

Pan de Origen distribuye sus productos congelados a almacenes y a una cadena de retail

# Panes de masa madre a un costo accesible

MELISSA FORNO M.

Con varios los proyectos que la marca Pan de Origen, especializada en proveer a almacenes, tiendas pequeñas y también a una cadena de retail, está desarrollando. Uno de ellos es la alianza que realizó con la compañía austriaca Backaldrin, con presencia en más de 120 países. La empresa europea le suministra masa madre liofilizada en polvo a la firma nacional.

"Tenemos siete variedades que elaboramos con la masa madre de Backaldrin y con la nuestra", explica Felipe Castaño, su gerente general. "El que más vendemos es el pan tipo ciabatta rústica, producimos cerca de 18.000 diarios. Los preparamos con un proceso de fermentación lenta", agrega.

En términos generales, los panes fabricados por Pan de Origen tienen una duración de cinco a seis días dentro de una bolsa plástica en la despensa.

"No recomendamos dejarlos en el refrigerador porque se tienden a secar", señala Castaño, ligado desde pequeño al rubro, ya que su familia fundó Cena.

La fábrica también produce un pan integral alto en fibra, con semillas y

"En el mercado hay variedades muy buenas, pero por su producción limitada tienen un costo alto y son adquiridas por segmentos de nicho", comenta Felipe Castaño.



"Nuestros productos van entre los \$299 y \$1.650 por unidad de 100 a 400 gramos", comenta Castaño.

buirá envasada o en formato a granel. "Queremos desmitificar que el pan engorda, trayendo lo que vemos en Europa, donde el consumidor lo ve como un alimento saludable", declara.

**¿Desde cuándo comercializan estas variedades elaboradas con masa madre propia y con la que importan?**

"Hace cerca de un año y medio, antes solo utilizábamos la nuestra. Sin embargo, cuando incorporamos la masa madre de Backaldrin el resultado fue mejor".

**Ustedes proveen a una cadena de retail y además a tiendas pequeñas.**

"Sí, atendemos al canal tradicional y estamos trabajando en el lanzamiento de un pan envasado que distribuiremos con nuestra marca Pan de Origen".

**¿Están apostando por ofrecer un pan con mayor valor agregado?**

"Sí, pero que se adecue a lo que el chileno puede pagar. En el mercado hay variedades muy buenas, pero por su producción limitada tienen un costo alto y son adquiridas por segmentos de nicho. Nuestro fin es generar la productividad necesaria, equilibrándolo con un proceso artesanal de fermentación más larga, dirigida a un consumidor general, obteniendo economías de escala. Notamos que existe un consumo de este tipo de pan en estratos socioeconómicos C o D. Nuestros productos tienen un rango de valor que fluctúa entre los \$299 hasta los \$1.650 por unidad de 100 a 400 gramos".

**Al ser un producto de consumo muy masivo, ¿sortea mejor los momentos económicos complejos?**

"Sí, en crisis su consumo normalmente sube, porque tiende a ser el reemplazo de otros más caros".



**OFERTA**  
TODO PARA TU NEGOCIO.

MAYONESA HELLMANN'S SUPREME DELI D/P. 700 GR	DESD E 1 CAJA	\$ 1.745
AZUCAR IANSA 1 KILO	DESD E 1 EMBALAJE	\$ 1.145
HARINA MONT BLANC C/S POLVO 1 KG. (CON BOLETA)	DESD E 1 EMBALAJE	\$ 875
DETERGENTE ARIEL DOWNY O POWER 700 GR	DESD E 1 EMBALAJE	\$ 1.645

Escanea el código y encuentra más..  
**Ofertas Imperdibles**



HIG. CONFORT PANAL 12x4x30 mt.	DESD E 5 MANGAS	\$ 13.440
HIG. CONFORT PANAL 4x8x40 mt.	DESD E 5 MANGA	\$ 11.500
TE SUPREMO PREMIUM 20 BOLSITAS	DESD E 3 EMBALAJES	\$ 950
CAFÉ GOLD SELECCIÓN 50 GR.	DESD E 6 UNIDADES	\$ 1.999
PASTA AROMA SPAGHETTI 400 GR		\$ 489
BEBIDAS CCL, 350 CC. LATA VARIIDADES		\$ 569

