

Guía de proyecto trnd

Arla Finello Puzzle

La mozzarella natural y divertida para cocinar en familia



Proyecto
trnd



Blog del proyecto: www.trnd.es/finello-puzzle

Tu persona de contacto: inddy@trnd.es

Los trndian@s dan a conocer Arla Finello Puzzle

La cocina se ha puesto de moda entre mayores y pequeños. Quizás por eso, los niños nos piden con más frecuencia, tener un papel activo en la preparación de las recetas que hacemos en casa. ¡Y la verdad es que nos encanta compartir todos esos momentos en familia!

También aprovechamos para enseñarles que la cocina puede ser muy divertida, les animamos a seguir una dieta equilibrada y saludable; y si además podemos descubrir cosas nuevas, ¡mejor que mejor!

Por eso esta vez, **junto con 1.000 trndian@s y sus familias, probaremos en exclusiva Arla Finello Puzzle**, la mozzarella en forma de *puzzle* que nos permite cocinar de una manera divertida junto a los más peques. ¿Preparados para crear recetas deliciosas y darlas a conocer entre amigos, familiares, compañeros de trabajo y conocidos? :)

Nuevo proyecto trnd:
Arla Finello Puzzle.



En este proyecto trnd:

1

Junto con 1.000 trndian@s y sus hijos **probaremos** en exclusiva Arla Finello Puzzle, la mozzarella natural y divertida para cocinar una gran variedad de platos en familia.



Probar

2

Daremos a conocer la mozzarella en forma de *puzzle* de Arla Finello a través del boca a boca con amigos, compañeros de trabajo, familiares y conocidos.



Difundir

3

Compartiremos nuestra opinión y veredicto sobre el producto a través de **dos encuestas online**. También recogeremos todas las opiniones y experiencias de boca a boca con amigos, conocidos, compañeros de trabajo y familiares en los comentarios del blog y a través de los cuestionarios del Manual de investigación de marketing.



Conocer tu opinión

Una nueva mozzarella con forma de *puzzle*...

Arla, el productor de mozzarella más grande del mundo, ha utilizado su experiencia para ampliar su gama con un nuevo producto natural, divertido y fácil de usar, especialmente pensado para la cocina con los niños.

Se trata de **Arla Finello Puzzle**, una mozzarella suave y cremosa con forma de piezas de *puzzle*. Como todos los productos de la marca, esta mozzarella está **elaborada con ingredientes 100% naturales (no contiene aditivos, colorantes ni conservantes)**. Es decir, se trata de un queso que procede exclusivamente de la mejor leche danesa y no de restos de otros quesos. Precisamente por este motivo la leche aparece en primer lugar en la lista de ingredientes.

Arla Finello Puzzle destaca por su **sabor suave y agradable**, además de por su **buen fundido y por la manera en que se estira el queso cuando se calienta**. Esto se debe a que el queso es 100% natural. Su fundido es ideal para la preparación de pizzas, paninis, lasañas, quiches, pastas, tostas, verduras y platos gratinados. Como es tan versátil, ¡Arla Finello Puzzle nos trae mucha inspiración en la cocina!

Además, es **apto para celíacos porque no contiene gluten**. En su elaboración no hay harina, ya que se utiliza fécula de patata.



... muy natural y divertida para pequeños y mayores

Ahora los pequeños de la casa pueden ser unos grandes aliados en la preparación de nuestras recetas, ya que se divertirán creando y decorando sus platos. Aunque los adultos también podemos romper nuestra rutina. Si nos encanta la cocina, ¿por qué no aportarle un guiño a nuestras creaciones culinarias?

El uso de Arla Finello Puzzle es muy sencillo. Basta con colocar las piezas de *puzzle* en la superficie a la que queremos añadir queso... Si es un plato que necesita horneado, lo meteremos en el horno. En cuanto esté listo, notaremos el **perfecto fundido y color dorado característico de esta mozzarella al fundirse**. Ahí será cuando disfrutaremos de su sabor y veremos cuánto se estira.

Si queremos mantener la forma de *puzzle* y aportar un toque divertido para los más peques, añadiremos un par de piezas de mozzarella por encima de los platos ya finalizados, por ejemplo en pizzas, pastas, lasañas, cremas, purés... o también para recetas en frío.

Además, Arla Finello Puzzle **contiene los nutrientes más importantes para el crecimiento de los niños**.

Proteínas ✓
Para un crecimiento y desarrollo normal de los músculos.

Calcio ✓
Para el crecimiento y desarrollo normal de los huesos.

