

## Gergal S.A.

Frutos del bosque todo el año

*Gergal S.A. es una empresa familiar que nació en el año 1989 y es pionera en la producción de berries en la provincia de Buenos Aires. Frescos o congelados, los frutos son distribuidos en supermercados, hoteles, restaurantes y heladerías a lo largo del país y al exterior en Estados Unidos, Canadá, Uruguay, Chile, Europa, Asia y Oceanía. Recientemente han incorporado a su línea de productos jugos de frutas, mermeladas y salsas en varios sabores. Entrevistamos a Pablo Antonio, director de la empresa, para conocer su historia y principales características.*

### ¿Qué productos ofrece Gergal?

Ofrecemos todo tipo de berries frescos y congelados: mora, arándanos, cassis, corintos, frutilla y pasas de arándanos (arándano deshidratado). También comercializamos jugos en varios sabores: zanahoria, frambuesa, mix de berries, arándano, kiwi, arándano y durazno, además de salsas y mermeladas.

Las frutas frescas se venden en cubetas de 125 g, y congeladas en cajas de diez kilos, en dos presentaciones: block -que son bloques de frutas- o congelado IQF que es la fruta entera. Tenemos una distribución muy amplia: frutas congeladas para hoteles, supermercados, restaurantes, heladerías, confiterías; y frutas frescas sólo para supermercados. Hace tres años estamos exportando arándano congelado y frambuesa orgánica a Europa y EE.UU.

### ¿De qué zona provienen los frutos?

Además de nuestra plantación en Arrecifes, con 8 hectáreas entre berries y arándanos, tenemos productores a lo largo del país. Recibimos y acopiados la fruta en nuestra planta de procesamiento, donde tenemos dos cámaras frigoríficas y un túnel IQF. Para la distribución contamos con camionetas propias que salen al reparto todos los días. Todos los productores, como exportan en fresco, tienen las EurepGap y las BPA.



### ¿Qué planes tienen para el futuro?

Queremos ampliar la planta, en principio la capacidad de frío para poder almacenar más mercadería. En este momento estamos alquilando depósitos que brindan el servicio de frío, pero queremos tener toda la producción en nuestra planta. Como el tiempo de la producción de las frutas es limitado, debemos tener un stock que nos permita distribuir las durante el año. Por otro lado queremos aumentar la venta en el sector heladero, tenemos mucho para crecer y es ahí dónde apuntamos.

## Cabras de Cafayate

*Cabras de Cafayate es una empresa familiar que nació a partir de Bodegas y Viñedos Domingo Hnos. de Cafayate, Salta, dedicada tradicionalmente a la producción de vinos finos y en damajuana. En el año 1998 comenzó con la cría de cabras para producir abono orgánico para la viña y en el 2004 instaló un tambo y lanzó los quesos Cabras de Cafayate. Dialogamos con el Ing. Gabriel Domingo sobre este original emprendimiento.*

Las dos empresas trabajan hoy en modelos de reciclaje, donde los desechos de cada una son materia prima para la otra: el residuo de la cosecha, como la cáscara, la semilla y el escobajo, sirven como alimento para alimentar a las cabras. Y el abono de las cabras retorna a los viñedos como un abono orgánico. Cabras de Cafayate posee 500 vientres y produce 100.000



litros de leche de cabra por año. Vende el 70% de su producción en la región del Cafayate y el resto en todo el país. Ofrece una línea completa de quesos de cabra, semiduros y de mediana humedad, con seis presentaciones: queso natural, ahumado y cuatro variantes con hierbas, también una línea queso de cabra de pasta dura y un queso de corte.

## Solfrut

### Frutas tropicales y hortalizas deshidratadas

*En 2007 el Ing. Marcelo Gerez -especialista en energías alternativas- detectó que las frutas deshidratadas (mango, banana y papaya) que se consumían en el país provenían de Tailandia, Indonesia y Brasil. Allí decidió invertir en la elaboración de una planta para deshidratar frutas de la zona subtropical de Salta. Su proyecto obtuvo ese mismo año el primer premio en el concurso "Ideas Proyecto Innovadoras" organizado por el Gobierno de esa provincia. Hoy su empresa produce frutas y hortalizas deshidratadas y está en un proceso de expansión, con enormes proyecciones de crecimiento, tanto a nivel nacional como en el exterior.*

### ¿Cuál es el concepto fundamental de la empresa?

La intención es darle valor agregado a la producción agrícola de la zona subtropical salteña, destacando sobre todo la producción doméstica de frutas. En esa zona, tanto el mango como la papaya crecen en forma espontánea, además de otras frutas como la guayaba, la chirimoya y la zopota. El valor agregado se logra a través de una técnica sustentable, que no requiere un costo energético elevado. Nos llevó un año montar la planta y ponerla a punto para producir con el nivel de calidad que deseábamos. Durante el 2008 trabajamos para probar los secaderos y obtuvimos el certificado de calidad del producto. Recién este año armamos el stock para salir a la venta y ya estamos comercializando a dietéticas y distribuidoras en el interior del país.

