

SALUDABLE, HECHO A MANO Y CON EXPERIENCIA

La innovación del segmento de helados está girando alrededor de productos más saludables, debido al incremento de consumidores que buscan estilos de vida más saludables. Paula Giraldo, gerente de Helados de Paila “De Mi Pueblo”, apostó por esta tendencia. Sus productos son aptos para celíacos y tiene una línea vegana. “Nos parecía un reto incentivar el consumo de hábitos alimenticios de productos sanos, hechos a mano y con experiencia, por esta razón nos lanzamos al mercado de los Helados de Paila que reúnen estas tres características, le apostamos

a un helado saludable y estamos en permanente innovación y desarrollo de sabores y beneficios del producto para que personas con restricciones alimenticias los puedan consumir”, dijo la empresaria, quien agregó que “la diferencia con el helado industrial es que el artesanal es preparado en pequeñas y cuidadas cantidades e involucra procesos realizados manualmente. No usamos crema, grasa, aire, estabilizantes, sabores artificiales y la diferencia con otros helados de paila es que nuestra marca no incluye huevos en la receta y son más bajos en azúcar”.



LOS INGREDIENTES, EL FACTOR DIFERENCIADOR



Daniela Lince, ganadora del concurso Gelato World Tour con un helado que tiene como ingredientes maracuyá y el chocolate semi amargo Cordillera de la Compañía Nacional de Chocolates, cree que la mejor forma de innovar es buscando nuevos sabores, combinaciones, colores y texturas. En su heladería en Medellín, Amor - Acuyá Gelatos, se ofrecen sabores autóctonos como arequipe con brevas, maracuyá, guañabana, ron con pasas, entre otros.

El factor diferenciador de un buen helado, según Lince, son los ingredientes. El contraste entre un gelato y un helado industrial se define por la sensación de grasa que le puede quedar a quien lo come en el paladar. “En gelatería o en la heladería artesanal se utilizan frutas frescas, productos de alta calidad, semillas oleaginosas. En las más industriales se utilizan colorantes y saborizantes”.

NITRÓGENO, UNA OPCIÓN ARTESANAL

Empresas como Nitrolato Colombia le han apostado a la innovación, en su caso con el nitrógeno como insumo. “El nitrógeno lo empezaron a incluir en el mercado porque permite mantener la estructura del helado. Los chefs y los gastronomos podían tener más alimentos y crear nuevas tendencias, entonces entró a los helados para dar una opción más artesanal y saludable”, dijo Sara Olarte, una de las fundadoras. El negocio empezó vendiendo en stand y en *churchtrac* (pequeños vehículos que permiten conservar las bajas temperaturas) en eventos y ferias, para luego pensar en un punto de venta fijo. Según Olarte, el nitrógeno eleva los costos de producción, pero permite que los consumidores disfruten de un buen producto. ■