



*Haz Tè bien*  
@vedannatea

## sobre nosotros / nuestra filosofía

---



### NOSOTROS

Somos una empresa familiar de productores argentinos con un equipo 90% femenino.

Creamos una marca de infusiones dentro del mundo del té, con una propuesta moderna y joven, basada en el bienestar y el consumo consciente, con local propio y en búsqueda de nuevos mercados y expansión comercial.

Seguimos tendencias gastronómicas innovando en cada paso hacia nuevas maneras de vincularse con el mundo del té y las infusiones.

Estamos hace mas de 5 años en el mercado y nuestra fábrica se encuentra ubicada en Argentina, Buenos Aires.



### MISIÓN

Queremos mejorar la experiencia humana. Conectar a las personas con su bienestar, el amor a la naturaleza y a si mismos por medio de bebidas y productos conscientes.

- 1.** Transcender la experiencia gastronómica a experiencias inspiradoras y creativas.
- 2.** Inspirar a las personas a elegir productos amigos del planeta y ser la elección de quienes elijan una vida mejor.
- 3.** Conectar a las personas con la sabiduría de las plantas y la naturaleza alimentado nuestra energía vital.
- 4.** Ser innovadores y creativos.
- 5.** Que nuestros productos sean embajadores de amor, paz y humanidad.

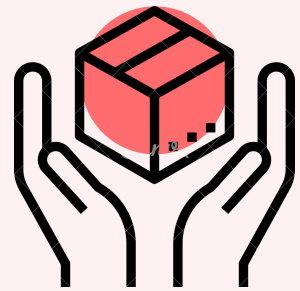
## qué hacemos / nuestras creaciones

---



## QUÉ Y CÓMO PRODUCIMOS

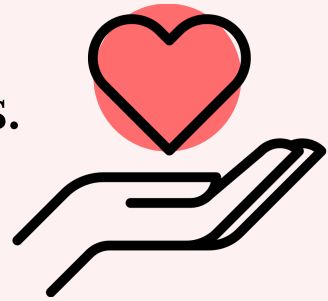
### PRODUCTOS



1. Blends en base a té, yerba mate y tisanas.
  - Blends clásicos : 3 productos. Ecopack y Lata 50gr.
  - Blends de bienestar ayurveda: 6 productos. Ecopack y Lata 50gr..
  - Blend de té especias: 3 productos. Ecopack y Lata 50gr.
  - Blends de yerba mate: 3 productos. Doypack 220 gr,
1. Línea de superfoods: 6 productos. Doypack 40gr
2. Lattes: Infusiones alternativas en base a plantas naturales y superalimentos. Línea de lanzamiento 2022: 7 productos.
3. Presentaciones para góndola y gastronómicos: todos los anteriores versión granel.

### VALORES

- Tomamos principios del ayurveda.
- Elaboramos con hebras libres de pesticidas.
- Elaboramos con yerba mate orgánica.
- Nuestro packaging es biodegradable.
- El 70% de la materia prima es argentina porque creemos en la calidad de nuestro país.
- Empresa basada en el valor de la familia.



### REQUISITOS CUMPLIDOS

- ✓ Fabrica propia habilitada
- ✓ Productos registrados en ANMAT
- ✓ Codigos de barras de todos los productos



# LÍNEA BLENDS DE TÉ BIENESTAR

blends de té basados en el ayurveda - Línea Maestros

1



- 6 BLENDS
- BASADOS EN EL AYURVEDA
- HEBRAS PREMIUM Y AGROECOLÓGICAS.
- CADA BLEND TIENE DISTINTAS COMBINACIONES Y CUALIDADES CON MENSAJES DE BIENESTAR.
- ES LA LÍNEA MAS VENDIDA.
- VENDER EN CONJUNTO.
- VTO 2 AÑOS

*Línea  
Maestros*  
ayurvedic

# LÍNEA TÉS

clásicos en ecopack y lata

2

## LINEA DE TÉS CLÁSICOS

- 3 VARIEDADES. 2 PUROS 1 BLEND
- HEBRAS PREMIUM YAGROECOLÓGICAS.
- ESTA LINEA LA VENDEMOS MAS EN HORECA QUE EN TIENDAS.
- VTO 2 AÑOS

ECOPACK



LATAS



TÉ NEGRO  
PREMIUM



TÉ VERDE  
PREMIUM



EARL GREY  
PREMIUM

TÉ NEGRO CON  
BERGAMOTA Y LAVANDA

# LÍNEA LATTES

blends en polvo naturales con superalimentos para instantáneas

3



blends sin leche  
(150 gr)

blends con leche  
de coco en polvo vegano  
(120 gr)

## INDIAN CHAI

Canela, jengibre,  
pimienta, clavo en polvo

## MATCHA LATTE

Matcha, leche de coco y  
vainilla.

## GOLDEN MILK

Cúrcuma, canela,  
jengibre, pimienta,  
clavo en polvo

## CHOCOLATADA

Cacao, leche de coco y  
vainilla.