Hierro ✓
Para el desarrollo inmuniratio.

Zinc ✓
Para un crecimiento físico y mental normal.

Vitamina B12 ✓
Para un funcionamiento normal del sistema nervioso y del cerebro.



Cocinar en familia es más divertido

Nos encanta hacer actividades con nuestros peques: ya sea al aire libre o en casa. Precisamente, una de las opciones que tenemos es cocinar.

No sólo nos lo pasaremos bien preparando platos todos juntos, sino que tenemos una oportunidad perfecta para **iniciarles en los buenos hábitos de la alimentación**. Pero también de enseñarle muchísimos trucos y recetas que les serán muy útiles para el futuro.

Siempre con la **supervisión de un adulto**, la cocina es un lugar seguro para realizar actividades en familia, que nos permitirán divertirnos mientras todos **colaboramos en preparar la comida o la cena**. Y con el proyecto Arla Finello Puzzle ¡tenemos una ocasión perfecta para disfrutar de la cocina en familia!

Si cocinamos con niños es necesaria la supervisión de un adulto.



Consejo

Para inspirarnos aún más podemos seguir las recetas que aparecen en la parte trasera de los envases de Arla Finello Puzzle o probar las propuestas del recetario recortable que encontraremos en la página siguiente.

Recetas con Arla Finello Puzzle

PIZZA DE TOMATES, FRANKFURT, BEICON Y CHAMPIÑONES



Ingredientes:

1 masa de pizza, 1 paquete de Arla Finello Puzzle, salsa de tomate, 100 g de beicon, 100 g de champiñones, 4 frankfurts, 8 tomates cherry y orégano.

Consejo: Lo ideal es contrarrestar ingredientes cárnicos y vegetales para equilibrar la pizza. También podemos sustituir o incluir los ingredientes que nos gusten o que tengamos por casa.

Precalentamos el horno a 190 °C. Cortamos la masa de pizza en la forma que más nos guste; el beicon, a cuadrados y los frankfurts, en rodajas. Después, extendemos la salsa de tomate frito con una cuchara y colocamos los champiñones en láminas, los tomates cherry cortados por la mitad, las piezas de Finello Puzzle, el beicon y los frankfurts. Metemos la pizza al horno entre 12 y 15 minutos. Cuando el queso esté dorado, sacamos las pizzas, espolvoreamos con orégano y nos la comemos cuanto antes. ¡Buen provecho!

SOPA DE TOMATE CON GUACAMOLE, NACHOS Y FINELLO PUZZLE



Ingredientes:

1 paquete de Arla Finello Puzzle, 4 tomates grandes maduros, 4 aguacates maduros, 1/2 cebolla tierna, 1/2 lima, nachos de maíz, cilantro fresco, brotes frescos, sal y pimienta blanca.

Lavamos los tomates, los pelamos, los cortamos y los metemos a un robot de cocina para triturar. Lo trituramos hasta dejar muy fino. Después lo colamos a través de un chino y un colador a la vez y lo reservamos en la nevera. En un bol, ponemos los aguacates sin piel y sin hueso, añadimos pimienta blanca recién molida, sal y el zumo de la lima. Con la ayuda de las manos (aquí los peques se lo pasarán de miedo) vamos amasando los aguacates hasta triturar, pero sin dejarlo fino para que queden trocitos y después poder notar la textura. Picamos el cilantro y la cebolla muy finos, añadimos al aguacate y con la ayuda de una lengua, removemos bien. En un plato hondo, vertemos la sopa de tomate y con una manga pastelera o una cuchara, colocamos el guacamole en el centro. Encima, añadimos un nacho y unos brotes, y alrededor colocamos las piezas de Finello Puzzle.

QUICHE CON CHAMPIÑONES Y BEICON



Ingredientes:

1 rollo o plancha de Masa Brisa o quebrada, 200 g de nata líquida 35% MG, 3 huevos, 1 paquete de Arla Finello Puzzle, 150 g de champiñones, 150 g de beicon, 1/2 cebolla tierna, 1/2 puerro, aceite de oliva, sal y pimienta negra.

