



MELISSA FORNO M.

Pilar González comenzó vendiendo sus queques en bancos y ministerios en el centro de la capital. Tenía la idea de poner su propia cafetería en Santiago, sin embargo, tras ofrecerlos por distintas sucursales y oficinas, también vio el interés de algunos comerciantes por tener estos productos en sus negocios. Fue así como en 2005 comenzó con La Quequería, especializada en proveer a tiendas de queques, brownies, bloques energéticos, tortas y panes integrales, libres de gluten, sin preservantes químicos, y algunos de ellos elaborados sin ingredientes de origen animal.

Según explica González, "desde hace 20 años cocino con harina integral, azúcar de caña orgánica y huevo de gallinas libres. Sin embargo, a nadie le importaba mucho. Hace una década, eso sí, noté un cambio y los clientes me empezaron a preguntar más por el origen de mi materia prima. Hoy, los consumidores están más preocupados por consumir repostería elaborada con ingredientes de buena calidad, que sean ricos".

"Luego, hace 15 años, saqué la línea 'plant based' y sin gluten, porque me empezó a hacer mal el trigo. Actualmente, toda mi oferta es sin gluten, debido a que comencé a vender mucho más mis queques que no tenían trigo, cambiando la receta de aquellos que estaban preparados de forma tradicional. A partir de enero de este año todo lo que produzco es sin gluten e incorporé otra línea sin ingredientes de origen animal, que de todas formas tampoco contiene trigo. Es impresionante cómo ha cambiado el consumo, debido a que las personas tienen más información y quieren cuidarse más", agrega.

Actualmente, La Quequería es proveedora de 30 negocios, algunos ubicados fuera de la región Metropolitana, en las comunas de Santo Domingo y Pichilemu. "Lo que más me piden son queques, brownies 'plant based' y bloques energéticos, similares a las barras, pero con una con forma cuadrada y sin hornear para no perder las propiedades nutricionales".

Además, está creando una línea sin azúcar -para lanzar en 2025- y

La Quequería provee a 30 cafeterías y panaderías

Un negocio que gira en torno a la repostería sin gluten

Ofrecen queques, tortas, bloques energéticos y panes sin trigo, algunos de los cuales tampoco contienen ingredientes de origen animal.



El gran desafío de estas recetas es encontrar una buena mezcla de harinas.

probando las primeras recetas con alulosa, ya que por el momento utiliza azúcar de caña orgánica, miel y agave. "No había querido hacerlo, porque las alternativas del reemplazo del azúcar eran muy químicas, hasta que encontré la alulosa".

¿Cuál es el mayor desafío de ofrecer productos sin gluten?

"Encontrar una buena mezcla de harinas, para que sean ricos no solo para los que buscan alimentos sin trigo. Por ejemplo, trabajo con harinas de coco, almendra, avellanas, garbanzos, chía y linaza. No tengo la certificación para asegurarle a un celíaco que mis productos no contienen trazas de gluten, sin embargo no ocupo centeno, trigo, cebada o soya. Esta última puede estar presentes en la lecitina de soya utilizada en la producción de chocolate para repostería, por ejemplo. Estoy analizándolo, pero no quiero cambiar mi materia prima".

Dentro las opciones que ofrece, ¿cuáles son las más demandadas?

"El queque de frambuesa y arándanos, elaborado con harinas de almendras, garbanzos y chuño; de zanahoria, sin leche y producido con harina garbanzo; y toda la línea 'plant based', porque es impresionante el incremento del consumo de los productos que no contienen ingredientes de origen animal y la preferencia por aquellos sin gluten. Debido a este cambio, ahora tengo solo una cocina y, dentro de los queques, produzco solo los cinco que más vendo. Además de los mencionados, tengo los veganos de chocolate, naranja avellana, ambos 'plant based', pero también sin gluten, y el de té verde con chocolate blanco".

“ El próximo año lanzaremos una línea de productos sin azúcar ”

Pilar González

La Quequería

- Web: <https://www.laquequeria.cl/>
- Contacto: Pilar González
- Whatsapp: +56940757696
- Instagram: @laquequeria