Nubes de la Peña, 61
38202 San Cristóbal de La
Laguna, España
922 25 71 55
info@gofiolamolinetas.es

Gofio de trigo tueste normal (1kg)



Gofio La Molineta: rediseño de marca y packaging

GOFIO DE TRIGO TUESTE NORMAL

Es un cereal de trigo que se produce triturando de forma tradicional entre piedras molineras, el grano tostado, con lo que se obtiene el gofio, listo para usar. Puede consumirse de diversas maneras: mezclado con leche, café, caldo de pescado o carne, miel, ... Puedes ver más recetas en nuestra web.

Para 40 a 45 raciones

Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, mantener en un envase cerrado.

Consumir preferentemente antes de:
Feb 2023



Valor energético	391,3 kcal
Grasas	2,48 g
Saturadas	0,52 g
Hidratos de carbono	81,6 g
Azúcares	1,45 g
Fibra alimentaria	1,87 g
Proteínas	10,8 g
Sal	0,22 g
Niacina	4,45 mg
Fósforo	371,6 mg
Magnesio	97 mg
Hierro	5,73 mg

Envase
100% Compostable

A la hora de comprar recuerda
escoger productos más sostenibles
con nuestro medio ambiente



La Molineta



GOFIO DE TRIGO

1 kg

tueste normal

SABÍAS QUE...

Nuestro molino se construyó en 1866, un molino de viento revolucionario para la época al constar de 12 velas que hacía que moliera al doble de velocidad. También se podía orientar el volumen los 360°, aprovechando así los vientos alisios que soplan por Canarias. En la actualidad se mantiene el edificio y la técnica tradicional.



La Molineta

Gofio La Molineta
Calle Nubes de la Peña, 61
38202 San Cristóbal de La
Laguna, España
922 25 71 55
info@gofiolamolinetas.es

Gofio de trigo doble tueste (1kg)



Gofio La Molineta: rediseño de marca y packaging

GOFIO DE TRIGO DOBLE TUESTE

Es un cereal de trigo que se produce triturando de forma tradicional entre piedras molineras, el grano tostado, con lo que se obtiene el gofio, listo para usar. Puede consumirse de diversas maneras: mezclado con leche, café, caldo de pescado o carne, miel, ... Puedes ver más recetas en nuestra web.

Para 40 a 45 raciones

Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, mantener en un envase cerrado.

Consumir preferentemente antes de:
Feb 2023



Valor energético	391,3 kcal
Grasas	2,48 g
Saturadas	0,52 g
Hidratos de carbono	81,6 g
Azúcares	1,45 g
Fibra alimentaria	1,87 g
Proteínas	10,8 g
Sal	0,22 g
Niacina	4,45 mg
Fósforo	371,6 mg
Magnesio	97 mg
Hierro	5,73 mg

Envase
100% Compostable

A la hora de comprar recuerda
escoger productos más sostenibles
con nuestro medio ambiente



La Molineta



GOFIO DE TRIGO

1 kg

doble tueste

SABÍAS QUE...

Nuestro molino se construyó en 1866, un molino de viento revolucionario para la época al constar de 12 velas que hacía que moliera al doble de velocidad. También se podía orientar el volumen los 360°, aprovechando así los vientos alisios que soplan por Canarias. En la actualidad se mantiene el edificio y la técnica tradicional.



Gofio La Molineta
Calle Níñez de la Peña, 61
38202 San Cristóbal de La
Laguna, España
922 25 71 15
info@gofiolamolinetas.es

Gofio de millo tueste normal (1kg)



Gofio La Molineta: rediseño de marca y packaging

GOFIO DE MILLO TUESTE NORMAL

Es un cereal de maíz que se produce triturando de forma tradicional entre piedras molineras, el grano tostado, con lo que se obtiene el gofio, listo para usar. Puede consumirse de diversas maneras: mezclado con leche, café, caldo de pescado o carne, miel, ... Puedes ver más recetas en nuestra web.

Para 40 a 45 raciones

Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, mantener en un envase cerrado.

Consumir preferentemente antes de:
Feb 2023



Valor energético	391,3 kcal
Grasas	2,48 g
Saturadas	0,52 g
Hidratos de carbono	81,6 g
Azúcares	1,45 g
Fibra alimentaria	1,87 g
Proteínas	10,8 g
Sal	0,22 g
Niacina	4,45 mg
Fósforo	371,6 mg
Magnesio	97 mg
Hierro	5,73 mg

Envase
100% Compostable

A la hora de comprar recuerda
escoger productos más sostenibles
con nuestro medio ambiente



La Molineta



GOFIO DE MILLO

1 kg

tueste normal

SABÍAS QUE...

Nuestro molino se construyó en 1866, un molino de viento revolucionario para la época al constar de 12 velas que hacía que moliera al doble de velocidad. También se podía orientar el volumen los 360°, aprovechando así los vientos alisios que soplan por Canarias. En la actualidad se mantiene el edificio y la técnica tradicional.



La Molineta

Gofio La Molineta
Calle Nuñez de la Peña, 61
38202 San Cristóbal de La
Laguna, España
922 25 71 55
info@gofiolamolinetas.es

Gofio de millo doble tueste(1kg)



Gofio La Molineta: rediseño de marca y packaging

GOFIO DE MILLO DOBLE TUESTE

Es un cereal de maíz que se produce triturando de forma tradicional entre piedras molineras, el grano tostado, con lo que se obtiene el gofio, listo para usar. Puede consumirse de diversas maneras: mezclado con leche, café, caldo de pescado o carne, miel, ... Puedes ver más recetas en nuestra web.

Para 40 a 45 raciones

Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, mantener en un envase cerrado.

Consumir preferentemente antes de:
Feb 2023



Valor energético	391,3 kcal
Grasas	2,48 g
Saturadas	0,52 g
Hidratos de carbono	81,6 g
Azúcares	1,45 g
Fibra alimentaria	1,87 g
Proteínas	10,8 g
Sal	0,22 g
Niacina	4,45 mg
Fósforo	371,6 mg
Magnesio	97 mg
Hierro	5,73 mg

Envase
100% Compostable

A la hora de comprar recuerda
escoger productos más sosteni-
bles con nuestro medio ambiente



La Molineta



GOFIO DE MILLO

1 kg

doble tueste

SABÍAS QUE...

Nuestro molino se construyó en 1866, un molino de viento revolucionario para la época al constar de 12 velas que hacía que moliera al doble de velocidad. También se podía orientar el volumen los 360°, aprovechando así los vientos alisios que soplan por Canarias. En la actualidad se mantiene el edificio y la técnica tradicional.



Gofio La Molineta
Calle Nabor de la Peña, 61
38202 San Cristóbal de La
Laguna, España
922 35 71 55
info@gofiolamolinetas.es

Gofio de 3 cereales (1kg)



Gofio La Molineta: rediseño de marca y packaging

GOFIO DE 3 CEREALES

Es un cereal de trigo, maíz y cebada que se produce triturando de forma tradicional entre piedras molineras, el grano tostado, con lo que se obtiene el gofio, listo para usar. Puede consumirse de diversas maneras: mezclado con leche, café, caldo de pescado o carne, miel, ... Puedes ver más recetas en nuestra web.

Para 40 a 45 raciones

Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, mantener en un envase cerrado.

Consumir preferentemente antes de:
Feb 2023



Valor energético	391,3 kcal
Grasas	2,48 g
Saturadas	0,52 g
Hidratos de carbono	81,6 g
Azúcares	1,45 g
Fibra alimentaria	1,87 g
Proteínas	10,8 g
Sal	0,22 g
Niacina	4,45 mg
Fósforo	371,6 mg
Magnesio	97 mg
Hierro	5,73 mg

Envase
100% Compostable

A la hora de comprar recuerda
escoger productos más sosteni-
bles con nuestro medio ambiente



La Molineta



GOFIO 3 CEREALES

1 kg

SABÍAS QUE...

Nuestro molino se construyó en 1866, un molino de viento revolucionario para la época al constar de 12 velas que hacía que moliera al doble de velocidad. También se podía orientar el volumen los 360°, aprovechando así los vientos alisios que soplan por Canarias. En la actualidad se mantiene el edificio y la técnica tradicional.



Gofio La Molineta
Calle Núñez de la Peña, 61
38202 San Cristóbal de La
Laguna, España
922 25 71 55
info@gofiolamolinetas.es

Gofio de 3 cereales infantil (1kg)



Gofio La Molineta: rediseño de marca y packaging

GOFIO DE 3 CEREALES INFANTIL

Es un cereal de trigo, maíz y cebada que se produce triturando de forma tradicional entre piedras molineras, el grano tostado, con lo que se obtiene el gofio, listo para usar. Puede consumirse de diversas maneras: mezclado con leche, café, caldo de pescado o carne, miel, ... Puedes ver más recetas en nuestra web.

Para 40 a 45 raciones

Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, mantener en un envase cerrado.

Consumir preferentemente antes de:
Feb 2023



Valor energético	391,3 kcal
Grasas	2,48 g
Saturadas	0,52 g
Hidratos de carbono	81,6 g
Azúcares	1,45 g
Fibra alimentaria	1,87 g
Proteínas	10,8 g
Sal	0,22 g
Niacina	4,45 mg
Fósforo	371,6 mg
Magnesio	97 mg
Hierro	5,73 mg

Envase
100% Compostable

A la hora de comprar recuerda
escoger productos más sosteni-
bles con nuestro medio ambiente



La Molineta



GOFIO 3 CEREALES

1 kg

infantil

SABÍAS QUE...

Nuestro molino se construyó en 1866, un molino de viento revolucionario para la época al constar de 12 velas que hacía que moliera al doble de velocidad. También se podía orientar el volumen los 360°, aprovechando así los vientos alisios que soplan por Canarias. En la actualidad se mantiene el edificio y la técnica tradicional.



