

Van a abrir un bar que venda batidos y jugos a partir de estas bayas negras, sin alcohol.

MELISSA FORNO

La incorporación por parte de cafeterías y hoteles, de recetas preparadas con açai, pequeñas bayas negras provenientes de la Amazonía brasileña, motivó a los socios Héctor Castañeda y José Ezaine, a fundar Fün Superfoods, empresa que importa la pulpa congelada directamente desde Brasil.

Según cuenta Castañeda, "en 2020 empezamos a desarrollar la idea de negocio, ya que veíamos un crecimiento del consumo de este fruto, no solo en Brasil. Sin embargo, en Chile era muy difícil encontrarlo".

El açai es rico en nutrientes, pero muy perecible, por ende, la única forma de distribuirlo fuera de las Amazonas -asegura Castañeda- es en polvo o congelado. "Decidimos no traer el formato en polvo por su alto costo, ya que esta baya sigue siendo de nicho, aunque cada vez es más conocida, y además pierde mucho su sabor", explica.

"Empezamos a importar la pulpa congelada pura, sin azúcar añadida, desde el estado de Pará, el mayor productor en Brasil. Comenzamos en 2021 con una tonelada, hoy estamos en 15 y para 2025 como mínimo serán 18", precisa.

Partieron como proveedores de alrededor de cinco o seis cafeterías, de Las Condes, Providencia y Ñuñoa. Actualmente, trabajan con 78 negocios en varias regiones del país.

"Antes solo los locales vinculados a los saludable o plant based tenían preparaciones con este fruto. Hoy muchos ofrecen jugos, smoothies (batidos) o açai bowls, este último se elabora con plátanos o frutillas, quedando como una especie de puré, para otorgarle mayor dulzor, ya que es bastante astringente, y se puede mezclar con yogurt. Luego, se le añade granola o avena, semillas, mantequilla de maní u arándanos, por ejemplo. Usualmente, se sirve en un tazón", cuenta.

El açai bowls está presente especialmente en cafeterías que ofrecen brunches a mediodía, que se caracterizan por fusionar el desayuno y un almuerzo.

"Al portafolio de productos, añadimos un sorbete listo para consumir de esta baya, permitiéndole al local no recurrir a una juguera para sus preparaciones. Somos uno de los primeros en producirlos en Chile, porque nos dimos cuenta que era más rentable hacerlo aquí y dejar de importarlo", precisa.

Los sorbetes no tienen azúcar,

ya que los endulzan con plátano y alulosa. "Esto nos diferencia de los importados que están en supermercados y que sí tienen sellos", advierte.

En otros países, como Estados Unidos, este fruto también está siendo utilizado para la cotería, pero todavía no en Chile. "Sin embargo, para allá irá el mercado porque es un producto muy versátil", opina.

¿Por qué introducir el açai en Chile?

"En el país se está reactivando el consumo en cafeterías. El açai está más asociado al verano, y si bien tenemos la desventaja de tener un invierno largo y duro, su consumo crecerá por la tradición de tomar helado, lo que permite ofrecer uno con las propiedades del açai".

¿Realizan ventas al detalle?

"Sí, pero en ese mercado ahora estamos entrando con más fuerza. Somos más conocidos por el canal Horeca como importadores de la pulpa y productores del sorbete".

¿Cómo consumen este fruto en Brasil?

"Se toma más el sorbete, pero en ese país se ha popularizado la tendencia de los açai bar (barras

que solo ofrecen preparaciones de este fruto), con smoothies, por ejemplo, sin alcohol. Más adelante buscamos abrir uno en Chile, tenemos toda la intención, porque contamos con el producto. En Chile hay una franquicia de una cadena norteamericana".

Fün Superfoods

<https://funsuperfoods.cl/>

- Correo: hola@funsuperfoods.com
- Instagram: [@funsuperfoods](https://www.instagram.com/funsuperfoods)
- Contacto: +56920927289

Los socios Héctor Castañeda y José Ezaine trabajan con 78 negocios.



MARCELA GUERRERO

Fün Superfoods trae la pulpa del açai desde Brasil y produce en Chile sorbetes sin azúcar

El fruto de la Amazonía que buscan las cafeterías para los desayunos