

roruka
mani
LÍNEA GOURMET





Producimos alimentos gourmet utilizando las mejores materias primas con los mejores procesos de producción, para volver a saborear productos naturales, porque hay una manera Roruka de hacer las cosas, una manera Roruka de disfrutar la vida.

En el sur de la provincia de Córdoba se produce el maní más sabroso del mundo, pero todo se exporta a la Unión Europea. En Latinoamérica comemos el rechazo de exportación, que es un producto de menor calidad y menor sabor, por eso todas las empresas lo ofrecen frito.

En Roruka producimos Maní Seleccionado de Exportación, Tostado No Frito, sin Piel, en dos opciones, con sal y sin sal, brindando de esta forma los siguientes beneficios y ventajas para el comercio:

- Oportunidad de penetración: El producto no tiene competencia en su segmento objetivo de mercado.
- Materia prima seleccionada de exportación.
- Tostado, no frito. Más rico. Más sano.
- Aumenta el ticket promedio de compra del consumidor de cervezas premium y artesanales en el punto de venta.
- La calidad del packaging conserva el producto por 12 meses.
- Se distribuye con material POP que incentiva la compra impulsiva.