

MADRE TIERRA

SANGRITA

*El acompañante que convierte
un tequila en una experiencia*

PRESENTACIÓN COMERCIAL • HOSTELERÍA B2B



Dola AI

El shot de tequila está infrautilizado

EL CONTEXTO

- El tequila se sirve solo, con limón y sal: una experiencia genérica y olvidable.
- Sin un complemento, el local no puede cobrar más ni justificar un set premium.
- El cliente no recuerda dónde tomó el shot ni diferencia un bar de otro.
- La cultura del tequila no se está aprovechando como palanca de venta.

LA OPORTUNIDAD

- El tequila es la 3ª categoría de espirituosos de mayor crecimiento en Europa.
- El cliente moderno paga más por autenticidad y por experiencias con historia.
- Madre Tierra Sangrita transforma el shot en un ritual de dos pasos que se recuerda.
- Existe un hueco claro para un complemento premium que nadie está ofreciendo.

Sangrita Recipe

Tomate, Limón, Tomate Verde, Lima, Pomelo,
Ajo, Hierbas Frescas, Jugo de Naranja



Dola AI

¿Qué es Sangrita?

Tradición mexicana, auténtica, desde hace más de un siglo

01 SABOR

Mezcla cítrico-picante con tomate, naranja y chile. Equilibra y potencia el agave. Refrescante, con carácter propio.

02 TRADICIÓN

Con raíces en Jalisco, México. El ritual del tequila con Sangrita forma parte de la cultura auténtica del agave.

03 EXPERIENCIA

Un ritual de dos pasos que el cliente vive, comparte y repite. No es un complemento — es el protagonista del set.

El ritual del shot perfecto

Dos pasos. Una experiencia memorable. Un cliente que vuelve.

01

El camarero presenta

Sirve el tequila junto a Madre Tierra Sangrita en un vasito chaser. Dos colores, una propuesta visual inmediata que llama la atención.

02

Primer sorbo de tequila

El cliente toma el shot. Sabor intenso, carácter del agave. La anticipación está servida. El segundo vasito genera curiosidad.

03

El chaser de Sangrita

La acidez y el picante suave de Sangrita limpian el paladar y realzan el tequila. El sabor persiste. La experiencia es completa.

04

El cliente repite

Ha vivido algo diferente y memorable. Lo cuenta, lo comparte, lo repite. Y pregunta dónde conseguir Madre Tierra para casa.

Por qué Madre Tierra Sangrita es buen negocio



Mayor ticket medio

Cada shot se convierte en un set de dos productos. Precio de venta superior y margen mejorado en cada ronda servida.



Diferenciación real

Tu local ofrece un ritual del tequila auténtico con Madre Tierra. Un motivo concreto para elegirte a ti frente a la competencia.



Recompra y fidelización

Una experiencia memorable genera repetición. Quien prueba Sangrita pide el set completo la próxima vez que visita tu local.



Sin fricción operativa

No requiere preparación ni formación adicional. Se sirve listo para usar, directamente de la botella, en segundos.

Ficha Técnica · Madre Tierra Sangrita

Todo lo que necesitas saber para vender y servir Sangrita con confianza

MARCA

Madre Tierra

FORMATO

Botella de 750 ml

SABOR

Cítrico-picante: tomate, naranja, chile

ALCOHOL

Sin alcohol (0% vol.)

MODO DE SERVICIO

30–45 ml en vasito chaser junto al shot de tequila

TEMPERATURA

Servir frío o a temperatura ambiente

MARIDAJE

Tequila blanco, reposado o añejo

CONSERVACIÓN

Refrigerar una vez abierto · 18 meses sin abrir

✓ *Producto certificado y conforme a todos los requisitos fitosanitarios aplicables en México conforme a la normativa SENASICA / COFEPRIS.*

Tres formas de integrarlo desde el primer día

"Tequila Experience"

PVP sugerido

\$6 – \$9 USD

MX\$105 – \$155

~65 – 70% margen

Shot de tequila de la casa (30 ml) + chaser de Madre Tierra Sangrita (35 ml). El set premium de tu barra.

