

MELISSA FORNO

Una oferta de pastelería sin azúcar, pensada para personas que siguen una dieta baja en carbohidratos, con restricciones alimentarias o que simplemente buscan una alimentación saludable. Eso ofrece Las Petunias, que mayoritariamente cuenta con productos elaborados con harina de almendras y endulzados con alulosa natural.

Su fundadora, Daniela Varas, partió cocinando durante la pandemia, luego de que sus planes de vivir en el extranjero se vieran truncados producto de la crisis sanitaria.

“Empecé a vender por Instagram en 2020 y salió la oportunidad de asociarme con una amiga, abriendo Las Petunias, que cumple tres años en febrero. Al principio, vendía preparaciones de proveedores y algunas mías. Finalmente, le compré su parte y actualmente somos un equipo de seis personas”, cuenta Varas, quien anteriormente trabajó en un banco y aprendió de repostería de forma autodidacta.

“Pese a que nunca imaginé tener una pastelería ha resultado todo súper bien. Tengo más de

Daniela Varas quiere que todos opten por lo rico y saludable

“Mis principales clientes son mujeres que siguen la dieta Keto”

Hay una amplia oferta baja en carbohidratos. Diabéticos, celíacos y deportistas, encuentran una diversidad de tortas, alfajores, entre otras preparaciones dulces.

1.000 clientes al mes y nos acabamos de ganar un premio G-100, que entrega \$5.000.000 para adquirir maquinaria”, precisa.

Cuenta que sus productos estrellas son los alfajores, las tortas y el pie de limón. “Todo lo endulzo con alulosa, 100% pura, no contiene sucralosa, y tampoco recurre al maltitol (edulcorante que

produce efectos adversos relacionados a síntomas gastrointestinales, como hinchazón abdominal) como otras pastelerías. Trabajo con harina de almendras, algunas recetas contienen harina de nuez, pero ninguna con gluten, asegurándome de aquello porque están certificadas. Por ende, mi cocina es apta para celíacos. Además, tampoco utilizo

preservantes químicos”, precisa y añade que este año estarán en la feria Keto Santiago que se realizará este 16 de noviembre.

“He vendido a algunas cafeterías mis productos, sin embargo, me gustaría continuar creciendo para hacerlo en forma más regular”, precisa.

¿Cuáles son los productos más demandados?

“La torta ‘Las Petunias’, está elaborada con un bizcocho de harina de almendras, con un toque de vainilla; manjar, producido con crema de leche; mermelada de frambuesa y merengue, que es pura proteína porque solo tiene alulosa y huevo. Todos los ingredientes son de elaboración propia y la gente que la prueba le recuerda a las tortas antiguas, debido a su sabor casero. La que está pensada para 15 porciones, de 80 gramos aproximadamente cada una, que son más pequeñas que los pedazos tradicionales, tiene un valor de \$41.990. Para no tener un alza de glicemia se sugiere solo una porción y siempre realizar ejercicio. Además, por el mismo precio, tengo La Magnolia, que no contiene lácteos y también es de harina de almendras. Está elaborada con crema y aceite de coco y coco rallado, rellena de mermelada de frambuesa y merengue. Todas se deben pedir con 72 horas de anticipación. Además, tienen mucho éxito los alfajores que poseen una tapa de harina de almendra con cacao puro, relleno con manjar, bañados en chocolate blanco peruano, endulzado con alulosa.



“Tengo más de 1.000 clientes al mes”, resalta Daniela Varas.

Lo vendo por unidad a \$4.350, que contiene 100 gramos. En este caso, se recomienda comerse la mitad”.

¿Quiénes son sus principales clientes?

“Muchas mujeres que siguen la dieta Keto (o también llamada cetogénica, que restringe el consumo de carbohidratos) - porque ayuda a evitar el cansancio, aumentando la energía, por ejemplo -, celíacos, diabéticos, embarazadas con diabetes gestacional, personas que se han sometido a cirugías bariátricas y

muchos futbolistas, porque también los restringen en su dieta. Sin embargo, mi objetivo es que todos coman rico, pero saludable, no solo aquellos problemas alimentarios para que no se enfermen”.



Las Petunias

- <https://laspetunias.cl/>
- Instagram: @laspetunias_pasteleria
- Teléfono: +56956840206
- Dirección: San Patricio N° 4274, Vitacura.