

Fecha: 26-01-2026
 Medio: Las Últimas Noticias
 Supl.: Las Últimas Noticias - Mercado Mayorista
 Tipo: Noticia general

Pág.: 3
 Cm2: 331,7

Tiraje: 91.144
 Lectoría: 224.906
 Favorabilidad: ☐ No Definida

Título: Almendras bañadas en chocolate amargo sin azúcar ni gluten, en un formato que se conoce como tabletón crocante. Así comenzó Casa Roque, que entrega la opción de comprar en formato unitario y también para eventos. Consuelo Cruz Alliende, su fundadora, cuenta la historia del negocio.

¿Su producto estrella? Tabletones de almendra

Casa Roque tiene la misión de endulzar los eventos

“Uno de los formatos son paquetitos pequeños, tipo regalo”, dice Consuelo Cruz Alliende.

MELISSA FORNO M.

Almendras bañadas en chocolate amargo sin azúcar ni gluten, en un formato que se conoce como tabletón crocante. Así comenzó Casa Roque, que entrega la opción de comprar en formato unitario y también para eventos.

Consuelo Cruz Alliende, su fundadora, cuenta la historia del negocio. “Me parecía que el mercado chileno no contaba con muchas alternativas de productos que efectivamente tuvieran pocos ingredientes y que aportaran al organismo. Fui probando recetas

hasta que llegué a unos tabletones de chocolate que hoy se venden mucho. Los dejé en el refrigerador de mi casa para que los probaran y a mi familia les encantó. Así, me di cuenta que eso era lo que tenía que hacer”.

“Comencé en diciembre de 2024 con muy buena aceptación porque era la época navideña. Luego decidí abrir distintas líneas de negocios como la de ser proveedora de eventos, porque además permite dar a conocer la marca. Exhíbo mis productos, por ejemplo, en un carrito. Partí ofreciendo mis tabletones a banqueteras”, cuenta.

En noviembre de 2025 abrió una tienda física en el Mercado Urbano Tobalaba (MUT). “La propuesta original era un carrito, pero después se desocupó un espacio justo a la salida del Metro Tobalaba, en el sector del mercado gastronómico”, añade. Los vende en formato de 150, 300 y 500 gramos.



DAVID VELÁSQUEZ

Esta emprendedora abrió hace tres meses una tienda física en el Mercado Urbano Tobalaba.

Además, elabora una torta de harina de almendras con praliné y manjar sin azúcar. También tiene tronquitos, pedacitos de tortas presentadas con el formato de calugas para degustarlos con la mano. Está analizando incluir café en su local para que los clientes

lo disfruten junto con sus productos.

“Hace poco sacamos el tabletón con chocolate de leche sin azúcar y hemos pensado en más opciones, por ejemplo, con praliné de pistachos, entre otros frutos secos. Estamos viendo la alternativa de ofrecer un manjar, más tortas y en términos generales ampliar el surtido de productos, siempre trabajarlo con alulosa, que no es tan fácil”, precisa.

Hay varias pastelerías que están incluyendo opciones sin azúcar. ¿Cómo enfrenta la competencia?

“En Chile hay una muy buena oferta, cada una tiene una propuesta específica. Sin embargo, las que de verdad son sin azúcar son pocas. Algunas reemplazan este ingrediente por maltitol, entre otros, pero nosotros los evitamos porque genera molestias intestinales como hinchazón. Pese a la competencia, las que endulzan con alulosa son pocas. Además, apuesto porque mi producto sea exclusivo y he trabajado mucho el relato de mi marca con un perrito salchicha que engancha mucho”.

Casa Roque Dulcería

- Dirección: nivel -2 del MUT
- Web: www.casaroque.cl
- Instagram: [@casaroquedulceria](https://www.instagram.com/casaroquedulceria)