

Smutter también elabora pastas de almendras e incluso pistachos

La saludable tentación de la mantequilla maní

MELISSA FORNO

“Partí vendiendo barritas de frutos secos en un gimnasio en Santiago, que producía con la ayuda de mi mamá. Con el tiempo algunas empresas me empezaron a preguntar si podía venderles mantequilla de maní para las barritas, porque les adquirían a un precio caro. Recuerdo que me propusieron hacer 20 kilos. Les gustó la textura y luego me encargaron 50 kilos. Me compré una máquina con un sistema de trituración que logra la textura que se busca, antes utilizaba varias Mini Pimer. Posteriormente, los encargos subieron a 100 kilos", recuerda Constanza Vargas, ingeniera y fundadora de Smutter.

"Dejé las barritas porque mi fuerte pasó a ser la mantequilla de maní y creé la firma Smutter. Al mismo tiempo, en 2019 pense que debía tener una marca propia. Comenzamos ofreciendo la mantequilla de maní original, la tipo crunchy o con trocitos y la dark chocolate, apta para diabéticos, porque está endulzada con isomaltosa. No ocupo maltitol", añade Vargas.

Esta emprendedora dice que durante la pandemia hubo un aumento del consumo de mantequilla de maní. Gracias a ese

impulso, se propuso lanzar una variedad con proteína concentrada de suero de leche (contiene 29% gramos por porción) y cookies and cream. Además, ofrece la opción sin ingredientes de origen animal, con proteína de soya, sabor a plátano y fortificada con vitamina B12, suplemento que requieren las personas que no consumen carne.

La pasta de pistachos la comenzaron a distribuir el año pasado, gracias a la moda del chocolate Dubái en redes sociales, que lo incluye. Otra que ha tenido muy buena recepción es la variedad spicy de la mantequilla de maní, que contiene merquén, sal de mar y chimichurri. "En la última feria Food & Service fue la que más vendimos", destaca.

Sus productos tienen un valor referencial que varía entre los \$5.000 y \$7.000 en la presentación de 450 gramos. La de pistacho cuesta aproximadamente \$14.000, en una presentación de 220 gramos.

¿Es proveedora de marcas de barritas y pastelerías?

"Sí. El caso de las pastelerías, me piden pasta de almendras para los croissants. Aproximadamente tenemos unos diez clientes, entre cafeterías, pastelerías y firmas de barritas, junto con maquilar



GISELLE ROA

Constanza Vargas dice que en pandemia creció el consumo de mantequilla de maní.

para otras firmas. Además, estamos en el programa 100% Nuestro de Unimarc, con nuestros productos en 109 locales de la cadena, lo que nos permite que la marca se haga mucho más conocida, considerando que nuestra fábrica está en Quilpué. En el retail vendemos harto la pasta de almendras, pero en un formato de 220 gramos, porque es brutal lo que cuesta un kilo de almendras o avellanas. El resto de las variedades contiene 450 gramos".

¿Cuál es la porción adecuada?

"30 gramos, que corresponde más o menos a una cucharada sopera. Si bien aporta calorías, entrega grasas saludables y proteínas. No ocupo ingredientes procesados, solo contienen frutos secos. En el pasado, las personas no leían mucho las tablas nutricionales. Actualmente, siempre me preguntan cuáles son los

ingredientes o si les puedo mandar una foto antes de comprar, porque sí les illama la atención que contenga solo maní, sin aceite hidrogenado, azúcar ni sal, por ejemplo. Hay un formato pouch de 150 gramos que se puede llevar a la oficina o al gimnasio, de maní y de maní con proteínas, para mezclarlo con yogur".

¿Tienen pensado ampliar el portfolio de productos?

"Estamos ampliando la sala de producción porque queremos sacar una línea especial para niños, sin azúcar, pero muy rica. Sé que les gusta, porque tengo dos hijos, el más pequeño de ocho meses. Le pregunté al pediatra si podía comer y me respondió que sí, que las mantequillas eran una buena forma de incorporar los frutos secos a su alimentación, debido a que no pueden comerlos todavía por los riesgos de ahogo".