





LA IDEA

Wabi nace con el propósito de llevar al consumidor, diseño, historia, cultura, imágenes y sabores del cacao en un formato simple y rustico como es la barra, grageas, galletas, alfajores, grageas y pastas, junto a una línea de cocina.

Wabi lleva identidad, sin interferir en el paladar local. Se define por la pureza. nutrición. impacto visual. comercio justo, historia, salud, magia.

Los insumos principales son: el cacao, azúcares de alto valor nutricional, frutos secos y frutas deshidratadas.



Programa

LA LÍNEA

¡Como armamos nuestra línea: Contando una historia
Usamos cacao de fincas pequeñas y muy altos
estandares.

- 1- LA LEYENDA
- 2- EL ORÍGEN
- 3- EL PROCESO
- 4- EN TODOS LADOS
- 5- LA CULTURA (es la barra que representa al país o
región de elaboración).



CARACTERÍSTICAS

Aspiramos a que los insumos sean conscientes:

- Sin gluten.
- Alternativas sin lactosa.
- Opciones orgánicas
- Bajos en calorías
- Envases ecológicos, reciclables o de bajo impacto ambiental.

Y las inclusiones sean de procedencia local, pequeños productores, comercio justo.

WABI WORLDWIDE

Program



LA COMERCIALIZACIÓN

Tiendas física propias

Tienda online

Puntos de venta: mercados gourmet, supermercados, almacenes y casas de repostería, co-works, cafeterías, vinotecas, florerías, hoteles, viñas, aeropuertos.

Vida útil de la línea, 6 a 9 meses.