Gofio La Molineta
Calle Núñez de la Peña, 61
38202 San Cristóbal de La
Laguna, España
922 25 71 55
info@gofiolamolinetas.es

Productos formato medio kilo

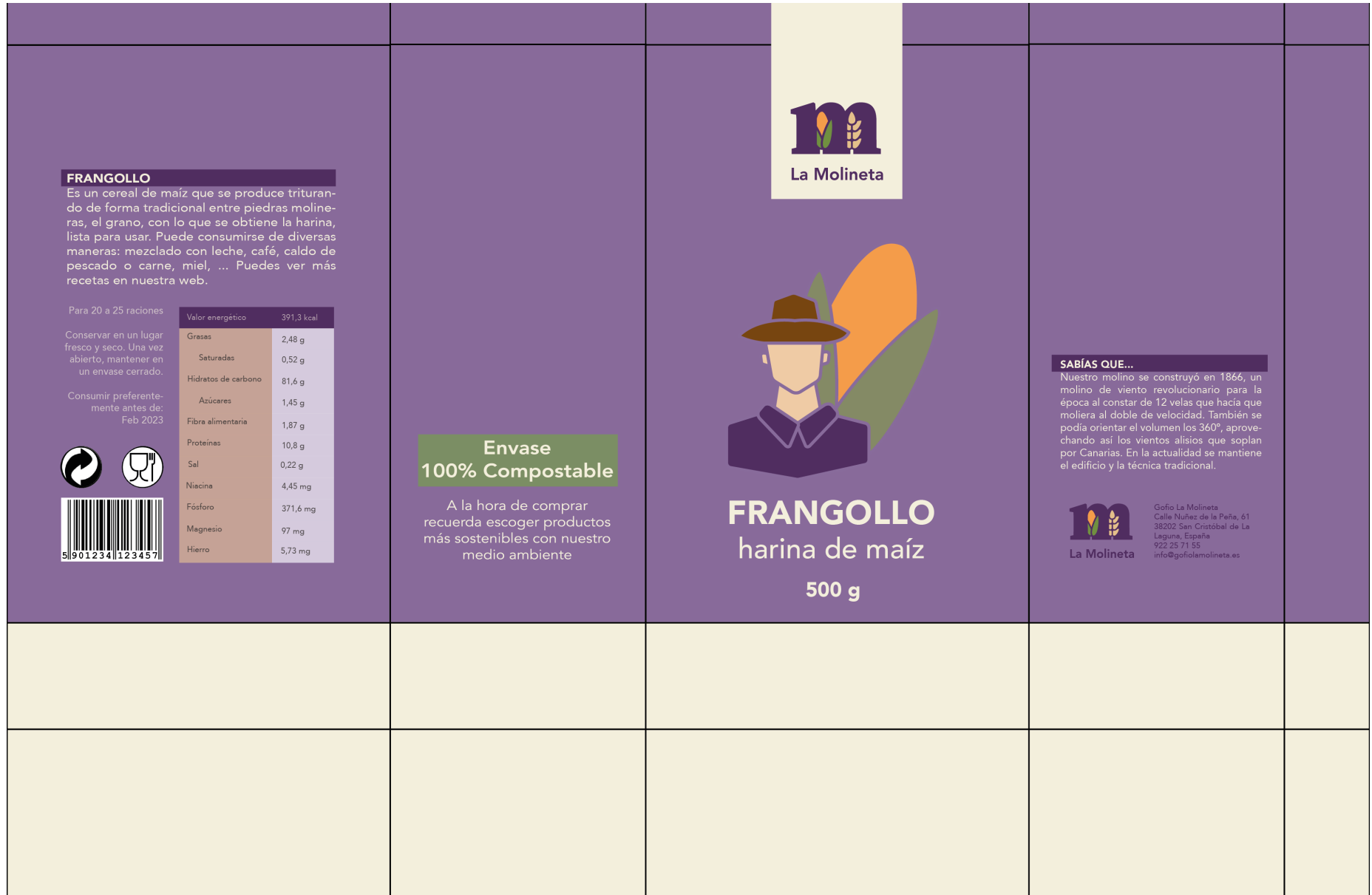


Gofio La Molineta: rediseño de marca y packaging

Frangollo / Harina de millo (500g)



Gofio La Molineta: rediseño de marca y packaging



FRANGOLLO

Es un cereal de maíz que se produce triturando de forma tradicional entre piedras molineras, el grano, con lo que se obtiene la harina, lista para usar. Puede consumirse de diversas maneras: mezclado con leche, café, caldo de pescado o carne, miel, ... Puedes ver más recetas en nuestra web.

Para 20 a 25 raciones

Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, mantener en un envase cerrado.

Consumir preferentemente antes del Feb 2023



Valor energético	391,3 kcal
Gresas	2,48 g
Saturadas	0,52 g
Hidratos de carbono	81,6 g
Azúcares	1,45 g
Fibra alimentaria	1,87 g
Proteínas	10,8 g
Sal	0,22 g
Niacina	4,45 mg
Fósforo	371,6 mg
Magnesio	97 mg
Hierro	5,73 mg

**Envase
100% Compostable**

A la hora de comprar recuerda escoger productos más sostenibles con nuestro medio ambiente



La Molineta



FRANGOLLO
harina de maíz

500 g

SABÍAS QUE...

Nuestro molino se construyó en 1866, un molino de viento revolucionario para la época al constar de 12 velas que hacía que moliera al doble de velocidad. También se podía orientar el volumen los 360°, aprovechando así los vientos alisios que soplan por Canarias. En la actualidad se mantiene el edificio y la técnica tradicional.



La Molineta

Gofio La Molineta
Calle Nuñez de la Peña, 61
38202 San Cristóbal de La Laguna, España
922 25 71 55
info@gofiolamolinetta.es

Gofio de trigo doble tueste sin sal (500g)



Gofio La Molineta: rediseño de marca y packaging

GOFIO DE TRIGO

Es un cereal de trigo que se produce triturando de forma tradicional entre piedras molineras, el grano tostado, con lo que se obtiene el gofio, listo para usar. Puede consumirse de diversas maneras: mezclado con leche, café, caldo de pescado o carne, miel, ... Puedes ver más recetas en nuestra web.

Para 20 a 25 raciones

Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, mantener en un envase cerrado.

Consumir preferentemente antes de:
Feb 2023



Valor energético	391,3 kcal
Grasas	2,48 g
Saturadas	0,52 g
Hidratos de carbono	81,6 g
Azúcares	1,45 g
Fibra alimentaria	1,87 g
Proteínas	10,8 g
Sel	0,22 g
Niacina	4,45 mg
Fósforo	371,6 mg
Magnesio	97 mg
Hierro	5,73 mg

**Envase
100% Compostable**

A la hora de comprar recuerda escoger productos más sostenibles con nuestro medio ambiente



La Molineta



GOFIO DE TRIGO
doble tueste

500 g

sin sal

SABÍAS QUE...

Nuestro molino se construyó en 1866, un molino de viento revolucionario para la época al constar de 12 velas que hacía que moliera al doble de velocidad. También se podía orientar el volumen los 360°, aprovechando así los vientos alisios que soplan por Canarias. En la actualidad se mantiene el edificio y la técnica tradicional.



La Molineta

Gofio La Molineta
Calle Nuñez de la Peña, 61
38202 San Cristóbal de La
Laguna, España
922 25 71 55
info@gofiolamolinetas.es

Gofio de trigo doble tueste con sal (500g)



Gofio La Molineta: rediseño de marca y packaging

GOFIO DE TRIGO

Es un cereal de trigo que se produce triturando de forma tradicional entre piedras molineras, el grano tostado, con lo que se obtiene el gofio, listo para usar. Puede consumirse de diversas maneras: mezclado con leche, café, caldo de pescado o carne, miel, ... Puedes ver más recetas en nuestra web.

Para 20 a 25 raciones

Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, mantener en un envase cerrado.

Consumir preferentemente antes de:
Feb 2023



Valor energético	391,3 kcal
Grasas	2,48 g
Saturadas	0,52 g
Hidratos de carbono	81,6 g
Azúcares	1,45 g
Fibra alimentaria	1,87 g
Proteínas	10,8 g
Sal	0,22 g
Niacina	4,45 mg
Fósforo	371,6 mg
Magnesio	97 mg
Hierro	5,73 mg

**Envase
100% Compostable**

A la hora de comprar
recuerda escoger productos
más sostenibles con nuestro
medio ambiente



La Molineta



GOFIO DE TRIGO
doble tueste

500 g

con sal

SABÍAS QUE...

Nuestro molino se construyó en 1866, un molino de viento revolucionario para la época al constar de 12 velas que hacía que moliera al doble de velocidad. También se podía orientar el volumen los 360°, aprovechando así los vientos alisios que soplan por Canarias. En la actualidad se mantiene el edificio y la técnica tradicional.



La Molineta

Gofio La Molineta
Calle Nuñez de la Peña, 61
28202 San Cristóbal de La
Laguna, España
922 25 71 55
info@gofiolamolinetas.es

Productos formato monodosis



Gofio La Molineta: rediseño de marca y packaging

Monodosis de gofio de millo (30 sobres de 25g)



Gofio La Molineta: rediseño de marca y packaging



Monodosis de gofio de trigo (30 sobres de 25g)



Gofio La Molineta: rediseño de marca y packaging





Gofio La Molineta: rediseño de marca y packaging



Gofio La Molineta: rediseño de marca y packaging

04 BIBLIOGRAFÍA

Aquí la Tierra (2015). *El gofio, un producto muy canario*. [Vídeo]. RTVE. <https://www.rtve.es/play/videos/aqui-la-tierra/gofio-alt/3206579/>

Astratech Consulting. (2021). *Marcas que utilizan el color rojo en su identidad corporativa*. Recuperado el 17 de febrero de 2022 de <https://astratechconsulting.com/marcas-que-utilizan-el-color-rojo-en-su-identidad-corporativa/>

Barbero, S., Cozzo, B., & Tamborrini, P. (2012). *Ecodesign: Umweltfreundliches für den Alltag*. Ullmann Publishing.

Bio Eco Actual. (2019). *Todo sobre el Gofio*. Recuperado el 16 de noviembre de 2021 de <https://www.bioecoactual.com/2019/06/13/todo-sobre-el-gofio/>

Bolchover, J., & Editors, P. (2012). *Vitamin Green*. Phaidon Press.

Boylston, S. (2009). *Designing sustainable packaging*. Laurence King Publishing.

Comeztier. (2020). *El gofio, patrimonio y cultura, el superalimento de los canarios*. Recuperado el 22 de noviembre de 2021 de <https://comeztier.com/el-gofio-el-superalimento-de-los-canarios/>

Costa, J. (1999). *Identidad corporativa*. Editorial Trillas.

del Río, B. (2021). *Cómo evaluar una marca gráfica: los 15 parámetros de rendimiento*. Fuego Yámana. Recuperado el 29 de diciembre de 2021 de <https://www.fuegoyamana.com/parametros-de-rendimiento-marca-grafica/>

Directo al paladar. (2019). *Qué es el gofio y cómo utilizarlo en la cocina*. Recuperado el 16 de noviembre de 2021 de <https://www.directoalpaladar.com/ingredientes-y-alimentos/que-gofio-como-utilizarlo-cocina>

El Diario Vasco. (2019). *Gofio canario: propiedades y beneficios de este superalimento*. Recuperado el 16 de noviembre de 2021 de <https://www.diariovasco.com/gastronomia/despensa/gofio-canario-20190703122759-nt.html?ref=https%3A%2F%2Fwww.google.com%2F>

El Gofio Canario. (s.f.). *Historia*. Recuperado el 20 de noviembre de 2021 de <https://sites.google.com/site/elgofitocanario/historia>

Escapada Rural. (2020). *Gofio, el alimento ancestral de las Islas Canarias*. Recuperado el 20 de noviembre de 2021 de <https://www.escapadarural.com/blog/gofio-el-alimento-ancestral-de-las-islas-canarias/>

Dufranc, G. (2017). *Marcas envasadas: Como se construyen marcas desde el diseño de packaging*. Independently Published.