En una sartén salteamos el beicon cortado a tiras. Retiramos y salteamos los champiñones fileteados. Sin limpiar la sartén, rehogamos la cebolla picada fina, y casi cuando esté añadimos el puerro picado, también fino. Cuando las dos verduras estén tiernas añadimos los champiñones y el beicon. Removemos todo y retiramos del fuego. Mientras tanto, con la ayuda de un rodillo estiramos la masa brisa (si hace falta). Después, la colocamos encima del molde y pasamos el rodillo por el canto del molde para cortar la masa. En un bol batimos la nata con los huevos, un poco de sal y pimienta negra recién molida. Vertemos un poco de la mezcla sobre la base del molde. Encima colocamos el relleno de verdura, champiñones y beicon. Repartimos las piezas de Arla Finello Puzzle y vertemos el resto de la mezcla de nata y huevos, repartiéndola bien con la ayuda de una cuchara nos aseguraremos de que la mezcla se reparte bien. Metemos en el horno, precalentado a 180°C durante 30 minutos aproximadamente. Cuando esté bien dorada sacamos la quiche del horno.

BROCHETAS DE FRUTAS Y MOZZARELLA



Ingredientes:

Piezas de frutas (por ejemplo papaya, mango, kiwi y uva), 1 paquete de Finello Puzzle y palitos para brochetas.

Consejo: Puedes presentarlas en un cubito. El truco es poner una patata o una bola de papel de aluminio en la base para poder pinchar las brochetas y que se aguanten.

Lavamos, pelamos y cortamos la fruta en dados y la vamos pinchando en los palitos, alternando fruta y queso. ¡Así de sencillo!

Tu pack de inicio en trnd

Para ti y tu familia:

- 5 envases de Arla Finello Puzzle (150 g).
- 1 Guía de proyecto.

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

- 10 vales descuento por valor de 0,50 € en la compra de Arla Finello Puzzle.
- 1 Manual de investigación de marketing.

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



Fases del proyecto de trnd



1 Abrir el pack y tomar fotos

Abrir el pack

En primer lugar, tómate tu tiempo para abrir tu pack de inicio y descubrir su contenido: la mozzarella en forma de *puzzle* de Arla Finello y toda la información exclusiva. Recuerda que se trata de un producto refrigerado y es muy importante mantener la cadena del frío, por eso es necesario meterlo en el frigorífico lo antes posible.

Tomar fotos

Sería genial verte mientras abres tu pack. ¿Te animas a tomarte una foto mientras lo abres? También nos encantaría verte cocinando con la familia y con todas aquellas personas con las que hables sobre el producto durante las próximas semanas. Puedes subir todas las imágenes a la **galería de fotos del blog del proyecto**.

2 Tus opiniones

Prueba

Ahora, por supuesto, se trata de probar Arla Finello Puzzle. Así que, ¡delantales puestos, hornos precalentados... y a cocinar!

Durante la fase de degustación queremos recoger todas las experiencias. ¿Cuál es tu primera impresión sobre Arla Finello Puzzle? ¿Ha gustado en casa? ¿Qué opinan los mayores y los peques? Puedes compartir tus impresiones en las **dos encuestas online** que tendremos a lo largo del proyecto, porque eso es lo que realmente importa: tu opinión.

Comienzo del proyecto: encuesta de inicio

Fin del proyecto: encuesta final

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



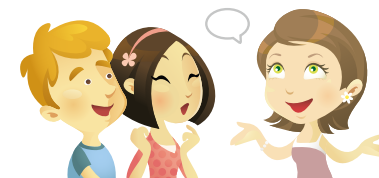
3 Dar a conocer Arla Finello Puzzle

Si te convence Arla Finello Puzzle, nos alegraremos de que nos ayudes, junto a otros participantes, a darlo a conocer. **Éstas son algunas ideas:**

- Invitar a una comida o cena con Arla Finello Puzzle a quien tu quieras.
- Compartir los conocimientos exclusivos y las recetas con las mamás y papás de tu entorno.
- Repartir los cupones descuento entre nuestros amigos, familiares, conocidos y compañeros de trabajo.

También puedes compartir las fotos de tus experiencias con Arla Finello Puzzle en la **galería de fotos** del proyecto.

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



4 Ayudar con la investigación de marketing

¡Te convertimos en un auténtico investigador de marketing para Arla! Con el Manual de investigación de marketing de tu pack de inicio puedes preguntar a varias personas sobre la mozzarella, aprovechar la ocasión para contarles tus conocimientos y recetas exclusivas, así como para contestar sus respectivas preguntas. De todos modos, puedes enviarnos tantos cuestionarios como personas hayas preguntado, incluso más de los 16 que incluye el Manual. Es tan sencillo como iniciar sesión en tu área "mi trnd", ir al apartado "Enviar cuestionario" y copiar las respuestas que te han dado.

