

La variedad manda en La Sazonería

# Estos condimentos buscan sorprender con sabores pocos tradicionales

MELISSA FORNO

**C**ondimentos, sazonadores, sales y confituras. Eso ofrece La Sazonería, marca que desde 2017 busca conquistar a los amantes de la cocina, especialmente, a aquellos que no tienen miedo de probar nuevos sabores y de preparar recetas distintas.

Según explica Nicolás Espinoza, uno de los fundadores de la firma, "esta categoría es bien tradicional y competitiva, pero nosotros no pretendemos encajar en estos conceptos. Apuntamos a los clientes que les gustan sabores distintos como los masalas, dentro de los cuales tenemos el garam masala, mezcla de diferentes especias, como comino, ají, jengibre, canela, nuez moscada, cardamomo, entre otras, originaria del norte de la India, utilizada en platos de curris, guisos y arroces. Los de nosotros tienen un picor suave".

Además, comercializan otras versiones, como el chaat masala, cuyos com-

Además, desarrollaron sazonadores de variedades como chimichurri, para acompañar la carne asada, entre otros.

ponentes aportan un sabor ácido, dulce y picante a las preparaciones. Contiene sal, polvo de mango, de menta y de semilla granada, comino, cilantro, entre otros.

"Tenemos una línea de confituras, muy similares a una mermelada, como cebollas y pimientos caramelizados y de calabaza con nuez, ideales para para untar con queso en un aperitivo", agrega.

Actualmente, es posible encontrarlos en tiendas especializadas, a través del bróker Local, que las distribuye a emprendedores, además de Jumbo y Tottus. También, cuentan con una línea destinada al canal Horeca, dentro de la cual proveen productos exclusivamente para restaurantes o cafeterías, como mayonesas, entre otras salsas y aderezos.

Recientemente, lanzaron el formato big size o talla grande, de 260 gramos, para el merkén. "Ha tenido una demanda tremenda porque fue escogido como el mejor condimento del mundo



Nicolás Espinoza y José Antonio Espinoza están detrás de La Sazonería.

condimentos, rubs o sazonadores, sales y confituras que elevan cualquier plato, llevando la cocina más allá de lo rutinario, algunos de los cuales no estaban en el mercado o eran difíciles de encontrar, como el rub cajún, mezcla aromática y picante, elaborada con una combinación de ingredientes como el pimentón, la pimienta, el ajo y hierbas, este condimento aporta un sabor distintivo y robusto a tus platos. También, ofrecemos el rub capresse, que contiene tomate deshidratado, albahaca, perejil y pimienta y el rub chimichurri, ideal para acompañar la carne en los asados, que no se encontraban usualmente en las góndolas. Todos elaborados con ingredientes en su estado más puro. Nosotros en Chile realizamos las mezclas de especias, que importamos desde la India, pero también trabajamos con algunos proveedores locales".

**¿Podría describir qué son los rubs?**

"Son muy similares a los sazonadores. Quisimos crear esta categoría de rub, popularizada por influencers de la cocina o foodies y también por personas que no tienen miedo de cocinar y colocar un poco más de condimentos que lo indicado en la receta", detalla.

**¿Qué productos son los que más le gustan?**

"La sal paprika smoke, la confitura de calabaza con nuez y el rub de chimichurri".

(de acuerdo al sitio especializado Taste Atlas) y otro producto bien requerido son las especias sabor cebollas crisy", detalla.

**¿Por qué buscan ser más disruptivos con sus condimentos?**

"Jugamos fuera de la norma. No creemos en lo típico ni en lo predecible, porque pensamos que el sabor está hecho para sorprender. La idea es que

cocineros, foodies rebeldes, chefs y amantes de lo auténtico encuentren en La Sazonería el ingrediente que transforma lo común en algo inolvidable. La estética de las etiquetas y el desarrollo de productos, junto con el marketing en las redes sociales, reflejan esto".

**¿Cómo es el proceso de elaboración de los productos?**

"Seleccionamos especias para crear

## La Sazonería

- Sitio web: <https://lasazoneria.cl/>
- Correo: [info@lasazoneria.cl](mailto:info@lasazoneria.cl)
- Teléfono: 56 (2) 2796 7630
- Instagram: [@lasazoneriacl](https://www.instagram.com/lasazoneriacl)