FEDAC. (s.f.). *Gofio*. Cultura Tradicional. Recuperado el 20 de noviembre de 2021 de <https://culturatradicionalgc.org/gofio/>

Gastronomía y Cía. (2009). *Elaboración artesanal del Gofio (I)*. Recuperado el 16 de noviembre de 2021 de <https://gastronomiaycia.republica.com/2009/04/12/elaboracion-artesanal-del-gofio-i/>

Gobierno de Canarias. (2019). *Gofio*. CanariWiki. Recuperado el 16 de noviembre de 2021 de <https://www3.gobiernodecanarias.org/medusa/wiki/index.php?title=Gofio>

Gobierno de España. (s.f.). *I.G.P. Gofio Canario*. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Recuperado el 16 de noviembre de 2021 de https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/varios/gofio_canario.aspx

Gofio Canario. (s.f.). *¿Cómo se hace el gofio canario?*. Recuperado el 16 de noviembre de 2021 de <https://gofiocanario.info/como-se-hace-el-gofio-canario/>

Gofio Imendi. (s.f.). *Inicio*. Recuperado el 14 de enero de 2022 de <http://gofioimendi.es>

Gofio La Molineta. (s.f.). *Historia*. Recuperado el 14 de enero de 2022 de <https://gofiolamolinetas.es/es/info/10-historia.html>

Gofio La Piña. (2021). *Así Pensamos*. Recuperado el 14 de enero de 2022 de <https://gofio.shop/es/asi-pensamos/>

Granados, A. (2020). *La Guía Completa del Packaging: ¿qué es?, funciones y beneficios*. Soluciones de Embalaje. Recuperado el 14 de enero de 2022 de <https://solucionesdeembalaje.com/guia-completa-packaging-que-es/>

HLP Klearfold. (2020). *Packaging y diseño: los aspectos más importantes*. Recuperado el 14 de enero de 2022 de <https://hlpklearfold.es/packaging-y-diseno-los-aspectos-mas-importantes-a-tener-en-cuenta/>

Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria. (2009). *Usos y actitudes de la población canaria hacia al gofio*. Gobierno de Canarias. Recuperado el 20 de noviembre de 2021 de https://www.gobiernodecanarias.org/agricultura/doc/icca/doc/calidad/estudio_gofio.pdf

Jímenez, J., (2019). *El gofio de Canarias: el superalimento que ayudó a Colón a llegar al Nuevo Mundo*. ABC. Recuperado el 20 de noviembre de 2021 de https://www.abc.es/espana/canarias/abci-gofio-canarias-superalimento-ayudo-colon-llegar-nuevo-mundo-201903282155_noticia.html?ref=https%3A%2F%2Fwww.abc.es%2Fespana%2Fcanarias%2Fabci-gofio-canarias-superalimento-ayudo-colon-llegar-nuevo-mundo-201903282155_noticia.html

Marlet, J. (2005). *Diseño ecológico*. Blume.

Martínez Biarge, M., (s.f.). *Gofio: el redescubrimiento de un alimento milenario*. Sol Natural. Recuperado el 16 de noviembre de 2021 de <https://solnatural.bio/recipe/gofio-el-redescubrimiento-de-un-alimento-milenario>

Media, C. (2018). *Parkside expands Park2Nature range of compostable solutions*. Packaging Insights. Recuperado el 17 de febrero de 2022 de <https://www.packaginginsights.com/news/parkside-expands-park2nature-range-of-compostable-solutions.html>

Mglobal (2017). *El secreto de un buen packaging como herramienta del marketing*. Mglobal Marketing Razonable. Recuperado el 4 de febrero de 2022 de <https://mglobalmarketing.es/blog/secreto-buen-packaging/>

Monesma, E. (2020). *Gofio. Elaboración tradicional y funcionamiento del molino de viento*. [video]. Youtube. <https://www.youtube.com/watch?v=TcA5Fz8Qzo8>

Luzmala. (2020). *Historia del Packaging*. Luzmala diseño y Comunicación. Recuperado el 29 de diciembre de 2021 de <https://luzmala.com/historia-del-packaging/>

Palau, V. & Gea, A. (Ed.). (2021). *Packaging* (Vol. 12). Gráfica.

Parkside. (2019). *Compostable packaging*. Parkside Flex. Recuperado el 20 de febrero de 2022 de <https://www.parksideflex.com/compostable-packaging/>

Parkside. (s.f.). *Park2nature: Compostable packaging*. Bioplastics-news. Recuperado el 17 de febrero de 2022 de <https://bioplastics-news.com/wp-content/uploads/2019/12/parkside-compostable-packaging-Park2nature.pdf>

Parkside. (2020). *Parkside expands Park2Nature range with "Homethings" compostable pack*. Parkside Flex. Recuperado el 17 de febrero de 2022 de <https://www.parksideflex.com/parkside-expands-park2nature-range-with-homethings-compostable-pack/>

Parkside (2019). *The rise of compostable packaging*. Parkside Flex. Recuperado el 17 de febrero de 2022 de <https://www.parksideflex.com/the-rise-of-compostable-packaging/>

Pérez, A. (2021). *12 características que definen a un buen diseño de packaging*. ESDESIGN. Recuperado el 14 de enero de 2022 de <https://www.esdesignbarcelona.com/actualidad/disenho-packaging/12-caracteristicas-que-definen-un-buen-diseno-de-packaging>

Pérez, I. (2014). *Todo lo que deberías saber del packaging*. Gráfica. Recuperado el 29 de diciembre de 2021 de <https://graffica.info/packaging-2/>

Poppy. (2022). *2022's flexible packaging trends*. Parkside. Recuperado el 17 de febrero de 2022 de <https://www.parksideflex.com/sustainability-food-waste-reduction-and-the-plastic-packaging-tax-2022s-flexible-packaging-trends/>

Romero, B. (2018). *Briefing: Qué es y cómo hacerlo*. Bego Romero. Recuperado el 4 de febrero de 2022 de <https://www.begoromero.com/como-hacer-un-briefing/>

Serrano, L. (2019). *Estos son 5 elementos visuales básicos que todo packaging debe tener*. Revista Informa BTL. Recuperado el 14 de enero de 2022 de <https://www.informabtl.com/estos-son-5-elementos-visuales-basicos-que-todo-packaging-debe-tener/>.

Sevila, P. R. (2021). *Diseño de una colección de packaging para café y rediseño de la marca de este café*. Universidad Politécnica de Valencia. Recuperado el 14 de enero de 2022 de: <https://riunet.upv.es/bitstream/handle/10251/165216/Regalado%20-%20DISEÑO%20DE%20UNA%20COLECCIÓN%20DE%20PACKAGING%20PARA%20CAFÉ%20Y%20REDISEÑO%20DE%20LA%20MARCA%20DE%20ESTE%20CAFÉ..pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Simon, J. M. (2021). *Why a zero waste vision?*. Zero Waste Europe. Recuperado el 17 de febrero de 2022 de <https://zerowasteurope.eu/about/why-a-zero-waste-vision/>

Singsit, J. (2020). *Parkside develops compostable pack under Park2Nature range*. Packaging Gateway. Recuperado el 17 de febrero de 2022 de <https://www.packaging-gateway.com/news/paaarkside-compostible-paack-uk/>

VideosDiarios. (2016). *Cómo se hace el Gofio*. [Video]. Youtube. <https://www.youtube.com/watch?v=0Uwf3hxr1so>

05 ANEXOS



La Molineta

MANUAL MARCA LA MOLINETA

Manual de Identidad Visual Corporativa
La Molineta

Autora: Cristina Cáceres Martín
Tutor: Alfredo Rivero Rivero

Facultad de Bellas Artes
Grado en Diseño
Universidad de La Laguna

Promoción 2017-2021
Curso académico 2021-2022

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión por cualquier forma o cualquier medio sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright.

MANUAL DE IDENTIDAD CORPORATIVA

La Molineta

El presente manual muestra todos los aspectos necesarios para asegurar la correcta aplicación y uso de la identidad visual La Molineta. Se deberá cumplir de manera obligatoria el uso de dichas normas asignadas. Todo ello es necesario para asegurar la coherencia y uniformidad gráfica que se pretende conseguir con este manual.

CONTENIDOS

01 ELEMENTOS BÁSICOS

- Elementos básicos
- La marca
- Tipografía
- Símbolo
- Paleta cromática

02 CONSTRUCCIÓN Y VERSIONES

- Construcción
- Tamaño mínimo
- Área de reserva
- Usos cromáticos
- Usos incorrectos

03 PAPELERÍA CORPORATIVA

- Hojas
- Sobres
- Sobre bolsa
- Tarjeta publicitaria
- Cartelería promocional
- Merchandising y otros