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



5

Compartir experiencias

Todos somos protagonistas

Seguramente tienes una historia particular sobre cómo has dado a conocer Arla Finello Puzzle: creando un evento especial, con invitados en casa, en un cumpleaños... Toma fotos, haz vídeos, escribe comentarios... ¡Todas las formas de comunicación son bienvenidas! Y si tienes un blog o participas activamente en foros, redes sociales o comparadores de productos, puedes publicar tus reseñas allí.

Comparte todas estas formas de comunicación con el resto de la comunidad a través del blog del proyecto.

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

Puedes subir fotos de tus acciones y experiencias de boca a boca en el blog del proyecto:

www.trnd.es/finello-puzzle



Las reglas del juego en trnd

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

Ser transparente

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

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



Ser sincero

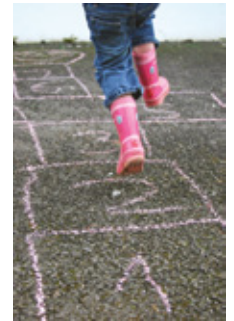
Sólo un boca a boca honesto funciona y éste es el que utilizamos en trnd.

Deberías hablar con tus propias palabras, sin exagerar ni inventarte nada acerca del producto. Simplemente, tienes que expresar y compartir tu opinión.

Escuchar

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

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



La idea a comunicar

Arla Finello Puzzle

La mozzarella
natural y divertida
para cocinar
en familia



Ideas para tu boca a boca



Arla Finello Puzzle es un producto refrigerado. Es importante mantener la cadena del frío y sacarlo del frigorífico sólo para cocinar nuestros platos.

Como hablamos de un producto refrigerado, recomendamos compartir los vales descuento con nuestro entorno. Aún así, tenemos muchas ideas para darlo a conocer y disfrutarlo en compañía.

¿Qué te parece si además de disfrutar con tus hijos en la cocina mientras preparáis platos con Arla Finello Puzzle también **invitas a sus amigos del cole, a los hijos de amigos, a los sobrinos...**? ¡Seguro que papás, mamás y peques pasaremos momentos muy divertidos preparando los platos que más tarde degustaremos!

También podemos **organizar comidas o cenas** con las recetas que proponemos en esta Guía de proyecto, las del blog Naturarla o las que se nos ocurran durante estas tres semanas. Lo importante es que todos participemos en la presentación del plato. Y si además, añadimos alguna pieza extra con forma de *puzzle* para decorar, ¡seguro que el resultado es mucho más divertido y diferente!

En cualquier caso, tenemos a nuestra disposición los **vales descuento** para que las personas de nuestro alrededor puedan disfrutar del producto en casa y también de los cuestionarios del **Manual de investigación de marketing** para que puedan opinar sobre Arla Finello Puzzle. ¿Cuáles son nuestras ideas para dar a conocerlo?



La gama Arla Finello al completo

Además de la mozzarella en forma de *puzzle*, la gama Arla Finello está compuesta por una gran selección de quesos naturales, elaborados con leche fresca danesa de alta calidad. Con cada una de las variedades dispondremos de la inspiración necesaria para crear recetas aún más exquisitas y seguir una alimentación sabrosa y saludable.



Arla Finello Mozzarella (envase 150 g)

Se caracteriza por su óptimo fundido, su hilado perfecto y su superficie dorada. Con una textura suave y cremosa, permite que el queso "se estire", haciendo las delicias de los fans de la pizza. También es ideal para otros platos al horno.

Arla Finello Pizza Light (envase 150 g)

Una mezcla de dos quesos light, mucho más ligera en grasa que la tradicional Mozzarella Arla Finello. Contiene sólo un 12% de materia grasa absoluta para seguir disfrutando del sabor de nuestros platos favoritos cuidando la línea.



Arla Finello Pasta rallado (envase 150 g)

Una selecta mezcla de 3 quesos (Cheddar, Regato y Maasdam) especialmente seleccionados para fundir, aportar un suave sabor y dar un toque cremoso a los platos de pasta.

Arla Finello Pasta Pamellano en polvo (envase 85 g)

Una combinación ideal de queso Regato y semicurado en polvo que aportan un sabor intenso a los platos de pasta, ideal para espolvorear en la pasta ya servida en el plato.



Arla Finello Ensalada (envase 150 g)

Una combinación de daditos de queso Cheddar y Samsøe, que aportan el color y el sabor ideales para hacer ensaladas más originales. Listo para abrir, servir y dar rienda suelta a la imaginación!

