



tía ofelia

REAL FOOD

SELECCIONADA UNA DE LAS 100 MEJORES
EMPRESAS DE MÉXICO EN 2019

Por su compromiso con la comunidad y
la satisfacción de sus clientes

NUESTROS PRODUCTOS



En la actualidad, la industria alimentaria atraviesa por una **crisis de integridad** al promover productos ultraprocesados con altos contenidos de **azúcares, grasas saturadas o sal**, engañando a los consumidores haciéndoles creer que son **alimentos saludables**, cuando en realidad, desde el punto de vista nutricional, **no son recomendables para el organismo**.

Esto ha desatado una **crisis de salud pública**, pues las enfermedades cardiovasculares, diabetes, cáncer, hipertensión, alergias, asma, los problemas digestivos y el sobrepeso, son todos malestares que tienen su origen en una **mala alimentación**. Como respuesta a dicha problemática nació **Tía Ofelia**, una empresa que tiene como misión: **Crear un mundo mejor al lograr que más gente coma alimentos de verdad**.

La compañía fue fundada por **Edgar Soto**, a quien en **enero del 2009**, un médico internista le recetó **medicamentos para bajar el colesterol**, pues con tan solo 31 años estaba presentando serios problemas de salud. A pesar de ello, él decide **no tomar las pastillas**, mejorar su alimentación y hacer ejercicio, y es así como en 6 semanas **perdió 7 kilos y bajó el colesterol de 288 a 210**.

Edgar dejó de tomarse las **5 pastillas diarias para el reflujo**, a pesar de que tres doctores le habían indicado una **operación**; al darse cuenta de la importancia de una buena alimentación y del problema de la falta de información veraz en temas de nutrición, decidió fundar la empresa y el primer producto fue la deliciosa **granola hecha "a la antigüita"** y con ingredientes frescos y naturales, inspirándose en la receta que su **Tía Ofelia** le había compartido a su madre **hace más de 10 años**.

La receta consistía en un **proceso que empezaba un día antes** y que incluía dejar remojando las almendras durante toda la noche. Cada vez que los amigos de **Edgar** probaban su **gra-**

nola, se sentían fascinados y pedían más. Fue así como empezó a escribirse la historia de **Tía Ofelia**, la cual fue fundada en el año **2012** y hoy en día ya suma casi **7 años logrando que más gente coma saludable**.

Estos importantes **cambios** que la compañía busca generar en los **hábitos alimenticios de la población**, empiezan a gestarse desde el interior de la planta de producción de **Tía Ofelia**, pues **Edgar** ha integrado el tema de salud en la **cultura empresarial**, con el fin de que sus **empleados** sean conscientes de **alimentarse adecuadamente**. Un ejemplo de ello es que en la compañía **la única bebida aceptada es el agua**, pues no está permitido el consumo de **refrescos o jugos con azúcar**.

Dichas medidas han influido significativamente en el **bienestar de los empleados**. Una clara muestra de ello es **Ángel**, encargado de almacén, quien **bajó 8 kilos de peso en los primeros 3 meses de haber ingresado a trabajar**; decidió inculcar en sus hijos **el hábito de tomar agua**, logrando eliminar el consumo de Coca-Cola en el hogar. Para **Edgar**, esto significa **el principal éxito de la organización**, pues sus empleados, sus familias y la comunidad están teniendo una mejor **calidad de vida** gracias a que **Tía Ofelia** existe.

En **Tía Ofelia**, la cultura, la marca y la estrategia de negocios se basan en sus **valores centrales**:

- Proactividad
- Responsabilidad
- Disposición para aprender

VISIÓN:

UN DÍA, 30% DE LOS ALIMENTOS QUE SE CONSUMAN EN EL MUNDO SERÁN NATURALES, SALUDABLES Y ORGÁNICOS.

LA GENTE COMPRARÁ DE LA COMPAÑÍA QUE GENUINAMENTE SE PREOCUPA POR SUS CLIENTES Y OFRECE PRODUCTOS NATURALES, FRESCOS Y DE ALTA DENSIDAD NUTRIMENTAL.

TÍA OFELIA SERÁ ESA COMPAÑÍA.

-Tía Ofelia

EL PROCESO

Aunque nos tome más tiempo, seguiremos haciendo granola a la antigüita. Hacemos esto por varias razones, y una de las más importantes es conservar el valor nutrimental de los ingredientes, contrario a otras granolas que han perdido sus nutrientes tras ser sometidas a temperaturas elevadas.

El proceso de elaboración es lento y artesanal. Sacar una tanda de granola nos toma de 2 a 3 veces el tiempo que toma a otros productores por las siguientes razones:

1. Partimos las almendras a mano, una por una.
2. Seleccionamos el ajonjolí y las pasas minuciosamente, tanda por tanda.
3. No usamos conservadores ni colorantes artificiales y solamente utilizamos edulcorantes 100% naturales, como miel de agave o de abeja, lo que nos obliga a seleccionar los ingredientes más frescos para que nuestros productos se conserven de manera natural.

4. NUESTRO ORGANISMO ESTÁ DISEÑADO PARA PROCESAR Y NUTRIRSE DE ALIMENTOS ENTEROS Y ESO HACEMOS EN TÍA OFELIA.
- Edgar Soto -



- LIBRE DE GMO
- SIN QUÍMICOS
- LIBRE DE GLUTEN
- SIN CONSERVADORES
- SIN ADITIVOS
- SIN AZÚCAR REFINADA
- 0 GRASAS TRANS
- ALTA DENSIDAD NUTRIMENTAL

CONTACTO

E-mail:
hola@tiaofelia.com

Teléfono:
+ (81) 8190 5420

WWW.TIAOFELIA.COM

REAL FOOD