04 WEB Y REDES SOCIALES

- Página web
- Redes sociales

Elementos básicos

ELEMENTOS BÁSICOS

La marca



La Molineta

Paleta cromática principal



.Tipografías

Source Serif Variable

Avenir



La Molineta

Source Serif Variable

Aa Bb Cc Dd Ee Ff Gg Hh Ii Jj Kk Ll Mm Nn

Ññ Oo Pp Qq Rr Ss Tt Uu Vv Ww Xx Yy Zz

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

Avenir

Aa Bb Cc Dd Ee Ff Gg Hh Ii Jj Kk Ll Mm Nn

Ññ Oo Pp Qq Rr Ss Tt Uu Vv Ww Xx Yy Zz

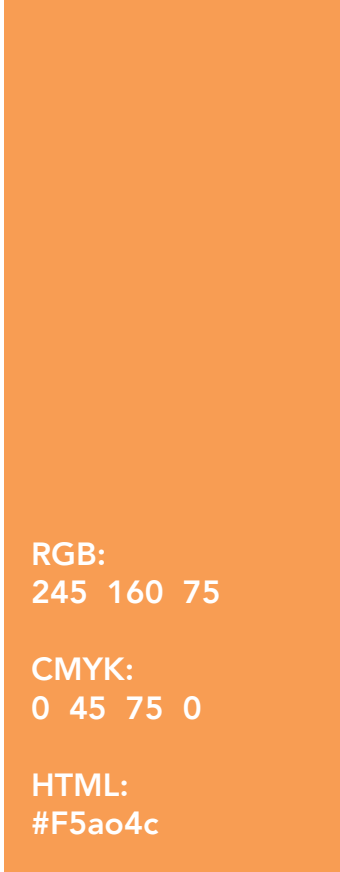



0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

SÍMBOLO

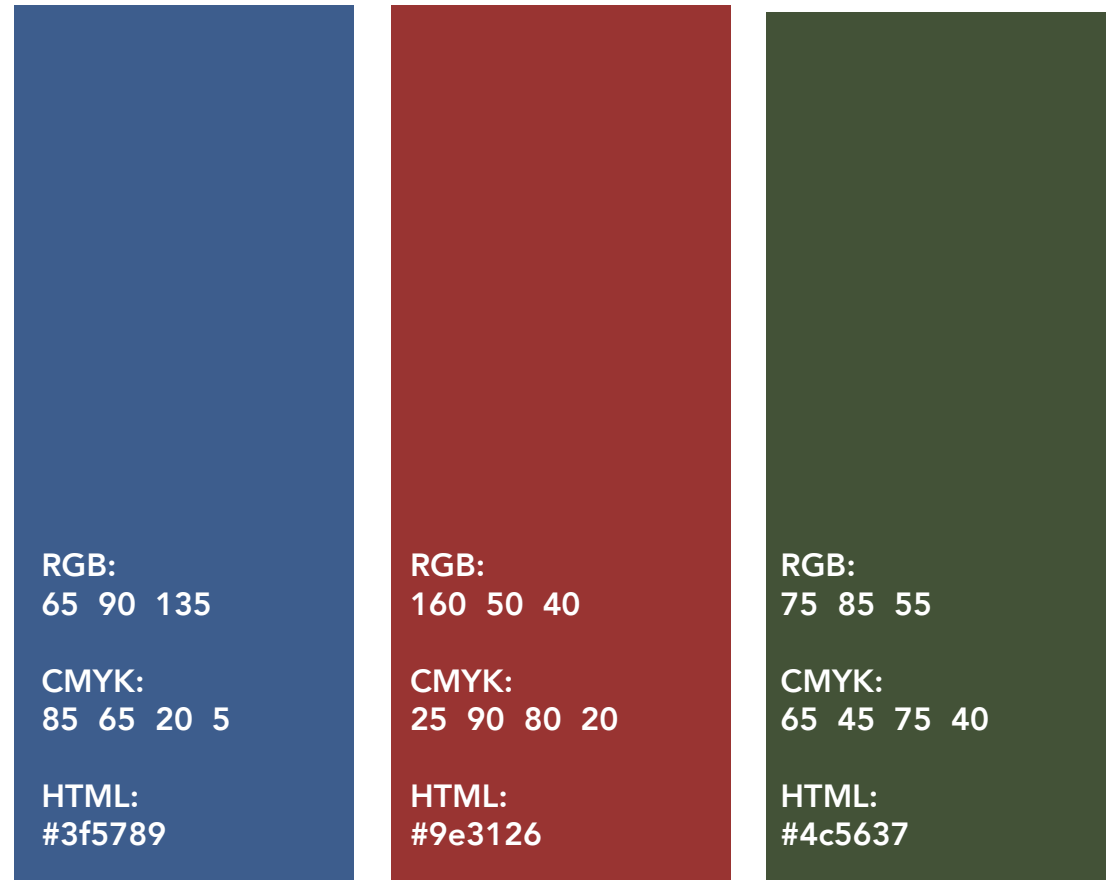


PALETA CROMÁTICA

Colores principales

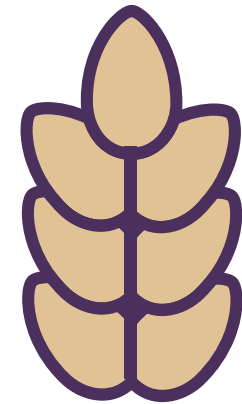
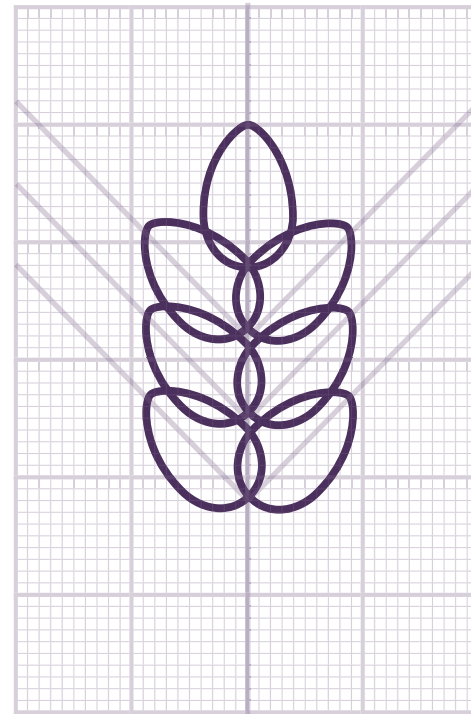
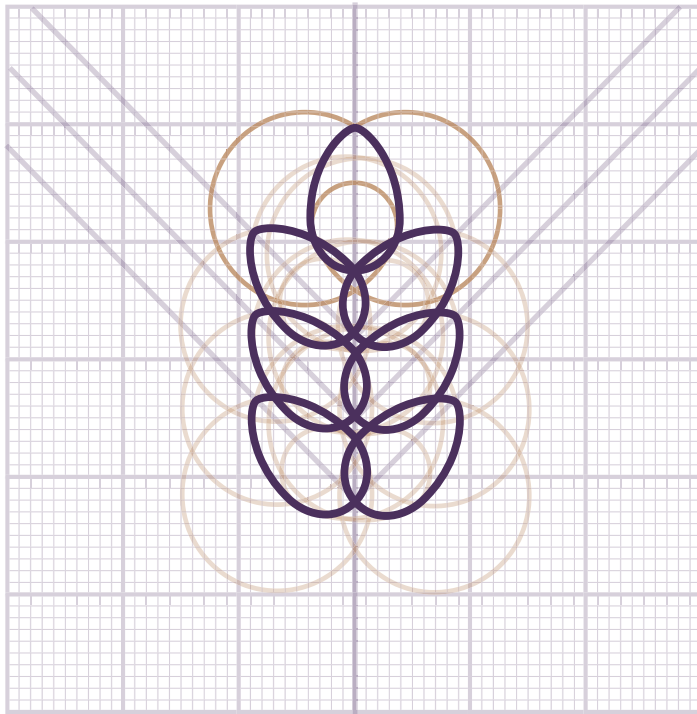
 <p>RGB: 245 160 75</p> <p>CMYK: 0 45 75 0</p> <p>HTML: #F5a04c</p>	 <p>RGB: 230 195 140</p> <p>CMYK: 10 25 50 0</p> <p>HTML: #e7c38e</p>	 <p>RGB: 115 145 65</p> <p>CMYK: 60 25 80 5</p> <p>HTML: #729241</p>	 <p>RGB: 80 45 95</p> <p>CMYK: 80 90 30 20</p> <p>HTML: #502e60</p>
---	--	--	---

Colores secundarios

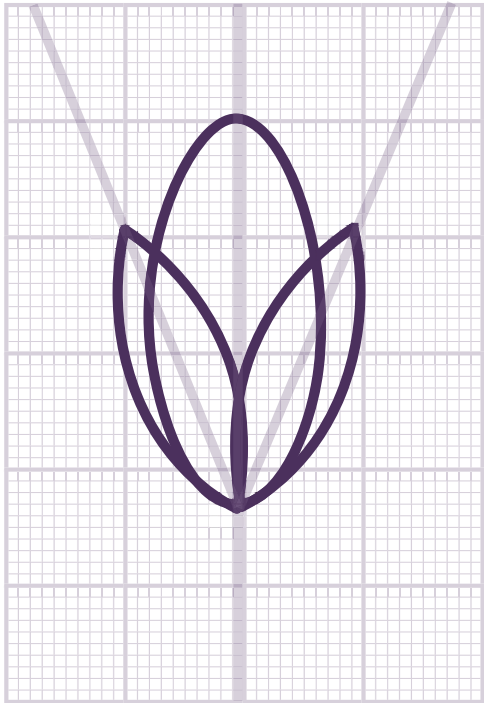
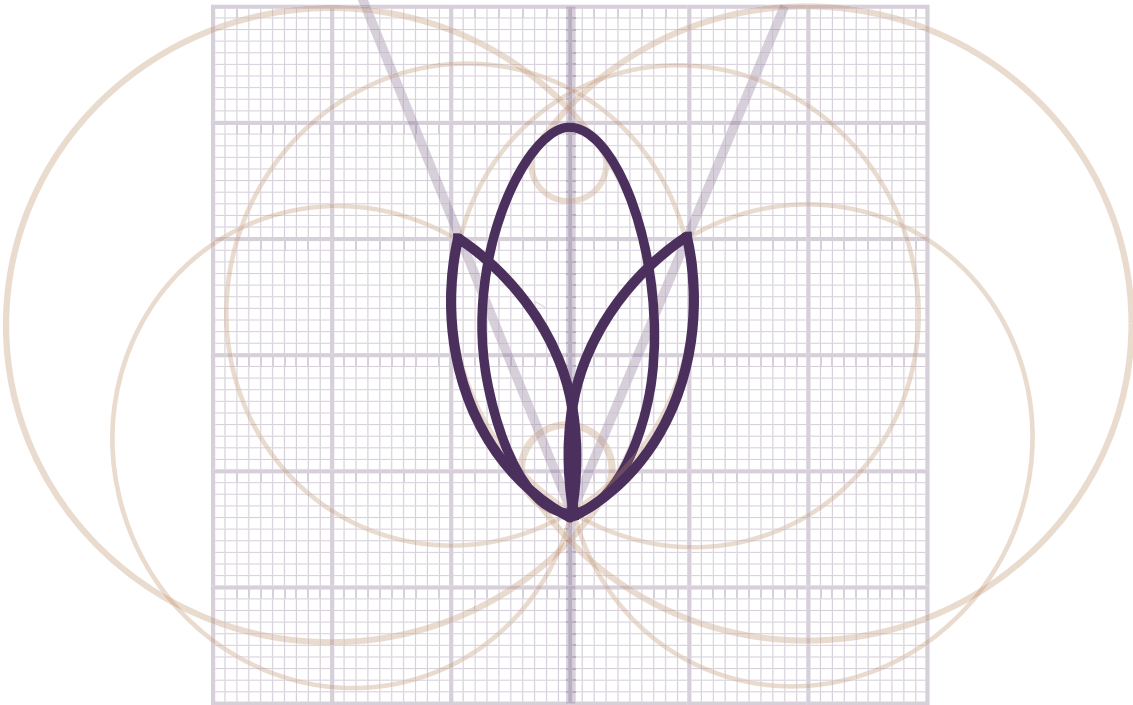


