



CHILENOS PATIPERROS

EMPRESA EXPORTARÁ JAMÓN ARTESANAL A JAPÓN, EE.UU. Y EUROPA



Por primera vez en Chile se exportará desde la Patagonia jamón curado de "alta gama", esto luego que la empresa Campos de La Unión obtuviera autorización del SAG y certificación bajo las normas internacionales (HACCP, GMP, LEEPP, MAF, USFDA) para su fábrica artesanal, lo que les permitirá exportar desde enero a Japón, Estados Unidos y Europa.

Actualmente, están en producción los primeros lotes de exportación en vacuno y wagyu, y a partir de febrero del 2011 se comenzará a procesar cordero.

"Entre 2009 y el 2010 estuvimos visitando distintos mercados, para validar la receta de los jamones y evaluar el potencial interés de importadores y distribuidores. Después de visitar Estados Unidos, Alemania, Dubai y Japón, decidimos concentrar los esfuerzos en este último mercado, ya que ellos más que comer, degustan, por lo tanto el sabor de nuestros jamones fue muy bien recibido" destaca Pedro Grez, propietario de Campos de La Unión.

Debido a esto se presentó un proyecto a ProChile, con el fin de penetrar en el mercado japonés a través de la participación en la próxima Foodex 2011 a realizarse en marzo en Tokio. "De salir aprobado el proyecto estaremos con un stand en la feria haciendo degustaciones de nuestros jamones. Y ya tenemos 10 empresas importadoras/distribuidoras con las que nos reuniremos y esperamos cerrar negocios con unos de ellos" indicó Grez.

La empresa —que fabrica jamones curados en carnes como vacuno, cordero, ciervo, llama, jabalí y wagyu y los comercializa bajo la marca "Secretos de la Unión— contó con el apoyo del Ministerio de Agricultura, a través de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), para realizar un proyecto de marketing, el que le permitió generar imagen de marca, optimizar el envase de sus productos y posicionarlos a nivel local e internacional.

Dentro de la oferta de la firma, la mayor demanda la concentran los jamones de vacuno —que son los más económicos— y de wagyu que es el más exclusivo.

A nivel nacional, se importan aproximadamente 10 a 12 toneladas mensuales de jamones crudos (curados) de cerdo desde España e Italia. Además de esto, existe una producción industrial nacional cercana a las 1.700 toneladas anual de productos "curados" crudos y/o cocidos.

Hoy los principales canales de comercialización de Campos de la Unión son los supermercados, tiendas gourmet, regalos empresariales, restaurantes, hoteles y banquetería. Además, el canal de venta directa (cliente final) vía la página web de Secretos de la Unión, está tomando cada día más fuerza.

Otro factor importante, es la participación en ferias, la cual permite conocer al público final y generar nuevos contactos con empresas. En 2010, la empresa estuvo en Paula Gourmet, Bazaar ED y en la Expo Mundo Rural gracias a la invitación que nos hizo, por segunda vez, FIA "Dado que nuestros productos son diferentes a todo lo que ofrece la industria, la degustación es clave", indicó Grez.

Asimismo, la presencia en exposiciones internacionales permitió "validar" la receta de los jamones. "Tuvimos oportunidad de presentar nuestros productos de exportación a operadores de la industria de jamones curados de alta gama en la Fancy Food en Nueva York, USA, en la Anuga, Colonia, Alemania y en la Foodex en Tokio, Japón".

Nuevo emprendimiento

Actualmente, la empresa está buscando financiamiento para generar un jamón curado de alta gama bajo en sodio y libre de nitritos.

Hoy las personas que sufren de hipertensión arterial —un problema cada día mayor en Chile y el mundo— no pueden consumir productos como los jamones curados por su nivel de sodio, es por esto que se pensó en desarrollar un producto con menos sal.

"Un proyecto como el que postulamos tendría un impacto muy positivo en la alimentación de la población, por cuanto los jamones curados son una fuente importante de proteínas, vitaminas y minerales. Si bien en el

06.01.2011

Empresa Exportará Jamón Artesanal a J...

mercado de productos industriales existen productos 'bajos en sodio', lo que se logra por el reemplazo del sodio por potasio. En nuestro caso, no planteamos cambiar la sal normal por sal con potasio, sino que el desarrollo, y la innovación, considera usar menos cantidad de sal", agrega Grez.

En España se han realizado pruebas para bajar el sodio en los jamones de cerdo pero no han llegado a más de un 15% de diferencia. En esta iniciativa se espera llegar a por lo menos un 50%.

Por otra parte, con respecto a los nitritos, si bien aún no son tema en Chile, en el futuro lo podrían ser, por cuanto ya es tema en mercados desarrollados como Estados Unidos. Dado que el sodio y los nitritos son los que permiten que los jamones curados sean "seguros" (evitan el Clostridium Botulinum el que de estar presente puede provocar la muerte) es necesario crear un nuevo proceso de fabricación.

También será necesario desarrollar un nuevo sistema de packaging que permita mantener de mejor manera en el tiempo las láminas de jamón.

Compartir 



recomiéndanos



enviar articulo



imprime



Reserva Hotel

Me gusta

Sé el primero de tus amigos al que le gusta esto.



Añadir un comentario...

Nombre

Correo Electrónico:

Entrar

Inicia sesión en Facebook para publicar tu comentario

Publicar



Plug-in social de Facebook



Search...

0

Gefällt mir