WABI WORLDWIDE

Program



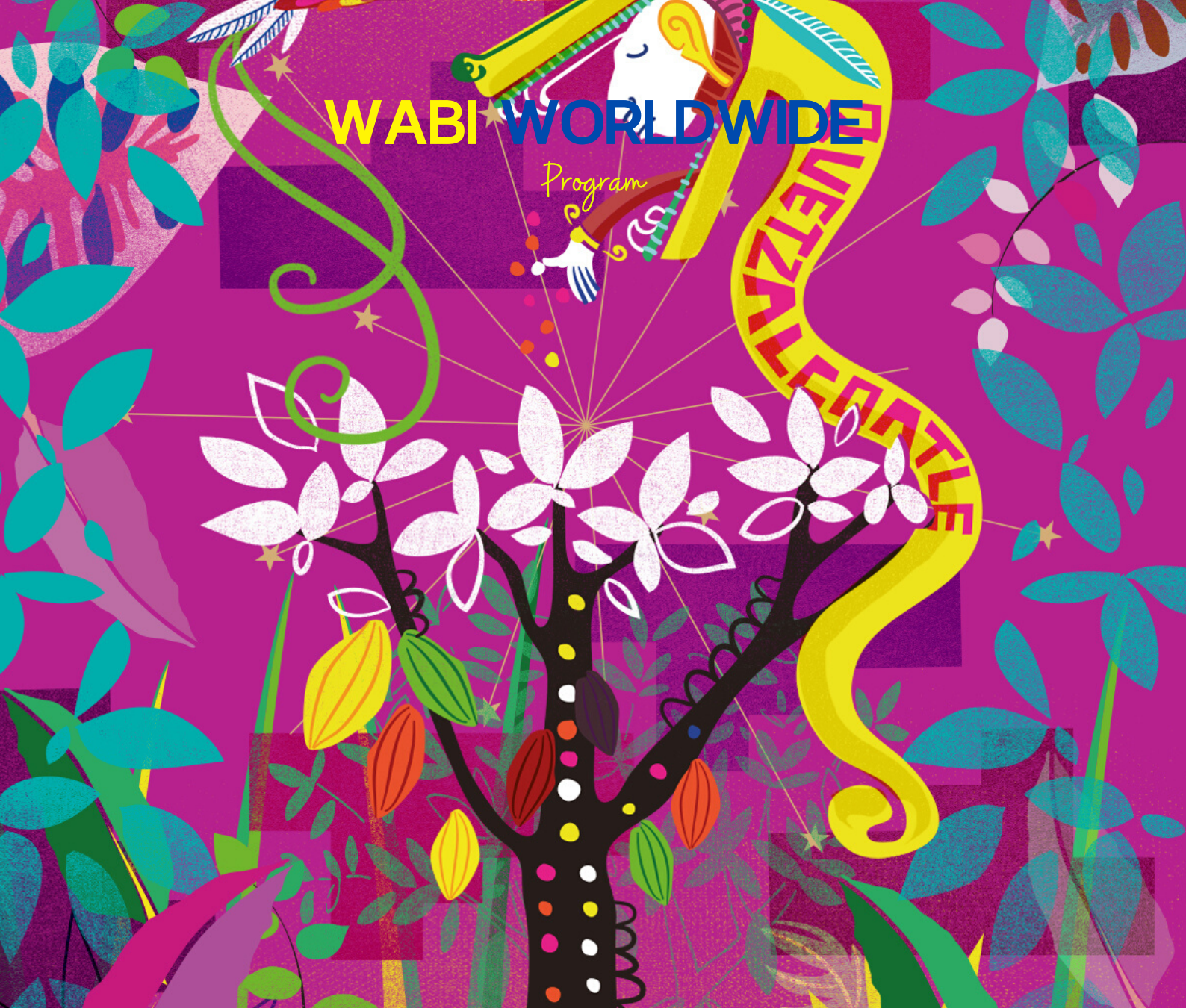
VISION

Ser referente de línea saludable, trendy, dinámico.

Instalar el consume personal, de la dieta diaria.

Llegar al consumidor final y a quienes disfrutan cocinar en sus casas con alimentación consciente.

La idea es complementar la educación con los productos, llevando un recetario a los hogares.



WABI

Frase/filosofía de origen Japonés:

WABI SABI, encontrar la belleza en la imperfección.

Esta perfecta imperfección de lo simple, sumado al diseño que ilustra la historia del cacao y la propuesta saludable, el respeto por el cacao, los granjeros y la impronta ecológica, dieron forma a esta hermosa línea.

WABI WORLDWIDE

Program

WABI

CACAO CULTURE

WABI

Frase/filosofía de origen Japonés:

WABI SABI, encontrar la belleza en la imperfección.

Esta perfecta imperfección de lo simple, sumado al diseño que ilustra la historia del cacao y la propuesta saludable, el respeto por el cacao, los granjeros y la impronta ecológica, dieron forma a esta hermosa línea.



WABI WORLDWIDE

Program

Que te ofrecemos?

Te ofrecemos

- El know how
- El branding
- La formulación de los productos adecuados al lugar donde vives, de forma permanente.
- El layout y equipamiento de cocina según el modelo elegido.
- Los moldes, máquinas, envases, gráfico, medios digitales.
- Actividades de cata y clases digitales y presenciales para ti y tus clientes.
- Estudio de mercado.
- Capacitaciones en elaboración, conservación, ventas, modelo de negocio y servicio al cliente.
- Inversión inicial para el montaje de la cocina sin fee de ingreso.



WABI WORLDWIDE

Program

Cual es el perfil del asociado?

- Espíritu emprendedor y experiencia.
- Capacidad de inversión mínima.
- u\$s 2500 para ser distribuidor exclusivo en tu ciudad/región.
- u\$s 6500 dólares para montar tu centro de producción y hacer compras iniciales.
- Muchas ganas de aprender.
- Disponibilidad mínima part time o capacidad de pagar sueldos.

En que países puedo llevarlo adelante?

En cualquiera!

Cual es mi zona de cobertura?

Según el plan que quieras! XS - S - M - L - XL

XS: Distribución (por ahora en Chile, Argentina y Uruguay).

S: Una cocina habilitada en tu casa, cobertura en la ciudad.

M: Un centro de elaboración, cobertura en la región.

L: Un centro de elaboración + tienda. Más de una región.

XL: Un centro de elaboración + tienda y proyección de

crecimiento: País.



WABI WORLDWIDE

Program

Quieres sumarte?

Completa el formulario con tus datos y te contamos más!