## CHOCO CHAI

Cacao, canela, jengibre,  
pimienta, clavo en  
polvo

## PINK LATTE

Remolacha, leche de  
coco y vainilla.

vto: 2 años blends en polvo sin leche de coco. -  
18 meses blends en polvo con leche de coco aprox.

# LÍNEA YERBA MADRE

## blends de mate - ayurveda

# 4

### LINEA BLENDS DE YERBA

- 4 VARIEDADES
- DOYPACK 220 GR
- BLENDS AYURVEDA
- YERBA ORGANICA
- YERBA CANCHADA
- SE USAN PURAS O PARA REBAJAR LA YERBA COMÚN.
- NO DAN ACIDEZ



### YERBA Y FRUTOS ROJOS

Té verde, rosa mosqueta, cáscara de cacao, yerba mate orgánica, canchada.



### YERBA Y LIMA

Manzanilla, coco, melisa, burrito, yerba mate orgánica, canchada.



### YERBA Y VAINILLA

Eucalipto, canela en rama, anís estrellado, suico, yerba mate orgánica y canchada.

## NUEVA!



### CHAI Y NARANJA

Canela, cardamomo, jengibre, pimienta, anís y cascara de naranja.

vto: 2 años blends en polvo sin leche de coco -  
18 meses blend con coco rallado.



# LÍNEA YERBA MADRE

blends de mate - ayurveda

4

## LINEA BLENDS DE YERBA

- 4 VARIEDADES
- DOYPACK 220 GR
- BLENDS AYURVEDA
- YERBA ORGANICA
- YERBA CANCHADA
- SE USAN PURAS O PARA REBAJAR LA YERBA COMÚN.
- NO DAN ACIDEZ



### YERBA Y FRUTOS ROJOS

Té verde, rosa mosqueta, cáscara de cacao, yerba mate orgánica, canchada.



### YERBA Y LIMA

Manzanilla, coco, melisa, burrito, yerba mate orgánica, canchada.



### YERBA Y VAINILLA

Eucalipto, canela en rama, anís estrellado, suico, yerba mate orgánica y canchada.

**NUEVA!**



### CHAI Y NARANJA

Canela, cardamomo, jengibre, pimienta, anís y cascara de naranja.

vto: 2 años blends en polvo sin leche de coco -  
18 meses blend con coco rallado.

# PRESENTACIÓN GRANEL PARA HORECA

# 5

## HOTEL, RESTAURANTE, CAFÉ Y CÁTERING

### TÉS Y MATCHA

DOYPACK 250GR

- Matcha puro

DOYPACK 200 y 400 GR

- TODOS LOS TÉS



### LATTES

DOYPACK 360GR

- Indian Chai
- Golden Milk

DOYPACK 400GR

- Choco Chai
- Pink Latte

- se conservan en el doypack - no es necesario pasar a lata, vidrio.

canales de venta / segmento de mercado



## CANALES DE VENTA

### DÓNDE POSICIONAMOS NUESTROS PRODUCTOS

Nuestros productos se ubican en el segmento gourmet y saludable. Todos nuestros productos están diseñados para venta en góndola y en presentaciones grandes en fracción de 400gr en adelante para servicio gastronómico (canal HORECA).



- 1.** Canal retail góndola gourmet
- 2.** Canal retail góndola saludable
- 3.** Canal HORECA

**UN LOCAL DE TÉ DIFERENTE**



*Haz Té bien*



**MIL MANERAS DE TOMAR TÉ**  
**@vedannatea**

local / tienda gastronomía



## PUNTO DE VENTA Y EXPERIENCIA

### EXPERIENCIA LOCAL

Logramos tener nuestro primer Tea Shop en 2021. Es nuestro espacio para invitar a la gente a tener una experiencia distinta e innovadora.

En él capacitamos al personal para asesorar, explicar y aconsejar sobre el mundo del té, se puede encontrar todo lo necesario para una experiencia sensorial del consumidor de té. Incluye todas nuestras líneas exclusivas de productos (té, yerba e infusiones) y accesorios como tazas, mugs, filtros.

Además creamos una barra de té plant based, innovadora con los tés de tendencia y una *exclusiva chopera de té espumante para una experiencia única.*



**local / la barra**




## BARRA DE TÉ

### PROPUESTA GASTRONÓMICA

En el local se ofrecen bebidas para tomar en el lugar como también take away.

- *Carta de 12 variedades de té en hebras* y blends clásicos y de autor.
- *Tea mocktails* que se elaboran con técnicas de coctelería frente al consumidor como parte de la experiencia de barra de té.
- *Tea lattes* con sabores clásicos como matcha latte, chai latte, golden milk, así como creaciones propias como el pink latte y el choco chai.
- Para ampliar el público y llevarlo a un segmento más joven también adicionamos los *bubble tea* en toda nuestra carta.
- Nuestra innovadora *chopera de té* espumante.