Construcción y versiones

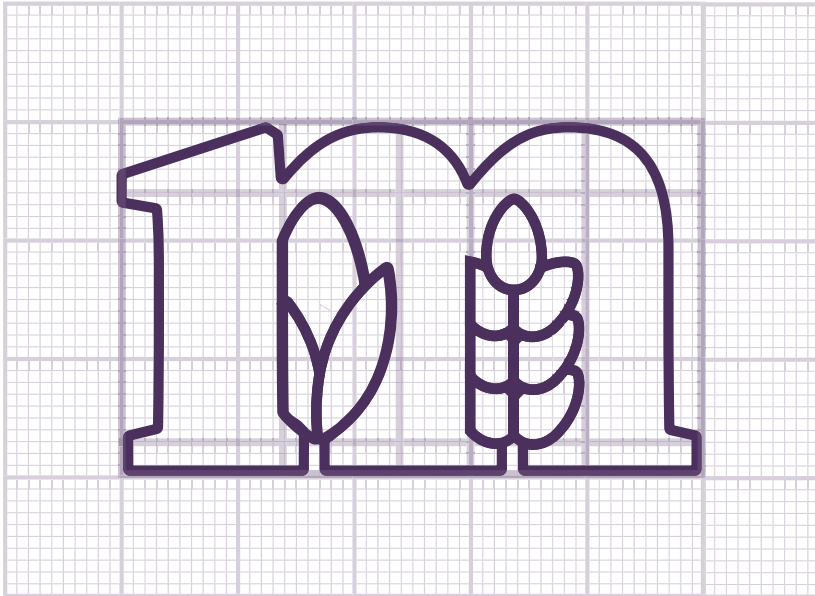
CONSTRUCCIÓN



CONSTRUCCIÓN



CONSTRUCCIÓN



CONSTRUCCIÓN

Versión principal



Versión secundaria



TAMAÑO MÍNIMO

Versión principal



Offset: 20 mm
Web: 45 px

Versión reducida



Offset: 10 mm
Web: 23 px

Versión secundaria



Offset: 40 mm
Web: 90 px

ÁREA DE RESERVA



USOS CROMÁTICOS

Versión principal



Versiones Positivo y negativo



Versiones secundarias



La Molineta



La Molineta



La Molineta

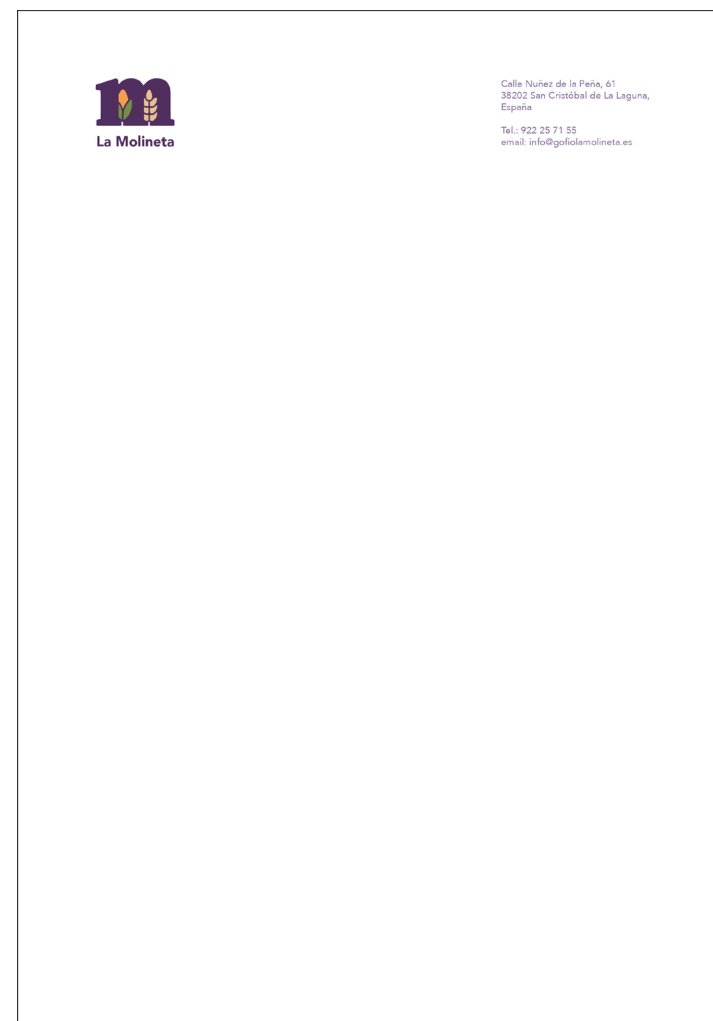
USOS INCORRECTOS

En ningún caso se realizaran las siguientes modificaciones:

- Aplicación incorrecta de color
- Deformación
- Ocultamiento
- Porcentajes de color
- Espaciado incorrecto
- Cambio de ipografía



Papelería corporativa



Primera hoja de carta
Formato: 297x210 mm
Gramaje: 100 g/m²

Segunda hoja de carta
Formato: 297x210 mm
Gramaje: 100 g/m2

Manual La Molineta



Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing.

Sed diam nonummy nibh euismod tincidunt ut laoreet dolore.

Magna aliquam erat volutpat. Ut wisi enim ad minim veniam, quis nostrud exerci tation ullamcorper suscipit lobortis nisi ut aliquip ex ea commodo consequat. Duis autem vel eum iriure dolor in hendrerit in vulputate velit esse molestie consequat, vel illum dolore eu feugiat nulla facilisis at vero eros et accumsan et justo odio dignissim qui blandit praesent luptatum zzril delenit augue duis dolore te feugait nulla facilisi.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt ut laoreet dolore magna aliquam erat volutpat. Ut wisi enim ad minim veniam, quis nostrud exerci tation ullamcorper suscipit lobortis nisi ut aliquip ex ea commodo consequat.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt ut laoreet dolore magna aliquam erat volutpat. Ut wisi enim ad minim veniam, quis nostrud exerci tation ullamcorper suscipit lobortis nisi ut aliquip ex ea commodo consequat. Duis autem vel eum iriure dolor in hendrerit in vulputate velit esse molestie consequat, vel illum dolore eu feugiat nulla facilisis at vero eros et accumsan et justo odio dignissim qui blandit praesent luptatum zzril delenit augue duis dolore te feugait nulla facilisi.

Calle Nunez de la Peña, 61
38202 San Cristóbal de La Laguna,
España

Tel.: 922 25 71 55
email: info@gofolamolinet.es



SOBRES



Sobre americano sin ventanilla
Formato: 110x210 mm
Gramaje: 100 g/m²

Calle Nuñez de la Peña, 61
38202 San Cristóbal de La Laguna,
España

Tel.: 922 25 71 55
email: info@gofiolamolinet.es

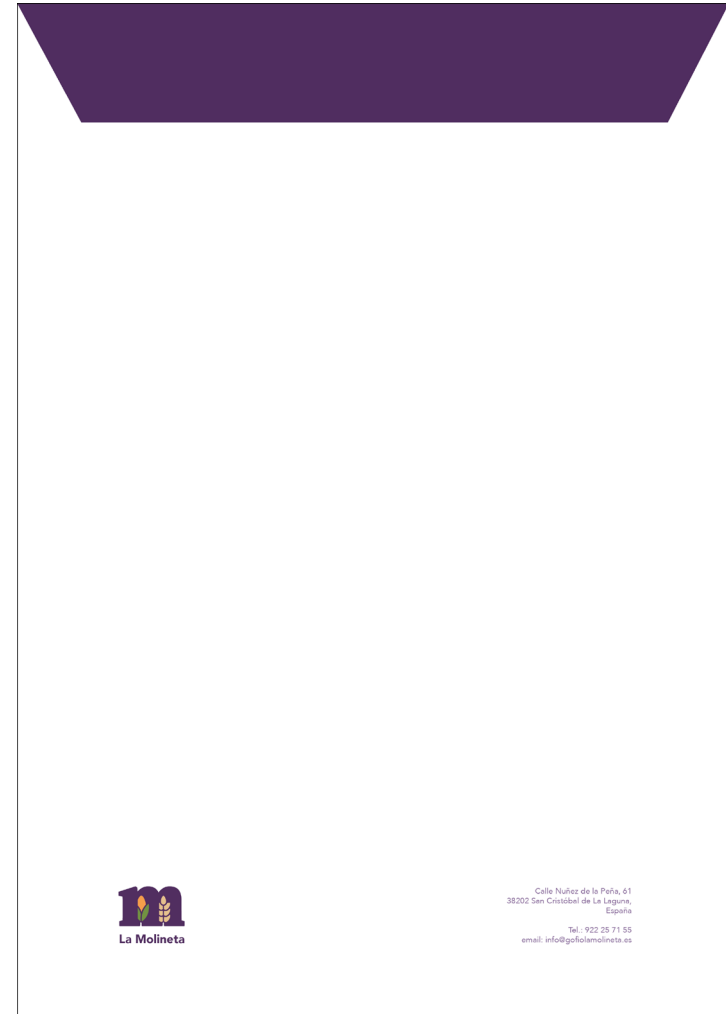
Sobre americano con ventanilla
Formato: 110x210 mm
Gramaje: 100 g/m²





SOBRE BOLSA

Formato: 353x250 mm
Gramaje: 100 g/m²
Solapa con tira adhesiva



Calle Nuez de la Peña, 61
38202 San Cristóbal de La Laguna,
España
Tel.: 922 25 71 55
email: info@lolaemolinetta.es



TARJETA PUBLICITARIA



Formato: 55x85 mm
Gramaje: 300 g/m²



La Molineta



Tel.: 922 25 71 55
email: info@gofiolamolinet.es
Calle Nuñez de la Peña, 61
38202 San Cristóbal de La Laguna,
España



CARTELERÍA PROMOCIONAL







MERCHANDISING









Web y redes sociales

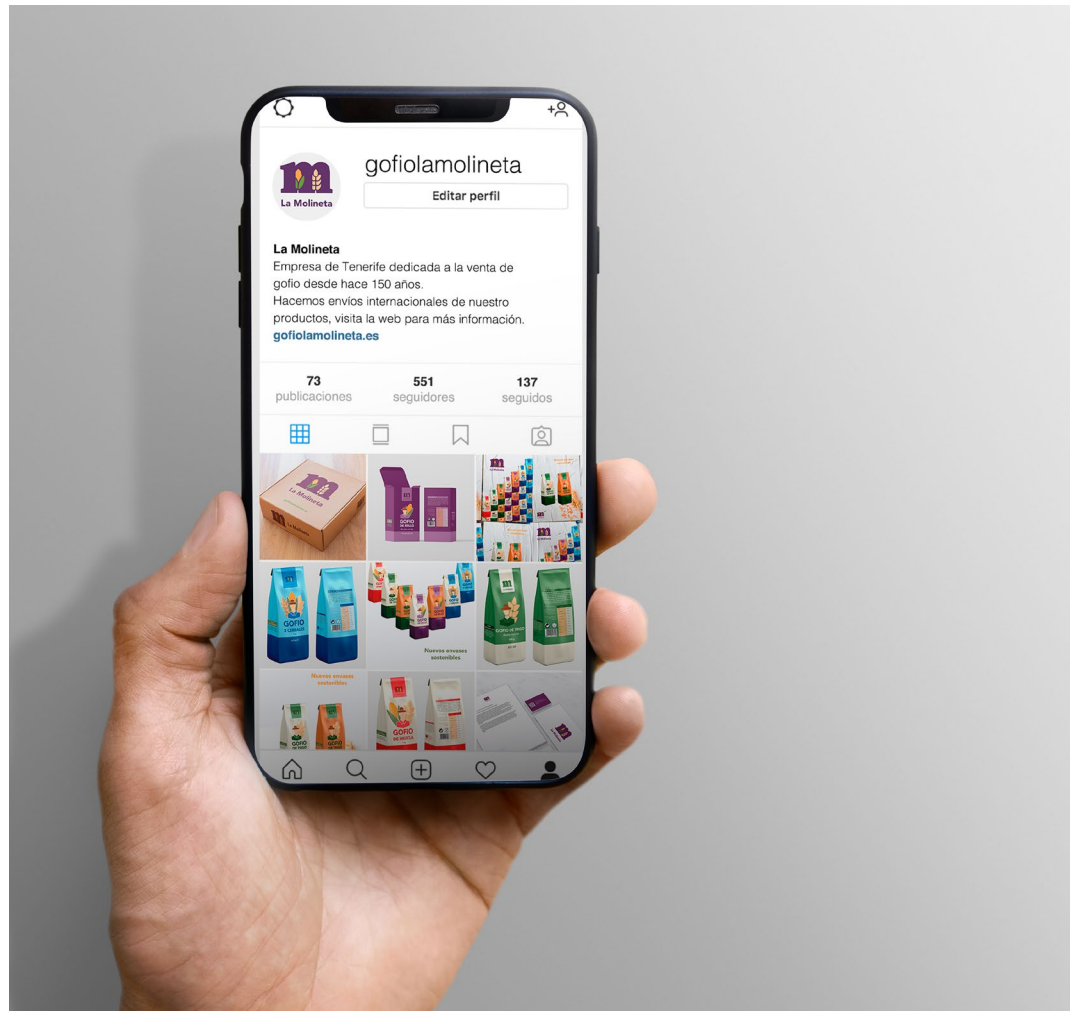
PÁGINA WEB



REDES SOCIALES



REDES SOCIALES





La Molineta

MANUAL PACKAGING LA MOLINETA

INTRODUCCIÓN

El presente documento tiene como principal objetivo servir de guía orientativa de todo el proceso de diseño y ejecución del packaging desarrollado para La Molineta y asegurar el correcto uso y aplicación del mismo.

