

Che que Foie

Marcos Villaplana dirige la cocina de la **CASA CHE QUE FOIE.**

El área comercial la coordina **MAITE**, y en el equipo contamos además con un área de administración.

Ligados al equipo, trabajan de forma específica nuestros socios estratégicos: **CONCIERTA** coordina la política de comunicación y gestión del conocimiento y

La **FUNDACION INNOVEM JUNTS** coordina nuestra colaboración con otras empresas y entidades en el despliegue de un proceso de cooperación efectivo.

Con el equipo cooperan otros socios en la cadena de valor: **proveedores** seleccionados que cultivan el pato con criterios de defensa de la naturaleza y **clientes** que saben alinear en sus criterios nuestras consideraciones.



No basta tener espíritu emprendedor para montar
un negocio.

No basta tener una gran idea, y un excelente
producto que proponer a los clientes.
Es necesario entender que nuestra acción forma
parte de la cadena de valor, y que tendremos
que colaborar con nuestros proveedores y con
nuestros clientes de modo eficaz.

Y para ello, es necesario el equipo. Nosotros
entendemos que es importante compartir el
liderazgo. Y las personas que forman parte de
nuestro equipo conocen su responsabilidad, el
campo en el que tienen que mostrar su
compromiso con el proyecto.

Elaboramos un producto muy singular



La empresa es en el mercado lo que son sus productos.
Elaboramos alimentos derivados del pato, en todas sus
variables.

El pato forma parte de nuestra dieta tradicional,
especialmente en zonas donde se caza, como L'Albufera
de Valencia, o en las que se elaboran platos excelentes
como ocurre con el gazpacho de pato y miel de Enguera.



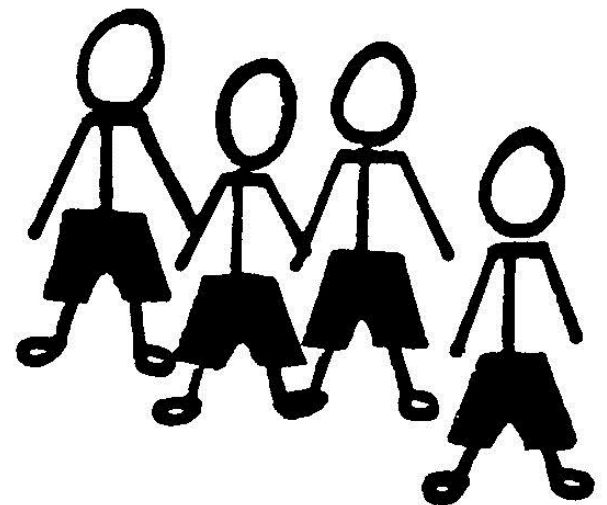
**Nuestra oferta posee valores que la
diferencian**

Elaboramos, sobre todo foie. Y nos hemos distinguido en el mercado por nuestros precocinados, en los que maridamos el foie con otros productos de nuestros territorios, vinos blancos y tintos, algarrobas e higos, trufas y jamón, aceites, etc.

Son productos que restauran posibilidades nunca sospechadas como el foie con gintonic y pétalos de rosa.

Pero también elaboramos carnes de pato en diversos formatos, entre ellos el confit, las croquetas de foie, etc.

Trabajamos en equipo



La CASA CHE QUE FOIE tiene su sede en la Canal de Navarrés, una comarca que linda y coopera con las empresas de Xàtiva y La Costera.

Uno de nuestros valores privilegiados es cooperar con la iniciativa empresarial de nuestros territorios.

Lo conseguimos en nuestros productos y en la acción prescriptora

CASA CHE QUE FOIE



Pero no basta elaborar un buen producto para
estar en el mercado.
Una definición de la oferta que busca responder a
un perfil de la demanda, exige identificar qué
valores puedes incorporar a los ingredientes del
producto.

La alimentación busca incorporar criterios de
salud, de funcionalidad, de utilidad, de disfrute
compartido.

La **CASA CHE QUE FOIE** elabora una oferta que
identifica matices de cada uno de esos ámbitos.
Por ejemplo, en el de la salud, propone menus que
equilibren los ingredientes de nuestros platos
con aportaciones de nutrientes derivados de
productos frescos como los verdes de las
ensaladas, los rojos de las frutas, los ocres de
las legumbres, los colorados vinos, o los crudos
cereales.

Un alimento tiene que integrarse en el propósito
de alimentar con inteligencia a quien además de
nutrirse desea gozar.

Contacto:

Che que Foie

E-mail: chequefoiecv@gmail.com

Facebook: Página Che Que Foie

C/Iglesia 3 bajo NAVARRES

Teléf. 670 318 434