

CON FOCO EN CUMPLIR LAS EXIGENCIAS DEL MERCADO:

Mezclas para batidos y smoothies, fruta congelada con valor agregado

En un principio, las frutas se encontraban según su tipo. Hoy es fácil hallarlas en versión mix en bolsas, e incluso combinadas con vegetales u otros ingredientes para diversas preparaciones.

CRISTIÁN MÉNDEZ

Hace tres años, Francisco inicia su día a las 05:00 am tomando un batido de frutas y/o verduras, el que debe tener medidas justas de cada ingrediente. Para cumplir el gramaje exacto, encontró la solución en frutas y verduras congeladas, "las que al venir listas para el consumo son fáciles de pesar y meter a la juguera", afirma. Ahora, cuenta, "descubrí de la misma marca de congelados opciones con diferentes mezclas que vienen listas para prepararlas".

La evolución de la forma en que este deportista pudo satisfacer su necesidad es una reacción por parte de la industria. Así lo explica Claudio Cepeda, ingeniero comercial y asesor de emprendedores, quien recomienda que es clave "escuchar lo que se está demandando y aprovechar lo que se tiene, dándole valor agregado, para satisfacer la exigencia con un producto nuevo". Tal es el caso de jugos y batidos: a base de ingredientes conocidos, como frutas y verduras, se lanzan mezclas distintas.

Esto se logra, acota Roberto Jara, académico de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad de Talca, "generando una estrategia comercial distinta, que lo haga más atractivo, ofreciéndole a la gente nuevos atributos, como hacer jugos fácilmente con la fruta congelada".

DE CHILE AL MUNDO

Martín Rodríguez es gerente comercial de Valle Frío, empresa nacional que hace 40 años comercializa frutas congeladas y que pertenece a Nutrisco. Comenta que la compañía "ha estado siempre comprometida con productos de alto valor agregado, en los que destacan combinaciones de frutas y vegetales congelados, no solo de Chile, sino desde más de 12 orígenes, que se traducen en más de 50 ingredientes distintos. Dátiles, cacao, piña, mango o goji se mezclan con *berries* en Romeral, para exportarlos en un pre-mix en vasos, que se meten en una juguera, y una



LA CLAVE PARA QUE UN PRODUCTO TENGA ÉXITO no solo radica en su sabor y conveniencia, sino también en la capacidad de adaptarse a las cambiantes demandas del consumidor.



LOS PRE-MIX DE SMOOTHIES en vasos, con ingredientes de múltiples orígenes, son parte de las apuestas.

persona, en cualquier país del mundo, puede hacerse un *smoothie* solo echando agua".

Para Valle Frío, destaca, es muy importante en este proceso la comunicación y retroalimentación

con los clientes, lo que se logra con la "constante presencia en cada mercado en los que participamos". En este sentido, dice Rodríguez, "para Nutrisco, valor agregado está directamente relacionado con

nuestro propósito, 'Better Food, Better Future' (Mejor Comida, Mejor Futuro); nos mueve ser capaces de entregar mejores soluciones alimenticias, mejores productos que los existentes, reflejados en fruta congelada empacada, con el objetivo de llegar directo al consumidor final a través de distintas cadenas de retail en todo el mundo".

Ahora, por ejemplo, están presentes en mercados como EE.UU., Francia, Japón, Corea del Sur, Kuwait, entre otros, y con más de 200 skus (marcas). "Destacan los mix de *berries*, mix de frutas tropicales y pre-mix de smoothies con ingredientes de múltiples orígenes, los cuales se venden en vasos reciclables en cadenas de prestigio mundial, como son Costco, Amazon, CVS, entre muchas otras", destaca Andrés Barros, gerente de Asuntos Corporativos & ESG de Nutrisco.