LITORALPRESS

Fecha: 18-08-2025
Medio: Las Últimas Noticias
Supl. : Las Últimas Noticias - Mercado Mayorista
Tipo: Noticia general
Título: El pan de papa entrega un toque gourmet al clásico completo

Pág. : 11
Cm2: 332,0

Tiraje: 91.144
Lectoría: 224.906
Favorabilidad: No Definida

Ideal Artesano tiene las variedades hamburguesa y hot dog

El pan de papa entrega un toque gourmet al clásico completo

Al tener una textura más esponjosa contiene muy bien todos los ingredientes añadidos.

MELISSA FORNO

Con su textura esponjosa, húmeda y un leve dulzor, el pan de papa ha ganado popularidad, especialmente en locales que venden hamburguesas y completos. Su historia es muy antigua, aunque no era tan común encontrarlo en comercios chilenos hasta hace poco. Después de que el consumo de este tubérculo se popularizara en Europa durante el siglo XVIII, los panaderos del viejo continente comenzaron a mezclar el puré o la harina de papa con la de trigo para reducir costos de producción. Con la llegada de la industrialización, los fabricantes empezaron a añadir puré o copos deshidratados, precisamente para dar a sus productos una textura más húmeda y prolongar su frescura.

La línea Ideal Artesano, parte del grupo Bimbo, lanzó dos variedades de pan de papa en versiones hamburguesa y hot dog y que actualmente está presente en cadenas de supermercados y en pequeñas tiendas.

"En los últimos años muchas hamburgueserías o lugares que venden completos más elaborados o gourmet empezaron a utilizar este tipo de pan, porque al ser más húmedo y esponjoso, queda muy bien con todo lo que podría contener, por ejemplo, un sándwich o un hot dog que en el país son muy populares", cuenta Federico García, gerente de marketing de Ideal, del grupo Bimbo en Chile.

Pese a que en Chile el consumo de pan supera los 90 kilos por persona al año, según Indupan, esta variedad en particular no era tan conocida, contribuyendo a su masificación la apertura de estos locales gastronómicos.

MAURICIO QUEZADA

Federico García es gerente de marketing de Ideal, del grupo Bimbo en Chile.

"La gracia es que hoy está disponible para cualquiera, porque está presente en supermercados y emporios, entregando la posibilidad al consumidor de prepararse una hamburguesa en la casa. Por ejemplo, en mi caso, me gusta mucho para una hamburguesa tipo "smash" (que se caracterizan por ser aplastadas contra una plancha muy caliente durante su cocción). Le añado pepinillo y salsas. Tienen mucho líquido, pero con este pan, no se escapa nada, porque es como si contuviera o abrazara muy bien a todos los ingredientes", agrega.

Ideal Artesano contiene las variedades Ideal Artesano Clásico, Brioche e Integral. "Con ella, buscamos entregar una experiencia más premium, que no sea simplemente comer un pan. Chile es un país que culturalmente tiene muy arraigado su consumo, en términos generales, ocupa el segundo nivel per cápita a nivel mundial, por ende, innovaciones buenas tienen mucha repercusión", opina.

Estas dos nuevas variedades ya están presentes en Argentina, Colombia, México y Uruguay.

Grupo Bimbo, en Chile, además de Ideal Artesano, maneja marcas como Ideal e Ideal Cero Cero, Sanissimo, Fuchs, Rapiditas, Cena, entre otras.