Arla Foods, la cooperativa láctea del siglo XXI

Su historia se remonta a la década de 1880, cuando los productores lácteos de Dinamarca y Suecia formaron cooperativas con la idea de invertir en instalaciones comunes de producción láctea.

Esta fórmula les permitió un **uso eficiente de la leche, mejores productos e ingresos repartidos de forma equitativa**. Con los años, las pequeñas cooperativas se unieron para hacerse más fuertes y pasaron de locales a regionales y después a nacionales.

Es en el año **2000** cuando **la cooperativa láctea más importante de Dinamarca se fusionó con su equivalente sueca para formar Arla Foods, la primera cooperativa láctea internacional**. Poco a poco, la idea prosperó en otros países y ya se han unido cooperativas del Reino Unido, Países Bajos, Alemania, Bélgica y Luxemburgo, con un total de 13.500 ganaderos.

Todas **las granjas de Arla siguen un estricto programa de calidad llamado Arlagården**, que controla la composición y calidad de la leche, la seguridad alimentaria, el bienestar del animal, la producción responsable y las consideraciones medioambientales.

El objetivo de Arla es sacarle todo el partido a la leche de sus ganaderos y transformarla en productos como **queso, mantequilla, leche en polvo...** De hecho, Arla Foods es la tercera cooperativa láctea más grande del mundo.



Datos del producto

Arla Finello Puzzle: la mozzarella natural y divertida para cocinar en familia

Producto 100% natural y saludable, elaborado con leche danesa fresca de alta calidad.

Sin aditivos, colorantes, conservantes ni gluten.

Contiene importantes nutrientes para el crecimiento de los niños (proteínas, calcio, hierro, zinc y vitamina B12).

En forma de piezas de *puzzle*, fácil de usar en: pizzas, paninis, quiches, lasañas, pastas, tostas, verduras, gratinados, aderezo en cremas calientes...

Formato y precio de venta al público recomendado*: envase con auto-cierre de 150 g, 2,45 €.



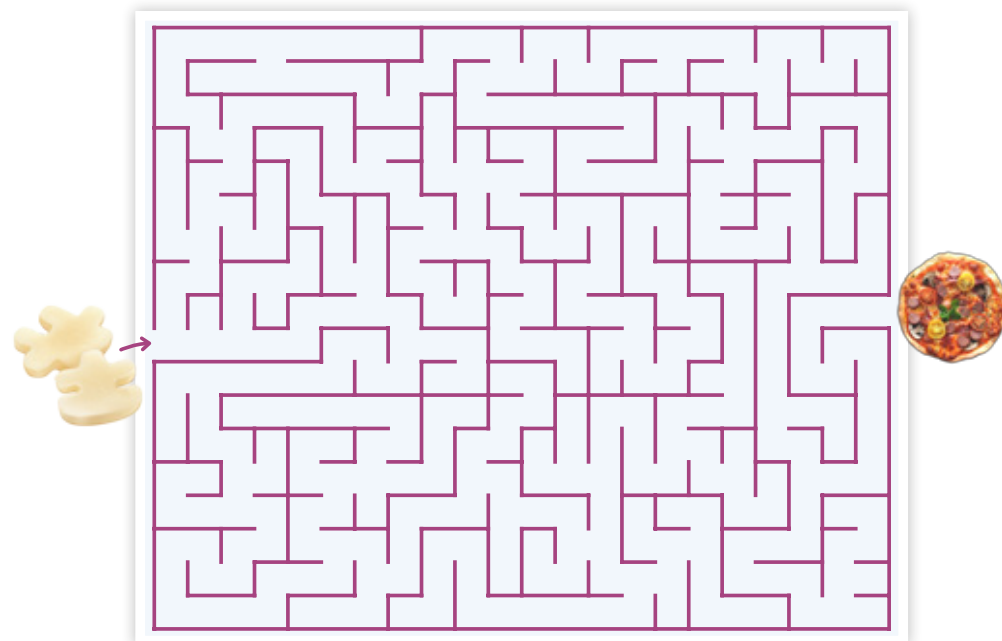
*Precio susceptible de modificación según el libre criterio del distribuidor.

Pasatiempos para los peques

Encuentra las 7 diferencias entre estas dos piezas de Arla Finello Puzzle:



A esta pizza le falta mozzarella Arla Finello Puzzle, ¡ayúdale a encontrar el camino!





trnd

www.trnd.es/finello-puzzle - Contacto: inddy@trnd.es
© 2015 trnd – Morales, 21-27, 3º M – 08029 Barcelona