

GASTRONOMÍA Y FAST FOOD

EDICIONES ESPECIALES@MERCURIO.CL
SANTIAGO DE CHILE
JUEVES 26 DE OCTUBRE DE 2017

6

LA SAZONERÍA:

La nueva marca del Grupo Tagler que viene a innovar en el rubro gastronómico

Orientados a ofrecer productos especialmente para el canal Horeca, La Sazonería no solo dispone de materias primas de alta calidad y sabor, sino que también de soluciones específicas para cada cliente. Destacan especias, condimentos, bases, aderezos, salsas y deshidratados que permiten crear en la cocina.

Tagler es una empresa con más de 25 años en el mercado que nace con el propósito de entregar soluciones integrales a la industria de los alimentos.

Es así como se caracterizan por la tecnología de última generación que proveen en cuanto a maquinaria, desarrollos tecnológicos en insumos y aditivos, además de crear soluciones específicas para las necesidades de cada cliente.

Con el tiempo, la compañía se ha ido ampliando conforme ha avanzado el rubro alimenticio, y es aquí donde nace la nueva marca del Grupo Tagler: La Sazonería, orientada especialmente al canal Horeca, aportando productos como especias, condimentos, bases y aderezos de alta calidad.

Nicolás Espinoza, *brand manager* de La Sazonería, sostiene que la oferta es muy amplia. "Como empresa, junto con nuestro equipo de investigación y desarrollo, nos destacamos por la innovación y ofrecer una asesoría experta entregando, a través de nuestros productos, soluciones generadas



Destacan hierbas, especias, condimentos, aderezos y salsas.

en conjunto con nuestros clientes", explica.

Sostiene el profesional que representan a marcas líderes a nivel mundial, lo que asegura que sus productos tengan una excelente calidad. "Viajamos constantemente a ferias internacionales como Anuga, Alimentaria, Sial y Fancy Food, donde captamos las tendencias y nuevos desarrollos, generando nuevos socios de negocio, lo que

nos permite asegurar materias primas de primera calidad de países como India, España, Egipto y Perú, que cuentan con el aporte de sabor y aroma que el mercado más exigente espera", detalla Nicolás Espinoza.

CALIDAD Y VARIEDAD

Especialmente La Sazonería, ofrece interesantes productos al



El objetivo del Grupo Tagler y La Sazonería es la innovación y la calidad.

canal Horeca.

Además de las mencionadas hierbas y especias, condimentos y aderezos, también se suman otras alternativas como deshidratados, bases y salsas, las cuales con su formato en polvo —asegura el profesional— solucionan problemas de inventario, además de permitir al chef de cada cocina preparaciones más lúdicas, entregándole una base perfecta a la cual añadir los mejores condimentos.

De esta manera, la nueva marca viene de la mano con la innovación que exige

constantemente el mercado.

"Y es que en los últimos años el sector gastronómico ha crecido exponencialmente en el país.

"Cada día hay más restaurantes que ofrecen una gastronomía exótica lo que, sin duda, revoluciona el sector. Vemos combinaciones nuevas, las cuales son muy demandadas, lo que indica que el público se atreve a cambiar y es cada vez más riguroso. Esto también se ve reflejado en la importación de nuevos productos de todas partes del mundo", sostiene el ejecutivo.

Es decir, el mercado

gastronómico está pidiendo innovación y calidad, y ese es precisamente el objetivo del Grupo Tagler y La Sazonería.

"Teniendo en cuenta este panorama actual, el principal desafío para La Sazonería es construir una marca que no solo ofrezca el mejor sabor y calidad, sino que pueda aportar con soluciones y la diferenciación que el mercado requiere, con personal experto y la asesoría necesaria. El mismo sello de trabajo que Tagler ha desarrollado a través del tiempo", finaliza Nicolás Espinoza.

