



MARIELA GUERRERO

Domingo Chong muestra los productos en la planta de Macul.

En Cáscara Foods se dedican a los suplementos alimenticios

## Nueva vida para la pulpa descartada por procesadoras de alimentos

MELISSA FORNO

Aprovechar la pulpa descartada por empresas procesadoras de frutas. Esa es la consigna de Cáscara Foods, que actualmente produce suplementos alimenticios, como proteínas de origen vegetal, batidos, premezclas para cocinar y snacks, tipo barritas, a partir de ella.

Según explica Mateo Rubio, fundador de Cáscara Foods, "recuperamos la materia prima de compañías ubicadas en las regiones

Metropolitana, O'Higgins y El Maule y las traemos a nuestra planta, en Macul. En las plantas se muele la fruta, extrayéndoles todo el líquido, y lo que sobra es la parte sólida que nosotros utilizamos, compuesta por pulpa, cáscara y semillas".

"Nuestro principal producto es Azana, un suplemento de fibra de manzana en polvo que ayuda a personas con problemas digestivos. Más del 90% de la fibra de esta fruta queda en la pulpa y no en el jugo que usualmente comercializan. Además, tiene la ventaja de que es muy baja en azúcar, porque la que

contiene naturalmente la manzana, queda en el líquido que ya fue extraído", precisa Rubio.

Hoy buscan añadir a su portafolio compuesto por 18 artículos, granolas, bebidas isotónicas y más variedades de barritas. Actualmente, sus productos se venden en su ecommerce (<https://goo.su/GZKU-ady>), en los supermercados Jumbo, farmacias Ahumada y Knop, y en las tiendas Aldea Nativa y Mermoz.

Cáscara Foods exhibió sus productos en la Expo Chile Agrícola en el mercado Lo Valledor, el pasado 9 y 10 de octubre.