Muestra desde el boceto inicial del que parte el diseño hasta como se vería el resultado sobre unos mockups utilizados de prototipo para poder visualizar la propuesta de manera más realista. Especificando de por medio los aspectos técnicos como los materiales o las medidas apropiadas entre otros detalles que se han considerado oportunos concretar.

ESQUEMA



NatureFlex de Futamura

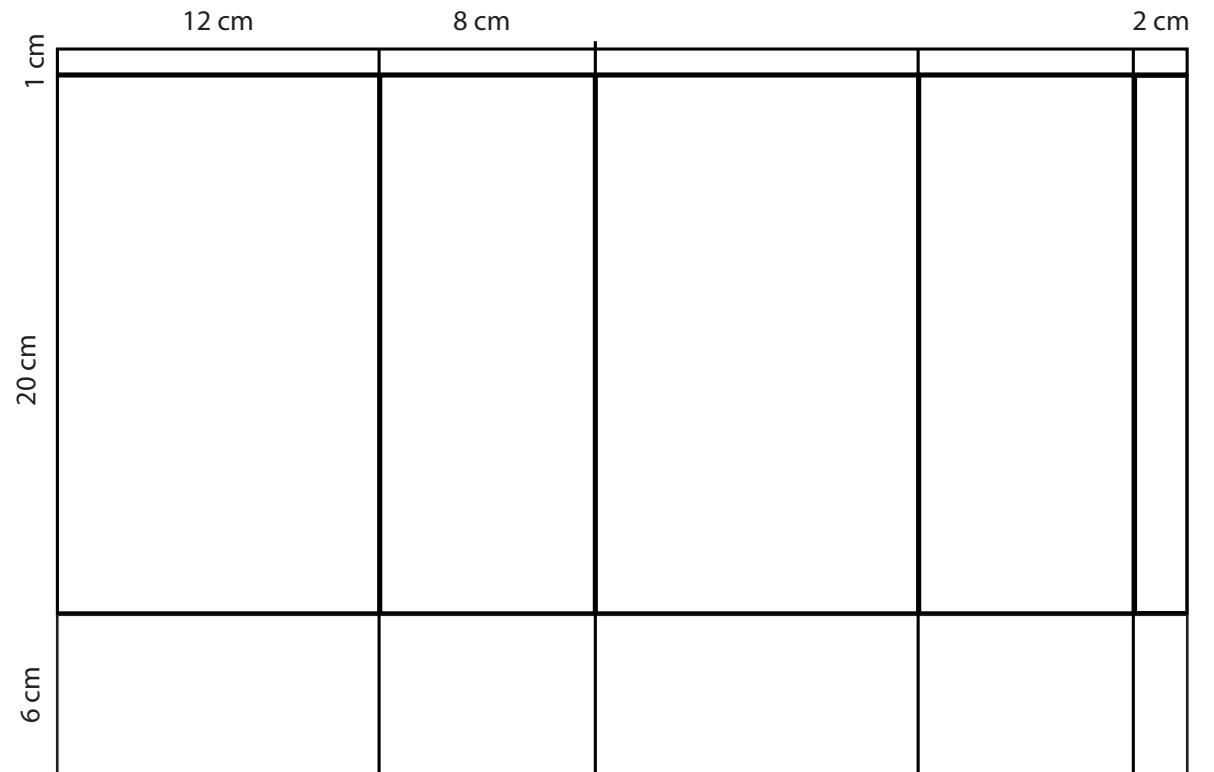




**Kraft poco estucado de
Smurfit Kappa de 400 g/m²**

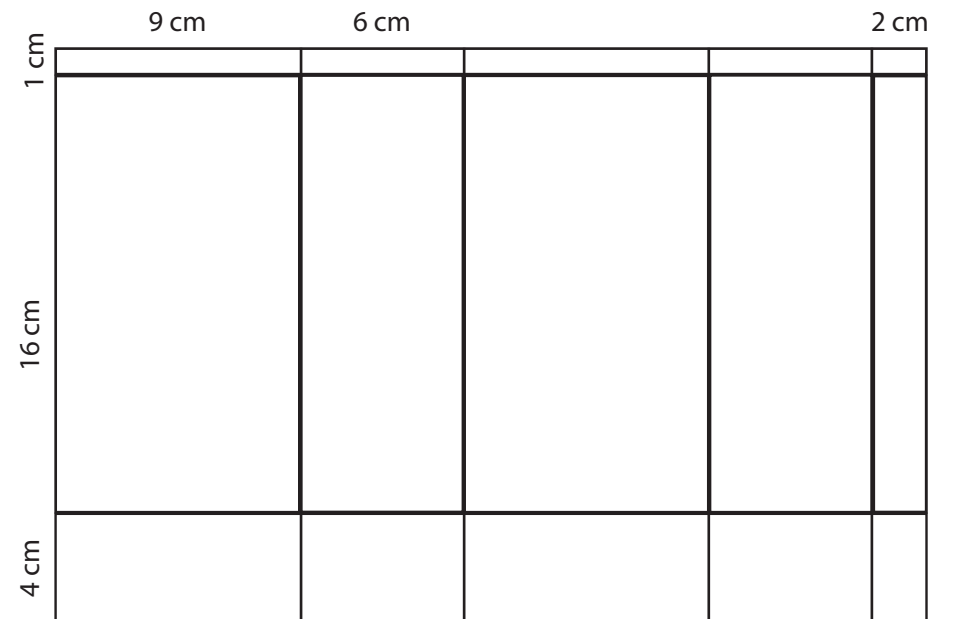


PLANOS



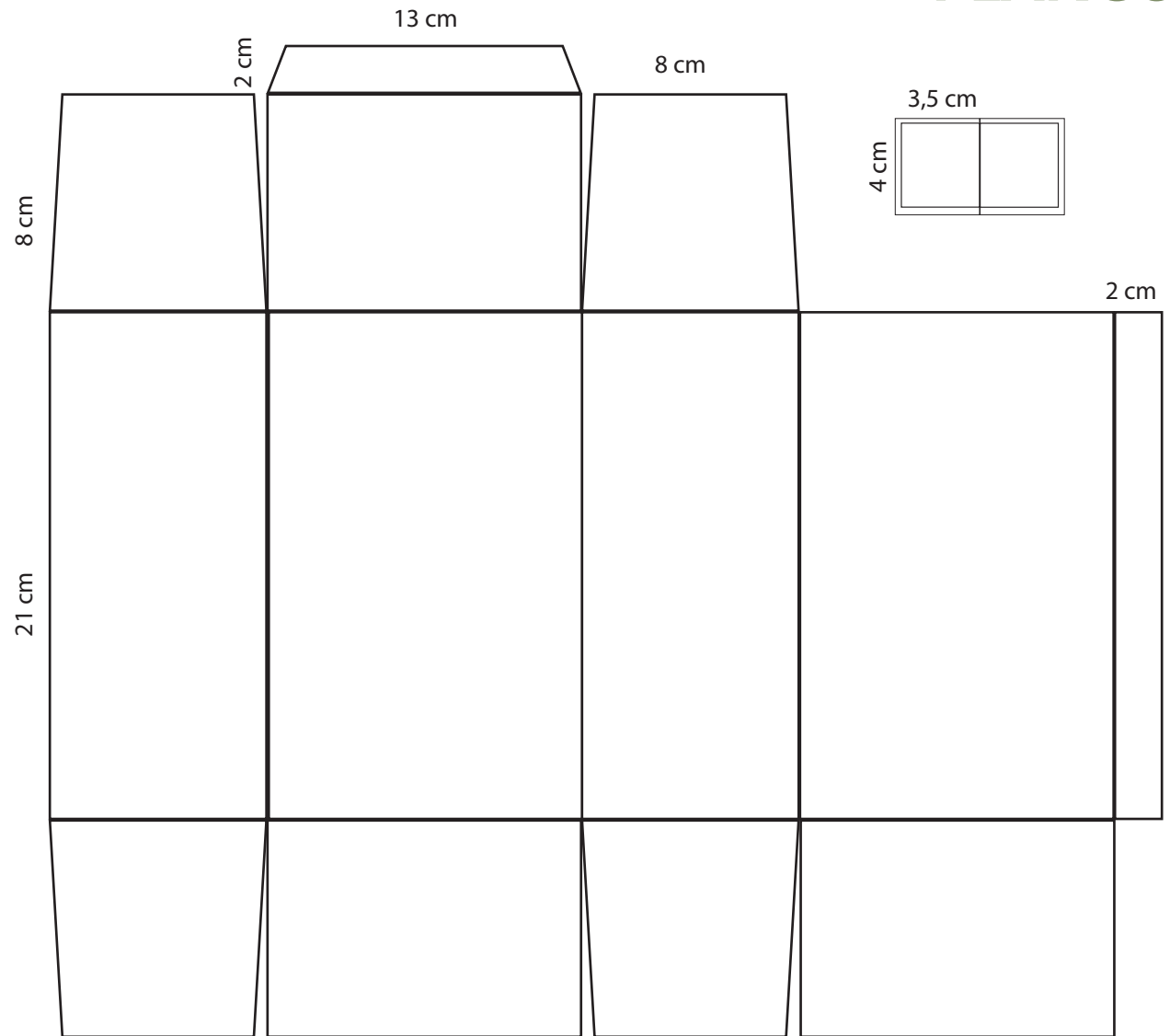
Formato 1 Kg.

PLANOS



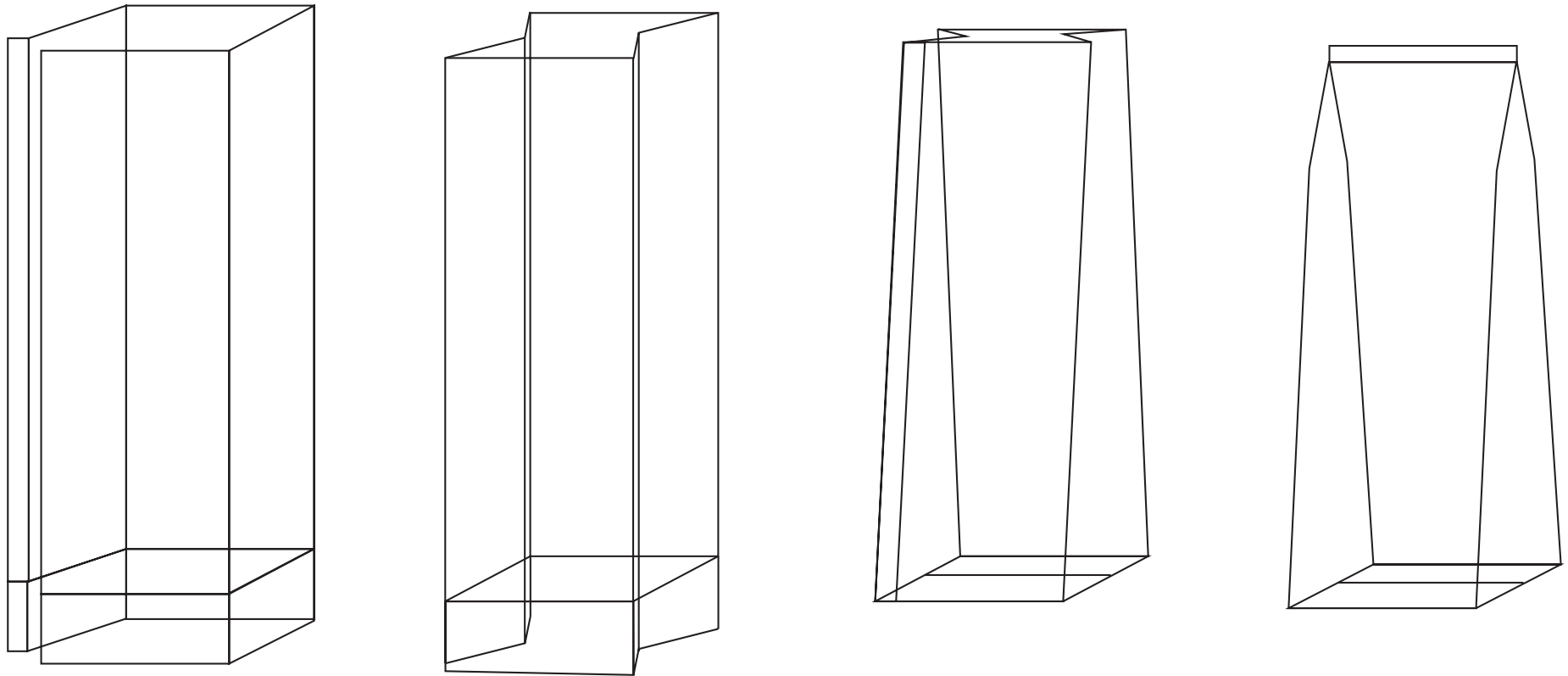
Formato 500 g.

