

Con una capacidad de producción anual que supera las 50.000 toneladas de pasta de tomate en Chile y Perú, la compañía elabora este insumo implementando iniciativas que reflejan un respeto por el medio ambiente y realizando su sabor, aroma y textura.

PRESENTE EN SEIS CONTINENTES:

Patagoniafresh reafirma su compromiso con lo natural



FOTOS: PATAGONIAFRESH

Los agricultores tomateros desempeñan un rol clave en la cadena de valor de la empresa.

En un mundo donde cada día cobran más protagonismo los productos naturales y la sostenibilidad, Patagoniafresh —filial de Empresas Lansa— lidera en la industria de los ingredientes alimentarios, con una propuesta que combina calidad, naturalidad, innovación y compromiso ambiental. Esta visión integral nace de su conexión profunda con la tierra y su determinación por proyectar un futuro más responsable. Es un *partner* estratégico para la industria de los alimentos integrando lo mejor de nuestra tierra, entregando ingredientes naturales de frutas y verduras de alta calidad que realzan y potencian los productos de sus clientes aportando en naturalidad, sensaciones, color y sabor, con la pasta de tomate como uno de los protagonistas.

LA PASTA DE TOMATE: INGREDIENTE INSIGNIA

Con una capacidad de producción anual que supera las 50.000 toneladas de pasta de tomate en Chile y Perú, Patagoniafresh se posiciona como el tercer mayor productor de este insumo en Chile y uno de los principales actores globales en este segmento.

Este fruto, reconocido por su versatilidad y valor nutricional, se procesa utilizando tecnología avanzada y se transforma asegurando un sabor genuino y una textura que convierten lo común en excepcional.

“Nuestra misión va más allá de la simple producción de alimentos. Somos un *partner* para nuestros clientes, donde nuestros ingredientes permiten realzar el sabor, aroma y textura de sus productos, trabajando de la mano con nuestros actores clave, que son los agricultores tomateros, con quienes tenemos un contrato anual”, señala Raimundo Díaz, gerente general de Patagoniafresh, filial de Empresas Lansa.

INNOVACIÓN Y SOSTENIBILIDAD EN EL CULTIVO DEL TOMATE

En Patagoniafresh, la sostenibilidad es más que un principio: es una práctica diaria. Por esta razón, en las plantas donde se elabora la pasta de tomate: Molina, Chile, e Ica, Perú, se implementan iniciativas que reflejan un profundo respeto por el medio ambiente.

Entre estas destacan la reutilización de más del 70% del agua que se utiliza, la gestión del 98% de los residuos industriales y se opera con energía 100% renovable. Estas acciones no solo reducen el impacto ecológico del funcionamiento, sino que también permiten una producción de tomate más eficiente y consciente.

Además, ha implementado sistemas de riego tecnificado en más de 2.400 hectáreas en Chile y Perú, lo que optimiza el uso de recursos hídricos y mejora el rendimiento

agrícola.

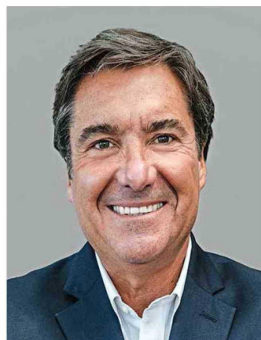
Por otra parte, el trabajo con las comunidades agrícolas es igualmente notable. Colabora con más de 500 agricultores, productores de fruta y de tomate ofreciendo capacitación en prácticas sostenibles y asegurando precios justos. Esta relación fortalece las economías locales y asegura la calidad de las materias primas.

EL SUEÑO: ALIMENTAR AL MUNDO CON LO MEJOR DE LA TIERRA

Con 40 años de experiencia, Patagoniafresh ha llevado su pasión por lo natural a los seis continentes. Desde América del Norte hasta Oceanía, sus productos son sinónimo de calidad y trazabilidad. Esta expansión global se sustenta en una combinación de tecnología avanzada, certificaciones internacionales como Kosher, Halal e ISO 22000, y un profundo conocimiento de las necesidades de sus clientes.

“Cada tomate que cultivamos refleja nuestra misión de realzar los alimentos con ingredientes naturales y de calidad excepcional. Por eso, la nueva imagen de Patagoniafresh refleja nuestra convicción de que el camino hacia un mejor mañana comienza hoy”, agrega Raimundo Díaz.

Por ello, el propósito de la compañía de alimentar al mundo con lo mejor de nuestra tierra, no solo es una declaración de intenciones, sino una invitación a imaginar un mundo donde lo natural sea la norma.



Raimundo Díaz, gerente general de Patagoniafresh.