"La Pareja Perfecta"

PVP sugerido

\$9 – \$13 USD

MX\$155 – \$225

~60 – 65% margen

Shot de tequila premium o reposado + Sangrita + rodaja de naranja con chile en polvo. Experiencia completa y vistosa.

Tu propio naming

PVP sugerido

Según tu carta

Precio libre

Margen a definir

Integra Madre Tierra bajo el nombre de tu concepto. Te entregamos card de mesa, cartelería y sugerencias de presentación.

El tequila está en su mejor momento

+22%

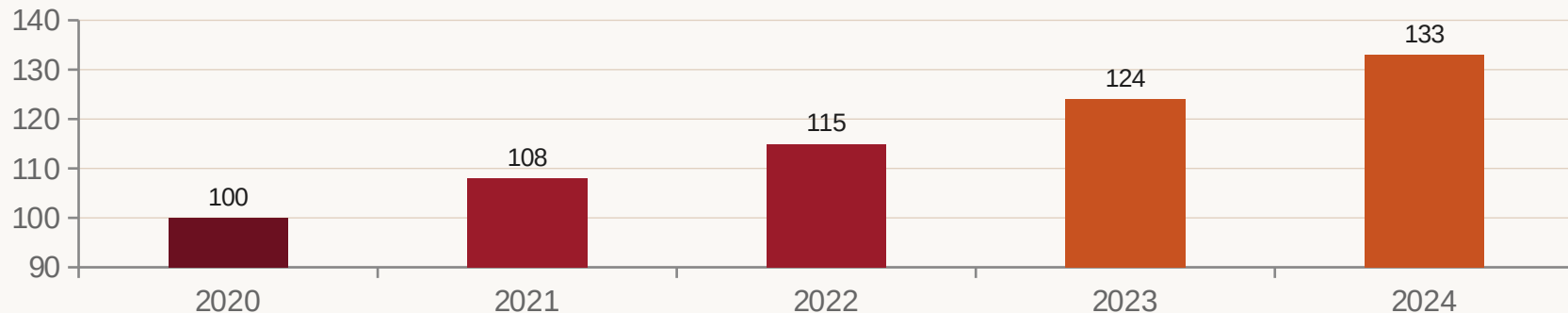
Crecimiento del tequila en Europa (2020-2024)

#3

Espirituoso de mayor crecimiento global
(tras gin y mezcál)

78%

Consumidores millennial prefieren bebidas
con historia y origen



Por qué trabajar con nosotros

Más que un producto: un socio para hacer crecer tu negocio

01

Distribución directa

Entrega en tu establecimiento con pedidos desde una sola caja. Sin intermediarios, sin esperas. Disponibilidad garantizada y reposición rápida.

02

Materiales de apoyo

Te proporcionamos cartelería, cards de mesa, formación exprés para tu equipo y sugerencias de presentación en carta. Todo listo para usar.

03

Condiciones flexibles

Precios ajustados al volumen, opción de prueba sin compromiso y un comercial dedicado que te acompaña desde el primer pedido.

Empieza hoy.

Solicita tu degustación gratuita de Madre Tierra Sangrita sin compromiso

1

Contáctanos

Habla con tu comercial o
escribenos
directamente.

2

Degustación

Te enviamos
muestra gratuita
para probar con tu
equipo.

3

Primera orden

Sin mínimos
elevados. Te
ayudamos a
arrancar desde el
día uno.

MADRE TIERRA

SANGRITA

El acompañante que convierte un tequila en una experiencia

CONTACTO COMERCIAL

ventas@madretierra.mx

+34 900 000 000

www.madretierra.mx

Producto certificado y conforme a todos los requisitos fitosanitarios aplicables en México (SENASICA / COFEPRIS)