PLANOS



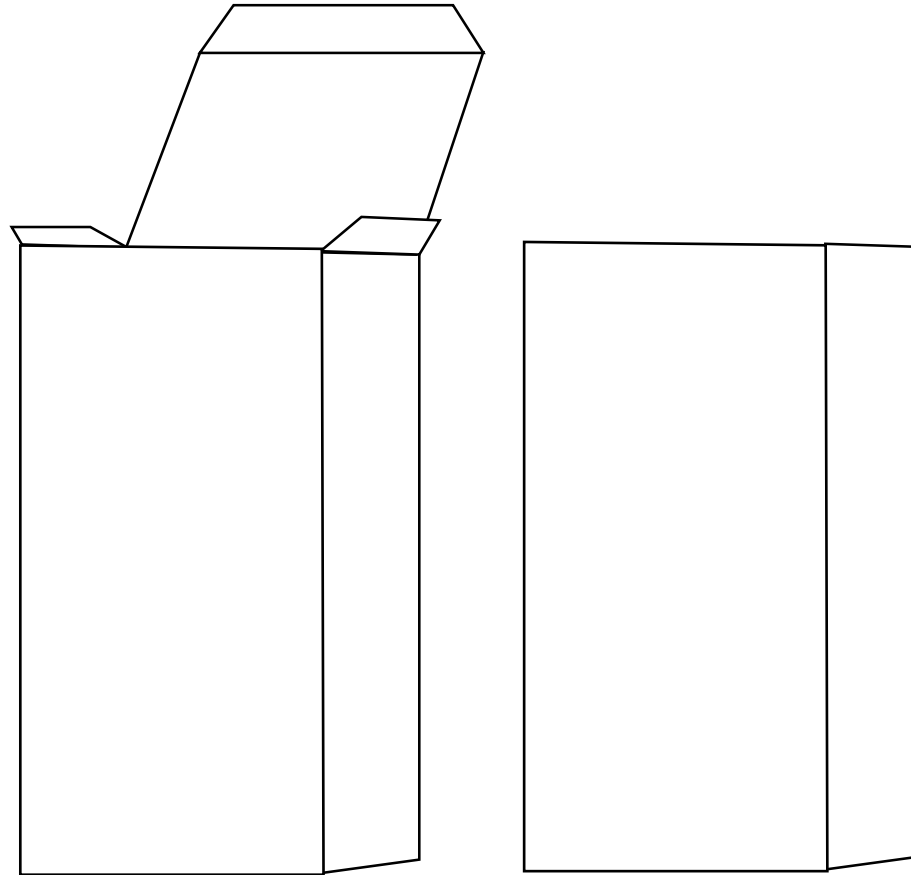
Formato monodosis

MONTAJE



Sistema de montaje tanto del envases de formato 1 kilogramo como el de 500 gramos

MONTAJE



Sistema de montaje de los envases con formato monodosis

FICHA TÉCNICA (I)

Formato: 1 Kg.

Medidas:

Plegado: 12 cm de ancho x 21 cm de alto x 8 cm de fondo

Desplegado: 42 cm de ancho x 28 cm de alto

Material: NatureFlex de Futamura

Impresión: Flexografía a cuatricromía

Sellado: Térmico

FICHA TÉCNICA (II)

Formato: 500 g.

Medidas:

Plegado: 9 cm de ancho x 17 cm de alto x 6 cm de fondo

Desplegado: 32 cm de ancho x 22 cm de alto

Material: NatureFlex de Futamura

Impresión: Flexografía a cuatricromía

Sellado: Térmico

FICHA TÉCNICA (III)

Formato: Monodosis (30 sobres de 25 g.)

Medidas:

Caja Exterior:

Plegado: 12 cm de ancho x 21 cm de alto x 8 cm de fondo

Desplegado: 42 cm de ancho x 28 cm de alto

Sobre:

Plegado: 3,5 cm de ancho x 4 cm de alto

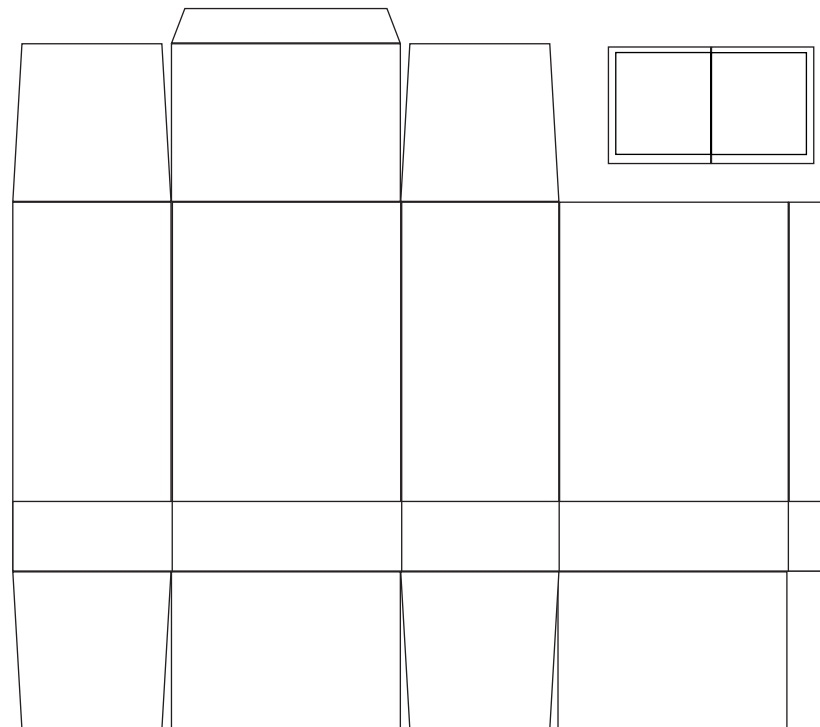
Desplegado: 7 cm de ancho x 4 cm de alto

Material:

Caja exterior: Kraft poco estucado de SmithKappa 400 g/
m²

Sobres: NatureFlex de Futamura

Impresión: Flexografía a cuatricromía



DISEÑO DESPLEGADO





La Molineta

GOFIO DE TRIGO DOBLE TUESTE

Es un cereal de trigo que se produce triturando de forma tradicional entre piedras molineras, el grano tostado, con lo que se obtiene el gofio, listo para usar. Puede consumirse de diversas maneras: mezclado con leche, café, caldo de pescado o carne, miel, ... Puedes ver más recetas en nuestra web.

Para 40 a 45 raciones

Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, mantener en un envase cerrado.

Consumir preferentemente antes del:

Feb 2023



Valor energético	397,3 kcal
Grasas	2,48 g
Saturadas	0,52 g
Hidratos de carbono	81,6 g
Azúcares	1,45 g
Fibra alimentaria	1,87 g
Proteínas	10,8 g
Sal	0,22 g
Niacina	4,45 mg
Fósforo	371,6 mg
Magnesio	97 mg
Hierro	5,73 mg

Envase
100% Compostable

A la hora de comprar recuerda
escoger productos más sostenibles
con nuestro medio ambiente



GOFIO DE TRIGO

1 kg

doble tueste

SABÍAS QUE...

Nuestro molino se construyó en 1866, un molino de viento revolucionario para la época al constar de 12 velas que hacía que moliera al doble de velocidad. También se podía orientar el volumen los 360°, aprovechando así los vientos alisios que soplan por Canarias. En la actualidad se mantiene el edificio y la técnica tradicional.



Gofio La Molineta
Calle Núñez de la Peña, 61
38202 San Cristóbal de La
Laguna, España
922 25 71 55
info@gofiolamolinetas.es



La Molineta



GOFIO DE MILLO

1 kg

tueste normal

GOFIO DE MILLO TUESTE NORMAL

Es un cereal de maíz que se produce triturando de forma tradicional entre piedras molineras, el grano tostado, con lo que se obtiene el gofio, listo para usar. Puede consumirse de diversas maneras: mezclado con leche, café, caldo de pescado o carne, miel, ... Puedes ver más recetas en nuestra web.

Para 40 a 45 raciones

Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, mantener en un envase cerrado.

Consumir preferentemente antes de:
Feb 2023



Valor energético	391,3 kcal
Grasas	2,48 g
Saturadas	0,52 g
Hidratos de carbono	81,6 g
Azúcares	1,45 g
Fibra alimentaria	1,87 g
Proteínas	10,8 g
Sal	0,22 g
Niacina	4,45 mg
Fósforo	371,6 mg
Magnesio	97 mg
Hierro	5,73 mg

Envase
100% Compostable

A la hora de comprar recuerda
escoger productos más sostenibles
con nuestro medio ambiente

SABÍAS QUE...

Nuestro molino se construyó en 1866, un molino de viento revolucionario para la época al constar de 12 velas que hacía que moliera al doble de velocidad. También se podía orientar el volumen los 360°, aprovechando así los vientos alisios que soplan por Canarias. En la actualidad se mantiene el edificio y la técnica tradicional.



Gofio La Molineta
Calle Nubar de la Paño, 61
38202 San Cristóbal de La
Laguna, España
922 25 71 50
info@gofiolamolinetas.es



La Molineta

GOFIO DE MILLO DOBLE TUESTE

Es un cereal de maíz que se produce triturando de forma tradicional entre piedras molineras, el grano tostado, con lo que se obtiene el gofio, listo para usar. Puede consumirse de diversas maneras: mezclado con leche, café, caldo de pescado o carne, miel, ... Puedes ver más recetas en nuestra web.

Para 40 a 45 raciones

Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, mantener en un envase cerrado.

