



Publirreportaje

Gigante austriaco backaldrin elige a Pan de Origen para expandir el pan saludable en Chile y México

• Esta alianza integra expertise con calidad artesanal, estableciendo un modelo de escalabilidad para las categorías panadería funcional y nutrición inteligente.



En un movimiento clave para la industria panadera regional, la compañía austriaca backaldrin, líder mundial en soluciones de panadería, y la empresa chilena Pan de Origen, anunciaron un acuerdo estratégico que busca transformar la industria del pan en el país, y proyectarse hacia Latinoamérica.

Esta alianza une la capacidad técnica de uno de los tres productores más grandes del mundo con la maestría artesanal local, garantizando el acceso a una panadería funcional, nutritiva y saludable.

backaldrin, con presencia en más de 120 países y un portafolio de 1.500 productos, puso sus ojos en la región hace cinco años, impulsado por el alto consumo de pan en el continente. Reconocidos globalmente como los pioneros en el desarrollo de "panes funcionales", backaldrin aporta su experiencia y exclusiva masa madre austriaca a Pan de Origen, empresa chilena que se destaca por su elaboración artesanal, procesos lentos e ingredientes de alta calidad, y que se-



rá la encargada de llevar estos beneficios al consumidor final. "Para backaldrin, Latinoamérica es un mercado estratégico debido a su profunda cultura panadera. Esta alianza con Pan de Origen nos permite compartir nuestra expertise en panes funcionales de la mano de un

partner que entiende la calidad y el respeto por los procesos naturales que nos caracteriza a nivel global", afirma Eberhard Wusi Roos, gerente de ventas regional de backaldrin. Felipe Castaño, socio de Pan de Origen, señala que "nuestra misión es que todos los chilenos,

de norte a sur, tengan acceso a un pan que no solo sea rico, sino que aporte nutricionalmente. Con el respaldo de backaldrin, elevaremos el estándar de la industria local, combinando la ciencia de la masa madre austriaca con el corazón de la panadería artesanal".

Esta alianza permite también democratizar el acceso a una panadería que demuestra que es sí posible disfrutar del pan mientras se cuida la salud. El catálogo disponible bajo este acuerdo incluye variedades de masa madre como Ciabatta y Toscano, junto a líneas especializadas como Integral Fibra, Cúrcuma, Actípan, Protein y el icónico Kornspitz.

