

En los últimos años, el consumo de queso en Chile ha crecido significativamente. Este aumento se debe a dos factores principales: el desarrollo de nuevas variedades producidas localmente y la creciente oferta de quesos de diferentes orígenes, tipos y sabores.

El queso crema es un ejemplo de este fenómeno. En 2023 las importaciones de este alimento alcanzaron un 11,2%, según la ODEPA. En este sentido, Matías Hardessen, gerente de negocios de ICB Food Service señala que el queso crema “es un producto versátil que se puede utilizar en una variedad de platos, como ensaladas, sándwiches y pizzas. En Chile, es utilizado principalmente en sushi, pero también en postres y pastelerías donde es un ingrediente esencial”.

Anuncio Patrocinado

Por otra parte, diversas empresas productoras de quesos en Chile han estado innovando para satisfacer los gustos de los consumidores, desarrollando quesos con ingredientes locales, como hierbas, frutas y verduras. Además, han introducido al mercado tipos de quesos internacionales, como el queso feta griego o el parmesano italiano. Lo anterior, porque los consumidores chilenos están cada vez más interesados en los sabores intensos y únicos, por lo que se están produciendo quesos con sabores picantes, ahumados, dulces o salados.

Sobre las nuevas tendencias de sabores Hardessen afirma que “se está intentando avanzar en el consumo de quesos más finos, aunque todavía el consumidor chileno es muy tradicional para sus gustos, prefiriendo los quesos como gauda, chanco y mantecoso”.

WAVM | PUBLICIDAD

AGENCIA DE PUBLICIDAD

 Impresiones

 Manejo de redes sociales

 Videos y fotografías profesionales

 **Conversemos**
por WhatsApp



Cabe señalar que en ICB Food Service, empresa líder en la comercialización y distribución de alimentos en el canal Horeca, que comprende a restaurantes, hoteles, y cafeterías entre otros lugares, se distribuyen más de 50 productos de esta categoría en distintos formatos y gramajes desde Arica a Chiloé, entre los que se encuentran destacadas marcas internacionales como queso crema Hahn's, Granarolo, Leprino, Molfino y quesos nacionales de El Calvario, La Vaquita, Lanalhue, entre otros.

Chilenos son los mayores consumidores de queso de Latinoamérica



y tú, ¿qué opinas?