



# Negocio local fue reconocido entre las 50 empresas más innovadoras de Chile

**RUBRO ALIMENTOS.** *Emprendimiento sureño ha captado la atención del mercado nacional y ya hay contactos para poder exportar esos productos.*

Brayan Miranda  
cronica@diariollanquihue.cl

En el marco del programa Transforma Alimentos, que impulsa la Corporación de Fomento de la Producción (Corfo), Food Service, Nutrisco y ProChile, la marca puertomontina Rubã fue reconocida en su línea de bombones frutales helados, como una de las 50 empresas alimenticias más innovadoras de Chile, logrando formar parte del catálogo de innovación alimentaria del país.

El emprendimiento sureño captó que la atención en la feria Food Service, a partir de los sabores de los frutos rojos característicos en la región, como frambuesas, arándanos y murtas. Esta última fue la que más generó impacto, debido a su sabor y aroma, afirmó Jaime Sandoval, fundador de Rubã.

Añadió que en las ruedas de negocios tomó contacto con empresarios de Estados Unidos, Paraguay y Uruguay, que “se mostraron cautivados y fascinados con la murta, ya que es un fruto rojo que no conocían”.

## EL COMIENZO

Rubã nació a fines de 2021, con

la propuesta de “¿por qué hacer más de lo mismo, cuando podemos crear algo nuevo?”. Así fue como identificaron varios productos gastronómicos que han tenido baja o nula diferenciación.

De esa forma partieron con la línea de empanadas dulces y saladas, en las que destacaban sus colores y sabores peculiares como brownie nutella, maracuyá, arándano, barbecue, humita, espinaca champiñón.

Luego, innovaron con los alfajores. Sandoval señaló que, “generalmente, en el mercado este producto solía ser muy repetitivo en su formato”, por lo que decidieron hacer distintivos sus alfajores al contar con tres galletas y dos rellenos, creando los de frambuesa y manjar con cobertura de meringue; de vainilla con nutella y cobertura de chocolate de leche, entre otros.

## BOMBONES FRUTALES

El fundador de Rubã reconoció que después de un tiempo trabajando con distintos frutos rojos, principalmente del sur de Chile, decidieron verlos en otra línea, llevándolos a los bombones frutales helados, dando



EN ESPACIO RIESCO SE REALIZÓ LA FERIA FOOD SERVICE, EN LA QUE SE RECONOCIÓ A LA EMPRESA LOCAL, COMO UNA DE LAS MÁS INNOVADORAS.

## 2021

partió este emprendimiento, elegido entre los 50 más innovadores del país, en la reciente versión de la feria Food Service 2024,

forma así a “Ruberry”.

Agregó que “creamos esta alternativa frutal en la línea de postres helados, porque identificamos que por lo general en el mercado, existen helados

para cucharear o en base de crema y agua. Este nuevo producto rescató los mejores frutos rojos de la Patagonia de Chile (frambuesa, arándano y murta), que bañamos en doble capa de chocolate (35% chocolate y 55% de cacao) y generamos un pote de 250 gramos, ofreciendo una experiencia sensorial única entre berries y chocolate”.

Este producto les ha permitido recibir diversos reconocimientos. En mayo de 2024, se

destacó en el Growth Summit de Walmart, donde competieron más de 700 empresas a nivel nacional. De las cuales, 40 fueron seleccionadas para ingresar a las góndolas de Chile, con un enfoque en la exportación hacia los 19 países donde Walmart tiene presencia. Ahora, la empresa se prepara para iniciar un proceso de incubación que la equipará como proveedor clave para el retail.

Actualmente Rubã está distribuyendo sus productos en

más de 40 puntos de venta entre la Región Metropolitana y la de Los Lagos.

“Estamos orgullosos de que, con este premio, Puerto Montt se consolide como un referente en innovación alimentaria. Esto abre la puerta a otros emprendedores para aspirar a reconocimientos similares y buscar su lugar en el retail. En el sur de Chile hay productos gastronómicos excelentes que fomentan la innovación”, subrayó Sandoval. ☞

## Gobierno Regional firmó resoluciones