### ¿Cómo se realiza la deshidratación de la fruta?

Se trata de un proceso mixto. En una primera etapa se realiza un secado por vía húmeda llamado secado osmótico, donde la fruta una vez pelada, se sumerge en un jarabe (agua y azúcar) de cuatro a seis horas. Este proceso no altera las características organolépticas ni los valores nutricionales y logra extraer hasta un 35% de humedad. Luego las frutas se introducen en túneles de lecho fluidizado, que trabajan por aire caliente utilizando fundamentalmente energía solar y gas natural en el invierno. Se realiza en absoluta oscuridad para que no se produzcan cambios fotoquímicos en la producción. Nuestra intención es certificar esta clase de fruta como libre de agroquímicos.

### ¿Qué productos ofrecen al mercado y durante cuánto tiempo se conservan?

Comercializamos pulpa de mango, de banana y de papaya deshidratada, tomates, berenjenas, pimientos y zapallitos deshidratados. Además en los próximos meses prevemos deshidratar frutas tropicales como zopota, guayaba, ananá y chirimoya, entre otros. Estos productos se conservan durante doce meses. Pasado ese tiempo va a depender del lugar donde se los guarde, porque son higroscópicos, es decir que ganan la hume-



dad ambiente. Sin embargo presentan una ventaja con respecto a otros productos porque no requieren cadena de frío.

### ¿Qué uso tienen las hortalizas deshidratadas?

Tienen una aplicación directa en gastronomía. Hay una tendencia mundial hacia la alimentación sana que incorpora el uso de frutas y vegetales en las comidas. El problema es que las hortalizas implican un trabajo y tiempo para lavarlas, pelarlas y cocinarlas, tiempo que hoy no tienen las mujeres que están fuera de su casa. Estos productos se adecuan a las necesidades, ya que necesitan sólo una inmersión en agua durante tres o cuatro horas y están listos para el consumo habitual.

### ¿Qué planes tiene para el futuro de la empresa?

En estos momentos estamos realizando un proyecto para producir guayaba y zopota, frutas típicas de la zona. No pudimos lanzar al mercado la producción de zopota porque aún no figura en el Código Alimentario Argentino y la tramitación lleva tiempo. Ya hicimos el análisis fisicoquímico que corresponde en nuestro laboratorio, llevamos la muestra al INIQUI (Instituto de Investigaciones para la Industria Química), y ahora estamos en gestión con la sede del Ministerio de Salud de Salta. Asimismo queremos seguir expandiéndonos, estamos construyendo una nueva batería de seis secaderos y capacitando gente para aumentar el plantel de trabajo.



FRAMBUESAS - MORAS  
ARANDANOS - MIX DE BERRIES  
FRESCOS Y CONGELADOS



- ENVIOS A TODO EL PAIS  
- PRODUCCION PROPIA  
- MAS DE 20 AÑOS  
DISTRIBUYENDO FRUTOS ROJOS

## Historias y Sabores

### Una tradición de sabores, aromas y colores

*Historias y Sabores es una empresa familiar dedicada a la producción artesanal de dulces, chocolates, licores y encurtidos, respetando siempre métodos y recetas tradicionales. Está ubicada en la provincia de Mendoza, y forma parte de la Ruta del Vino, circuito turístico que recibe a visitantes del país y del exterior. En un amable diálogo, Alejandro Prieto Giunta, dueño y fundador de la empresa, nos cuenta sobre el presente y futuro de la misma.*

#### ¿Cómo nació Historias y Sabores?

Nació con la idea de preparar licores, conservas saladas, dulces y algunos encurtidos, siempre respetando las recetas familiares. Al ser recetas antiguas, el tiempo para consumir los productos era muy corto. Entonces las adaptamos para que se conserven seis meses, en algunos casos hasta tres años. Tenemos una gama de 120 productos en distintas alternativas de envases y embalajes: la línea *Gourmet* en frascos pequeños y la *Familiar* para encurtidos y mermeladas. Los licores se presentan en la petaca tradicional de 200cc y en botellas de 250, 500 y 700cc. Las botellas vienen en cajas artesanales de madera, ideales para regalo.

#### ¿Qué proceso utilizan?

Son procesos bien artesanales, como lo hacían nuestras abuelas. No incorporamos químicos, sólo fruta y azúcar para las mermeladas. Y para los licores leche, chocolate, huevos, café... Sólo utilizamos bases de cocciones de leche, maceraciones de fruta o algunos destilados, pero no llevan conservantes ni aditivos que no sean naturales. Durante la elaboración tomamos todas las medidas de higiene y seguridad.

#### ¿Hacia qué mercados se dirigen?

Comenzamos a trabajar con el mercado local y con los turistas, al formar parte de la Ruta del Vino. Ahora queremos ampliar la venta por medio de distribuidores en el resto del país.



Para el exterior vamos a comenzar con la crema irlandesa, jaleas de vino Malbec y Chardonnay; peras cocidas en vino; y cayote, fruta muy típica del norte argentino y que tiene muy buena aceptación en el exterior.

