



YOUNG LIONS COMPETITIONS

FACT

Biológicamente, el cuerpo humano requiere de sodio para realizar ciertos procesos y funcionar bien. Por eso, la OMS recomienda ingerir 5gr de sal al día.



F×CK

Estimar la ingesta de sal es complicado, sumado a un lenguaje culinario que la mide en términos inciertos como *“un poquito”*, *“una pizca”* o *“al gusto”*

TENER EL CONTROL ES EL PRIMER PASO

hacia un consumo balanceado de sal





Luego invitamos a las marcas a unificar la medida de la sal en su comunicación 🙌 incentivándolos a promover un consumo más responsable de sodio.



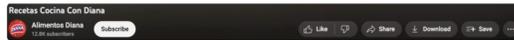


Refisal_oficial



Qué rico un
arroz con la
pizca adecuada
de sal.

Unifiquemos la medida 🙌



Refisal_oficial



A esa receta
le falta la pizca
adecuada
de sal.

Unifiquemos la medida 🙌



Alpina



4 TORTILLAS GRANDES
CORTADAS EN CÍRCULOS

¿POR QUÉ ESTA IDEA LOGRA PR PARA LA MARCA?

La innovación del salero transformó un elemento icónico que lleva acompañando a los colombianos por 20 años generando conversación alrededor de su funcionamiento y uso.

Mientras que la invitación a estandarizar el sistema de medida de la sal 🍷 a esas marcas que invierten millones \$\$\$ en generar contenidos receta tiene ese componente de colaboración que le gusta a los consumidores



“El tradicional salero de Refisal ahora te dice cuanto es suficiente.”

“Medir la cantidad de sal en tus comidas es posible con Refisal.”

EL ESPECTADOR



La Pizca adecuada



La OMS recomienda consumir 5gr de sal al día para estar bien. Pero calcularla es difícil cuando siempre dicen “una pizca” “un poquito” o “al gusto”

Sabemos que el salero de Refisal es el preferido de los colombianos en sus casas, restaurantes y comedores.

Así que rediseñamos nuestro producto insignia para que siempre entregue 0,5gr de sal, la medida más acertada para una pizca.

También invitamos a las marcas que siempre hablan de cocina, para unificar el sistema de medición 🍷 y tomar medidas.

