revista Mercado Mayorista
Las Últimas Noticias

Fecha: 25/08/2025 Audiencia: 271.020 Sección: ACTUALIDAD
Vpe: $2.521.141 Tirada: 91.144 Frecuencia: SEMANAL
Vpe pág: $4.399.200 Difusión: 91.144
Vpe portada: $4.399.200 Ocupación: 57,31%

La Dulcería elabora paletas, tronquitos o almohaditas de distintos sabores

Confites personalizados animan todo tipo de eventos

"Nos encanta ver cómo los clientes se emocionan al recibir algo tan único y hecho especialmente para ellos", dice Ángela Alfageme.

MELISSA FORNO M.

Dulces clásicos como tronquitos, paletas, almohaditas o guagüitas, con sabores tradicionales, pero también de otros más innovadores. Todo eso ofrece La Dulcería, cuyo taller de producción y tienda están ubicados en el Cerro Alegre de Valparaíso.

Junto con la venta al detalle, también realiza confites a pedido con las iniciales o colores de una marca, para eventos o regalos corporativos.

Según cuenta su dueña, Ángela Alfageme, el negocio nació del amor a los dulces y de la nostalgia por aquellos sabores clásicos que marcaron su infancia. "La idea era rescatar la tradición de los caramelos artesanales, otorgándoles una identidad chilena".

"Hoy, los caramelos personalizados son una de nuestras especialidades. Nos encanta ver cómo los clientes se emocionan al recibir algo tan único y hecho especialmente para ellos. Detrás de cada pedido hay una historia. La idea es expandir la experiencia de La Dulcería a distintos lugares de Chile y en eventos corporativos o sociales", agrega.

Alfageme precisa que es muy amplio el abanico de posibilidades de los confites, en cuanto a sabores y formas. "Podemos hacer lo que nos pidan, por ejemplo un caramelo negro, pero con sabor a pisco sour", detalla.

En el caso de los tronquitos, el mínimo de pedido son cinco kilos, las paletas se pueden encargar desde las 30 unidades y las almohaditas a partir de tres kilos. Todas estas opciones son posibles de personalizar con iniciales, mensajes breves o colores especiales.

CEDIDA

"En sabores y formas, el abanico de posibilidades es muy amplio", cuenta Alfageme.

También ofrecen gomitas elaboradas con pulpa de fruta y pectina. Al usar este gelificante natural en lugar de la gelatina, son ideales para quienes siguen una dieta basada en plantas. Se venden en versiones ácidas o dulces por 100 gramos, con sabores como el yuzu, un cítrico japonés.

Además, ofrecen calugas de chocolates y manjar, de hojarasca, merengue y frambuesa o de brownie, junto con turrones con mezclas especiales, por ejemplo, de té matcha y pistachos; y sustancias o marshmallows con semillas de maracuyá o de frutos secos, entre otros.

¿Qué sabores menos tradicionales han tenido éxito?

"Existen unas especies de gomitas, que no son tan blandas, que se conocen como cristales dulces. Tienen una textura por fuera un poco más dura, como si fuera un cristal, por su capa de azúcar, y más blanda en su interior. Se cortan para que su diseño sea hexagonal. Los japoneses son sus creadores y lo clásico es elaborarla con agaragar, sustancia que se extrae de un alga muy utilizada en la cultura nipona. Por otro lado, en septiembre tenemos un mix típico chileno, donde incluimos sabores como chicha, arroz con leche, mote con huesillo, pipeño o terremoto. Los solemos hacer con forma de tronquitos, con el diseño interior de un vaso u copihue. En cada temporada nos preocupamos de tener una propuesta nueva y entretenida".

Además, tienen sabores más tradicionales...

"Sí, las almohadas de anís y de flor de violeta son clásicas y evocan a la infancia. Las paletas también, que a la vez son muy entretenidas para eventos por la cantidad de colores. Incluso tenemos moldes para poder hacerlas con la forma de Topo Gigi. También hacemos manzanas caramelizadas".

La Dulcería

- Dirección: San Enrique 314, Valparaíso.
- Instagram: @ladulceriavalpo
- Correo: ladulceriavalpo@gmail.com
- WhatsApp: +56 9 4037 7249