Consumir preferentemente antes de: Feb 2023



Valor energético	3913 kcal
Grasas	2,48 g
Saturadas	0,52 g
Hidratos de carbono	81,6 g
Azúcares	1,45 g
Fibra alimentaria	1,87 g
Proteínas	10,8 g
Sal	0,22 g
Niacina	4,45 mg
Fósforo	371,6 mg
Magnesio	97 mg
Hierro	5,73 mg

Envase
100% Compostable

A la hora de comprar recuerda escoger productos más sostenibles con nuestro medio ambiente



GOFIO DE MILLO

1 kg

doble tueste

SABÍAS QUE...

Nuestro molino se construyó en 1866, un molino de viento revolucionario para la época al constar de 12 velas que hacía que moliera al doble de velocidad. También se podía orientar el volumen los 360°, aprovechando así los vientos alizos que soplan por Canarias. En la actualidad se mantiene el edificio y la técnica tradicional.



Gofio La Molineta
Calle Nubes de la Paño, 61
38002 San Cristóbal de La
Laguna, España
922 25 71 55
info@gofiolamolinetas.es



La Molineta

GOFIO DE MEZCLA

Es un cereal de trigo y maíz que se produce triturando de forma tradicional entre piedras molineras, el grano tostado, con lo que se obtiene el gofio, listo para usar. Puede consumirse de diversas maneras: mezclado con leche, café, caldo de pescado o carne, miel, ... Puedes ver más recetas en nuestra web.

Para 40 a 45 raciones

Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, mantener en un envase cerrado.

Consumir preferentemente antes de: Feb 2023



Valor energético	391,3 kcal
Grasas	2,48 g
Saturadas	0,52 g
Hidratos de carbono	81,6 g
Azúcares	1,45 g
Fibra alimentaria	1,87 g
Proteínas	10,8 g
Sal	0,22 g
Niacina	4,45 mg
Fósforo	371,6 mg
Magnesio	97 mg
Hierro	5,73 mg

Envase
100% Compostable

A la hora de comprar recuerda
escoger productos más sostenibles
con nuestro medio ambiente



GOFIO DE MEZCLA

1 kg

SABÍAS QUE...

Nuestro molino se construyó en 1866, un molino de viento revolucionario para la época al constar de 12 velas que hacía que moliera al doble de velocidad. También se podía orientar el volumen los 360°, aprovechando así los vientos alizos que soplan por Canarias. En la actualidad se mantiene el edificio y la técnica tradicional.



Gofio La Molineta
Calle Nueva de la Palla, 61
38202 San Cristóbal de La
Laguna, España
922 25 71 55
info@gofiolamolinetas.es



GOFIO DE 3 CEREALES

Es un cereal de trigo, maíz y cebada que se produce triturando de forma tradicional entre piedras molineras, el grano tostado, con lo que se obtiene el gofio, listo para usar. Puede consumirse de diversas maneras: mezclado con leche, café, caldo de pescado o carne, miel, ... Puedes ver más recetas en nuestra web.

Para 40 a 45 raciones

Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, mantener en un envase cerrado.

Consumir preferentemente antes de: Feb 2023



Valor energético	391,3 kcal
Grasas	2,48 g
Saturadas	0,52 g
Hidratos de carbono	81,6 g
Azúcares	1,45 g
Fibra alimentaria	1,87 g
Proteínas	10,8 g
Sal	0,22 g
Niacina	4,45 mg
Fósforo	371,6 mg
Magnesio	97 mg
Hierro	5,73 mg

Envase
100% Compostable

A la hora de comprar recuerda escoger productos más sostenibles con nuestro medio ambiente



**GOFIO
3 CEREALES**

1 kg

SABÍAS QUE...

Nuestro molino se construyó en 1866, un molino de viento revolucionario para la época al constar de 12 velas que hacía que moliera al doble de velocidad. También se podía orientar el volumen los 360º, aprovechando así los vientos alisios que soplan por Canarias. En la actualidad se mantiene el edificio y la técnica tradicional.

La Molineta
Gofio La Molineta
Calle Nuñez de la Peña, 01
38205 San Cristóbal de La Laguna, España
922 25 71 55
info@gofiolamolinetas.es



GOFIO DE 3 CEREALES INFANTIL

Es un cereal de trigo, maíz y cebada que se produce triturando de forma tradicional entre piedras molineras, el grano tostado, con lo que se obtiene el gofio, listo para usar. Puede consumirse de diversas maneras: mezclado con leche, café, caldo de pescado o carne, miel, ... Puedes ver más recetas en nuestra web.

Para 40 a 45 raciones

Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, mantener en un envase cerrado.

Consumir preferentemente antes del Feb 2023



Valor energético	397,3 kcal
Grasas	2,48 g
Saturadas	0,52 g
Hidratos de carbono	81,6 g
Azúcares	1,45 g
Fibra alimentaria	1,87 g
Proteínas	10,8 g
Sal	0,22 g
Niácina	4,45 mg
Fósforo	371,6 mg
Magnesio	97 mg
Hierro	5,73 mg

Envase
100% Compostable

A la hora de comprar recuerda
escoger productos más sosteni-
bles con nuestro medio ambiente



GOFIO

3 CEREALES

1 kg

infantil

SABÍAS QUE...

Nuestro molino se construyó en 1866, un molino de viento revolucionario para la época al constar de 12 velas que hacía que moliera al doble de velocidad. También se podía orientar el volumen los 360°, aprovechando así los vientos alisos que soplan por Canarias. En la actualidad se mantiene el edificio y la técnica tradicional.



Gofio La Molineta
Calle Nulvez de la Peña, 61
38202 San Cristóbal de La
Laguna, España
922 28 71 56
info@gofiolamolinetas.es

GOFIO DE TRIGO

Es un cereal de trigo que se produce triturando de forma tradicional entre piedras molineras, el grano tostado, con lo que se obtiene el gofio, listo para usar. Puede consumirse de diversas maneras: mezclado con leche, café, caldo de pescado o carne, miel, ... Puedes ver más recetas en nuestra web.

Para 20 a 25 raciones

Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, mantener en un envase cerrado.

Consumir preferentemente antes de: Feb 2023



Valor energético	391,3 kcal
Grasas	2,48 g
Saturadas	0,52 g
Hidratos de carbono	81,6 g
Azúcares	1,45 g
Fibra alimentaria	1,87 g
Proteínas	10,8 g
Sal	0,22 g
Niacina	4,45 mg
Fósforo	371,6 mg
Magnesio	97 mg
Hierro	5,73 mg

**Envase
100% Compostable**

A la hora de comprar recuerda escoger productos más sostenibles con nuestro medio ambiente



La Molineta



GOFIO DE TRIGO
doble tueste

500 g

sin sal

SABÍAS QUE...

Nuestro molino se construyó en 1866, un molino de viento revolucionario para la época al constar de 12 velas que hacía que moliera al doble de velocidad. También se podía orientar el volumen los 360°, aprovechando así los vientos alisios que soplan por Canarias. En la actualidad se mantiene el edificio y la técnica tradicional.



La Molineta

Gofio La Molineta
Calle Núñez de la Peña, 61
38202 San Cristóbal de La
Laguna, España
922 25 71 55
info@gofiolamolinetas.es

GOFIO DE TRIGO

Es un cereal de trigo que se produce triturando de forma tradicional entre piedras molineras, el grano tostado, con lo que se obtiene el gofio, listo para usar. Puede consumirse de diversas maneras: mezclado con leche, café, caldo de pescado o carne, ... Puedes ver más recetas en nuestra web.

Para 20 a 25 raciones

Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, mantener en un envase cerrado.

Consumir preferentemente antes de:
Feb 2023



Valor energético	391,3 kcal
Grasas	2,48 g
Saturadas	0,52 g
Hidratos de carbono	81,6 g
Azúcares	1,45 g
Fibra alimentaria	1,87 g
Proteínas	10,8 g
Sal	0,22 g
Niacina	4,45 mg
Fósforo	371,6 mg
Magnesio	97 mg
Hierro	5,73 mg

Envase
100% Compostable

A la hora de comprar
recuerda escoger productos
más sostenibles con nuestro
medio ambiente



La Molineta



GOFIO DE TRIGO
doble tueste

500 g

con sal

SABÍAS QUE...

Nuestro molino se construyó en 1866, un molino de viento revolucionario para la época al constar de 12 velas que hacía que moliera al doble de velocidad. También se podía orientar el volumen los 360°, aprovechando así los vientos alisios que soplan por Canarias. En la actualidad se mantiene el edificio y la técnica tradicional.



La Molineta

Gofio La Molineta
Calle Nubes de la Peña, 01
38020 San Cristóbal de La
Laguna, España
922 25 71 55
info@gofiolamolinetas.es

FRANGOLLO

Es un cereal de maíz que se produce triturando de forma tradicional entre piedras molineras, el grano, con lo que se obtiene la harina, lista para usar. Puede consumirse de diversas maneras: mezclado con leche, café, caldo de pescado o carne, miel, ... Puedes ver más recetas en nuestra web.

Para 20 a 25 raciones

Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, mantener en un envase cerrado.

Consumir preferentemente antes de:
Feb 2023



Valor energético	391,3 kcal
Grasas	2,48 g
Saturadas	0,52 g
Hidratos de carbono	81,6 g
Azúcares	1,45 g
Fibra alimentaria	1,87 g
Proteínas	10,8 g
Sal	0,22 g
Niacina	4,45 mg
Fósforo	371,6 mg
Magnesio	97 mg
Hierro	5,73 mg

Envase
100% Compostable

A la hora de comprar
recuerda escoger productos
más sostenibles con nuestro
medio ambiente



La Molineta



FRANGOLLO
harina de maíz

500 g

SABÍAS QUE...

Nuestro molino se construyó en 1866, un molino de viento revolucionario para la época al constar de 12 velas que hacía que moliera al doble de velocidad. También se podía orientar el volumen los 360°, aprovechando así los vientos alisios que soplan por Canarias. En la actualidad se mantiene el edificio y la técnica tradicional.



La Molineta

Gofo La Molineta
Calle Nuevos de la Peña, 61
38202 San Cristóbal de La
Laguna, España
922 25 71 55
info@gofolamolinet.es





SABÍAS QUE...
 Nuestro molino se construyó en 1866, un molino de viento revolucionario para la época al contar de 12 velas que hace que moliera al doble de velocidad. También se podía orientar el volumen los 360°, proyectando en los vientos, algo que nadie por entonces. En la actualidad se mantiene el edificio y la técnica tradicional.



GOFIO DE MILLO

Es un cereal de maíz que se produce triturando de forma tradicional entre piedras molineras, el grano tostado, con lo que se obtiene el gofio, listo para usar. Puede consumirse de diversas maneras: mezclado con leche, café, caldo de pescado o carne, miel, ... Puedes ver más recetas en nuestra web.

Para 30 raciones

Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, mantener en un envase cerrado.

Consumir preferentemente antes de:

Feb. 2023



Valor energético	397,3 kcal
Grasas	2,48 g
Sobresales	0,53 g
Hidratos de carbono	81,6 g
Azúcares	1,45 g
Fibra alimentaria	1,87 g
Proteínas	10,8 g
Sal	0,22 g
Niósico	4,45 mg
Fósforo	371,6 mg
Magnesio	97 mg
Hierro	5,73 mg

Envase 100% Compostable

A la hora de comprar recuerda escoger productos más sostenibles con nuestro medio ambiente.



GOFIO DE MILLO

30 sobres de 25g

monodosis



PROTOTIPO



PROTOTIPO





