



El mercado chocolatero da para todo: hay barras saladas, veganas y derretibles

Chocolate con lavanda ayuda a relajarse y a dormir mejor

FRANCISCA ORELLANA

Chile es el mayor consumidor en Latinoamérica de este dulce: comemos 2,1 kilos por persona al año.

Al chileno le gusta comer chocolate: según la consultora Euromonitor, consumimos 2,1 kilos per cápita al año, lo que nos sitúa como líder a nivel latinoamericano. En el mundo, la ración es de sólo 0,9 kilos por persona anuales.

“Chile es un mercado muy interesante para explorar nuevos sabores. Los consumidores están abiertos y cada día más conscientes de la importancia de saber qué hay detrás de eso que están comiendo”, destaca Santiago Peralta, fundador de Paccari.

Relajante. Paccari marca acaba de lanzar una nueva barra de chocolate de lavanda andina, con la esencia de esta planta conocida por sus efectos relajantes. La barra se lanzaba este sábado a \$3.290 en Paccari.cl (<https://acortar.link/KtGXSR>). Contiene 60% de cacao y los aceites esenciales del arbusto. “Es un chocolate muy versátil, apto para cualquier hora del día, pero por las propiedades de la lavanda es ideal para esos momentos donde buscamos aliviar el estrés y mejorar el sueño”, afirma Peralta, quien sugiere maridarla con algún espumante: “Consumiéndolos juntos son una exquisita combinación”.

Salado. “Lo que está pidiendo la gente son productos elaborados con materias primas de verdad, que sean auténticos y con sabores novedosos”, define el chocolatero Jaime Díaz, cofundador de la tienda Cakao. Su último estreno es la variedad “amber”, de chocolate blanco con un toque de caramelo y mantequilla salada. “Tiene más gusto a caramelo, no a la mantequilla, viene con un chocolate de leche con 30% de cacao y tiene un tono medio tostado por la mezcla: para endulzarlo, se carameliza el azúcar”, detalla. La barra cuesta desde \$2.900 en Cakao.cl (<https://acortar.link/8FXiZW>).

Derretible. La Ibérica acaba de sacar una barra de chocolate sin azúcar, 100% cacao, que se corta en trocitos y se añade directo a una taza con agua para preparar chocolate caliente. Los 100 gramos cuestan \$2.900 en chocolateslaiberica.cl (<https://>



El chocolate vegano de Salzburgo contiene polvo de almendras y lecitina de girasol.

acortar.link/DsRvWM).

Vegano. La marca Salzburgo tiene el chocolate bitter con 58% de cacao; los ingredientes animales -como leche, crema y sus derivados- se reemplazan por polvo de almendras y lecitina de girasol, entre otros. La caja de 229 gramos cuesta \$8.990 en Jumbo.cl. “Las personas veganas buscan un nuevo mercado que, actualmente, no tiene alternativas en la industria chocolatero”, destacan en la marca.

Mendigo. Jaime Díaz, de Cakao, explica que cualquier chocolate con 55% de cacao ya se considera vegano, porque contiene sólo masa de cacao, azúcar o endulzante: “Si tiene menos cacao ya se le empieza a agregar leche de vaca: cuando dicen que es 100% vegano quiere decir que



han logrado reemplazarlo con polvo vegetal”, aclara. En su tienda tienen “mendigos” de chocolate semiamargo con 55% de cacao y sin azúcar: son monedas cubiertas de frutos secos y pasas o cranberries, aptas para intolerantes al gluten y celfacos. Los 150 g cuestan \$9.700 (<https://acortar.link/OobN2E>).

Para cocinar. NXT es el primer chocolate belga negro 100%

vegano plant based de Barry Callebaut: no contiene lácteos ni trazas de soya. Incluye chocolate amargo con notas de cacao y toques de frutos rojos, y lecitina de girasol en vez de lecitina de soya. Se puede ocupar para preparaciones dulces como helados y mousse, entre otros. La bolsa de 2,5 kilos cuesta \$44.900 en [unantojito.cl](https://acortar.link/pTKuo2) (<https://acortar.link/pTKuo2>).

La barra Paccari con lavanda cuesta \$3.290.

DAVID VELASQUEZ