

Innamorato tiene unos 70 sabores disponibles

## En Casablanca también hacen helados con cariño

El catálogo que apunta principalmente a abastecer a restaurantes, hoteles, viñas y cafeterías de la zona.

CIRO COLOMBARA

**H**ay dos grandes hitos que Andrés Pinto, uno de los socios fundadores de Innamorato, menciona para graficar cómo fue tomando vida este emprendimiento. El primero de ellos se remonta al 2022, cuando abrieron una cafetería y heladería dentro del valle de Casablanca junto a Karla Montt y Juan Pablo Castillo. "En ese entonces fuimos los primeros en ofrecer una propuesta de helados artesanales en la comuna, los cuales comprábamos a una fábrica dentro de la región de

Valparaíso. Al año siguiente, en tanto, una marca italiana de insumos de heladería nos invitó a conocer sus instalaciones y productos que ofrecían para elaborar helados artesanales. En ese momento me di cuenta de que teníamos un nuevo desafío por delante, abrir una fábrica, lo que se concretó finalmente hace nueve meses".

### ¿Por qué eligieron instalarse en Casablanca?

"Aquí no existía la oferta en cuanto a helados artesanales premium, eso nos permitió ser los primeros en instalarnos con nuestra heladería y posteriormente con nuestra fábrica, que es la primera en la comuna dedicada a este rubro. A la vez, estamos en una zona con una gran tradición agrícola, lo que nos ha permitido tener acceso directo a frutas frescas y de alta calidad".



**Andrés Pinto**  
resalta que la  
fabricación de  
helados es diaria.

Respecto a las características de su proceso de producción, Andrés Pinto explica que utilizan maquinaria de última generación que les permite mantener la calidad y la textura perfecta en cada helado. "No usamos conservantes ni colorantes artificiales, lo que asegura que cada producto sea lo más natural posible. Adicionalmente, nuestra fabricación es diaria, no mantenemos helados almacenados en cámaras de frío".

### ¿Aproximadamente cuántos productos conforman el catálogo de Innamorato?

"Tenemos alrededor de 70 sabores disponibles. En cuanto a nuestra variedad, hay una línea de helados de leche; otra de agua, una sin azúcar y otra en base a alcohol. La primera de ellas es la más popular, con sabores como brownie manjar vainilla, ferrero rocher, chocolate naranja y yogurt amarena. En cuanto a los sorbetes de frutas, contamos con frutos rojos, limón menta jengibre, framboesa y el imperdible naranja plátano".

CEDEDIA