**Ubicación:**

Thames 747, CABA 

(Pop Up) Av. Santa Fe 3503 CABA 



**local** / tienda y propuesta gastronómica

---



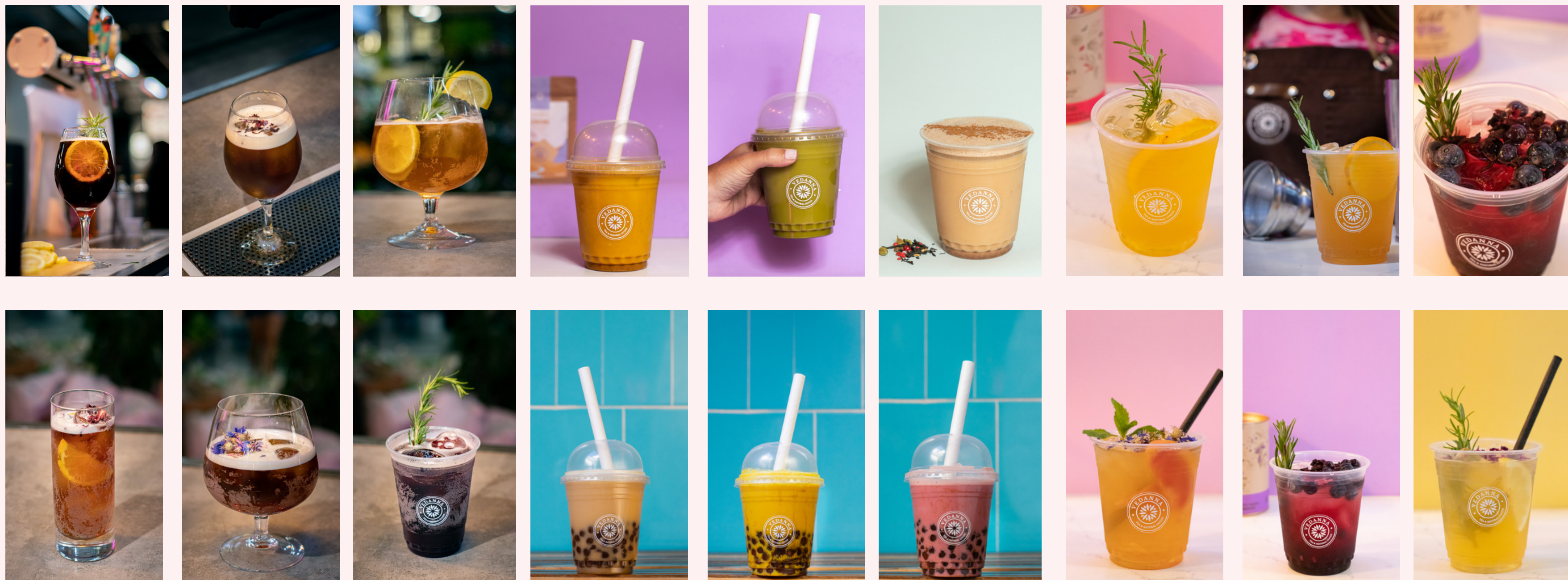
## LA CHOPERA DE TÉ

Nuestro producto de barra mas innovador es la chopera de té.

En la chopera se sirve té frío finamente gasificado tirado por canilla elaborado en base a nuestros blends.

Se sirve con hielo, con frutas y hierbas como los mocktails, asi como en versión coctel con alcohol o puro como una alternativa saludable y gourmet a las bebidas gaseosas.





**MIL MANERAS DE TOMAR TÉ**



## Fundadora / Tea blender

---



### **ANA LUZ MORALES**

es la tea blender y desarrolladora de Vedanna tea.

Fue abogada y trabajó 10 años en gestión institucional en cargos de gerencia para entidades públicas en gestión de recursos del agua en su país.

Luego se formó como tea blender, sommelier de té y se especializó en salud ayurveda tomando de ésta área el conocimiento sobre los alimentos y las propiedades de las plantas.

Es la creadora fundadora de la marca y su directora.

También enseña en la Universidad Tecnológica Nacional en el departamento de alimentos una diplomatura en Tea Blender.

También se formó en alimentación ayurveda, vegetariana, raw, plant based, impartiendo cursos varios durante años.

Está formada en técnicas de meditación, respiración y desarrollo personal.

Apasionada del mundo del té, curiosa, buscando siempre la innovación sin perder de vista los valores que definen su estilo de vida y su empresa.

## corporativo / propiedad intelectual



### **REGISTRO DE MARCA VEDANNA TEA EN ARGENTINA Y LA COMUNIDAD EUR.**

La marca se encuentra registrada para servicio de restauración, venta de infusiones y bebidas gasificadas.

**DOMINIOS WEB** vedanna.com

**REDES**  @vedannatea

 @vedannatea