

La marca Tamaya, de Empresas lansa, los produce

Jugos 100% naturales de arándano, cereza y de variedades de uva

MELISSA FORNO

Arándano, cereza y sabores provenientes de variedades de uva, como moscatel, sauvignon blanc, malbec y pinot noir. Esa es la apuesta de los jugos Tamaya, elaborados por Empresas lansa, que se caracterizan por ser 100% naturales.

Se distribuyen en latas de 200 ml que contienen entre 280 y 350 gramos de fruta pura. Al no estar reconstituídos desde concentrados ni poseer aditivos, conservan de forma natural las propiedades antioxidantes y saludables propias de cada ingrediente.

El formato también ha sido pensado desde una lógica sustentable: una lata de aluminio reciclable hasta 10 veces, con un barniz alimentario que protege el contenido sin alterar su sabor, según información proporcionada por Empresas lansa. Este envase pesa un tercio menos que una botella de vidrio, lo que reduce la huella de carbono, facilita la logística y disminuye las mermas por rotura.

"El consumidor actual busca productos más puros, con menos procesos. Con jugos Tamaya ofrecemos exactamente eso: una alternativa natural y sofisticada, que representa el estándar de calidad que queremos proyectar desde Empresas lansa", afirma Nicolás Raffo, gerente de lansa Alimentos de Empresas lansa.

Junto con consumirlos fríos y directamente desde la lata, los jugos Tamaya también funcionan para quienes buscan alternativas en coctelería convencional o sin alcohol, como una base fresca y frutal para combinaciones con espumantes o cócteles personalizados.

Están disponibles a través de Mercado Libre, IKEA, en diversos restaurantes de la capital y en viñas. También pueden encontrarse en formato individual en vitrinas refrigeradas y locales especializados. Además, han sido exportados a Estados

Unidos, Dubái, Corea y Japón.

¿Qué diferencia a los jugos Tamaya de otras propuestas naturales disponibles en el mercado?

"Son 100% naturales, elaborados exclusivamente a partir de fruta pura, sin reconstitución desde concentrados ni aditivos. Cada lata de 200 ml contiene entre 280 y 350 gramos de fruta, lo que garantiza una experiencia auténtica, cargada de antioxidantes y con todas las propiedades saludables de la fruta. Esta pureza, junto con un proceso de pasteurización que preserva sus características naturales, permite ofrecer un producto único en su categoría".

¿Por qué apostaron por distintas variedades de uvas?

"Los sabores de jugos Tamaya incluyen arándano, cereza y una colección de jugos de uva varietal: moscatel, sauvignon blanc, malbec y pinot noir. Esta selección permite entregar sabores únicos, sofisticados y diferenciadores, que no suelen encontrarse en jugos naturales. Apostar por uvas varietales responde al deseo de ofrecer una experiencia sensorial especial, con perfiles de sabor que evocan lo mejor de la fruta chilena".

¿Qué beneficios ofrece su envase de aluminio en términos de sustentabilidad, logística y conservación del producto?

"Es una lata de aluminio especial, importada y aprobada internacionalmente para uso alimentario, con un barniz interior que protege el contenido. Este formato es altamente sustentable, ya que puede reciclarse entre 8 y 10 veces para fabricar nuevas latas, a diferencia del vidrio, que suele transformarse en otro tipo de producto por su alto costo de reciclaje. Además, pesa un tercio menos que una botella de vidrio, lo que reduce la huella de carbono y los costos logísticos, y permite una mejor conservación, manipulación y exhibición".

Se distribuyen en latas de 200 ml, elaboradas con aluminio reciclable.



Nicolás Raffo destaca la alternativa natural y sofisticada que ofrece Tamaya.

RICHARD ULLCOA