#### ¿Qué materias primas utilizan?

Para las mermeladas utilizamos fruta de estación para cada variedad de mermelada. La única excepción son las peras y el cayote, que tienen mucha salida y que compramos en cantidad cuando es la época de cosecha. También estamos trabajando mucho con cítricos como naranja, mandarinas y pomelos. En el caso de los encurtidos trabajamos con berenjenas todo el año, al igual que las aceitunas, porque se pueden guardar sin problema.

Con respecto a los licores, los que son a base de crema se preparan en una cocción de leche condensada y crema de leche, con chocolate, coco o vainilla y luego se les agrega alcohol, ron o whisky. También hay maceraciones de frutas con las que hacemos licores frutados. Para los licores guindados

## Abuela Liana: dulces y mermeladas con tradición familiar

*Abuela Liana es una empresa familiar que se dedica a la fabricación de mermeladas y dulces en almíbar de diversas frutas. Ubicada en un pequeño pueblo de la provincia de Formosa, Argentina, se destaca por el uso de recetas tradicionales, manteniendo el sabor y calidad de antaño. Luis Torres -socio y gerente de la empresa- comentó la importancia en la calidad de la fruta al momento de elaborar los dulces.*

#### ¿Qué productos ofrece Abuela Liana?

Por ahora sólo vendemos mermeladas y dulces en almíbar, pero estamos desarrollando nuestra propia producción de frutas para vender también en fresco. Nuestro producto estrella es el dulce de mamón, que preparamos respetando los parámetros de los productos orgánicos. Asimismo ofrecemos mermelada de pomelo, naranja, guayaba y quinoto. Para elaborarlos utilizamos el mismo procedimiento que utilizaba mi mamá cuando vino de Italia, el nombre "Abuela Liana" es en honor a ella.

#### ¿Cómo es el proceso de elaboración?

Es un proceso totalmente natural: fruta, azúcar, conservantes y chaucha de vainilla como saborizante. Y las pectinas las preparamos nosotros con las semillas. Primero se hace el lavado y limpieza de la fruta, se corta en trozos o en filetes, por ejemplo para hacer el rulito de mamón. Luego colocamos todo en una olla, se tapa y se lleva a baño maría. Después se retira, se deja enfriar y pasa a estacionamiento para

preparamos una maceración de guindas en un vino rojo dulce. También hay licores que se preparan a base de vino y licores de menta. Dentro de los destilados hicimos algunas pruebas exitosas con whisky, ron, vodka, coñac y cuantrón.

verificar que se haya elaborado en forma correcta. Luego se envasa y posteriormente se etiquetan. Todos los productos deben tener un mínimo de 30 días en un cuarto oscuro, donde se sazonan para luego salir al mercado. En todos los casos realizamos un estricto control de calidad en la selección de la fruta. Para que sea un buen dulce siempre debe ser fresca, eso es fundamental, sino no va a ser óptima.

#### ¿A qué sector abastecen actualmente?

Tenemos la venta centrada en la región del Noroeste del país y en Paraguay. Asimismo trabajamos con algunas cadenas de supermercados: Carrefour y Cáceres en Formosa y con Distribuidora Correntina, de Corrientes. Ahora queremos entrar en el gran mercado de Capital Federal. Nos está yendo bien y nuestro principal objetivo es llegar a abastecer a hoteles y confiterías.

#### ¿Qué distingue a Historia y Sabores?

Los productos nuevos. Vamos rotando el catálogo, damos de baja algunos para comenzar con otros productos, que a veces nacen por necesidad de la gente y a veces por iniciativa propia. Siempre estamos a la expectativa para ir creando, sin copiar a otros.



**Suscribase**  
**Anuncie**

Visite nuestras revistas on line  
**www.publitech.com**

**Tecnología Láctea**  
LATINOAMERICANA

**Amplia circulación en América Latina y el Caribe...**

Contacto:  
clara@publitech.com.ar  
Tel.: (54 11) 4903-9600

**Publitech**

Licores Licores  
Dulces Dulces  
Chocolates Chocolates

**H&S**

**HISTORIAS & SABORES**

Ceril Gómez 1064 - Copiapó - Mágina  
Tel.: (0261) 0261 15546400 / 15544614 / 2615601183 Nextel: 544832924  
prieto@giunta@turipia.com www.historiasysabores.com.ar

**Papelera Pacolón**

- FABRICA DE BLONDAS DE PAPEL
- IMPRESIÓN DE BOBINAS
- PIROTINES ▪ BOLSAS ▪ BANDEJAS ▪ PLATOS
- ENVASES DESCARTABLES PLÁSTICOS Y ALUMINIO
- EMBALAJES EN GENERAL PARA CONFITERÍAS, PANADERÍAS, ROTISERÍAS Y PIZZERÍAS

*Larré, un apellido ligado a panaderías, confiterías y pizzerías. Desde 1919 brindando servicio y seriedad*

Pavón 4229/31 (C1253ABA) - Tel.: (54 11) 4922-3361/4925-6157/4923-5340/4922-0285 - info@pacolon.com.ar - pedidos@pacolon.com.ar - www.pacolon.com.ar