Economía

Maritoñi dará el salto al mercado internacional

AC/Agencias 01/11/2011 15:31:32

Twittear

La empresa granadina que desde el año 1945 elabora las conocidas tortas Maritoñi prepara su salto al mercado internacional mediante la venta online de sus productos, que ya son demandados no sólo en otras comunidades autónomas lejos de Andalucía, como Valencia o Cataluña, sino también en Alemania, Francia o Canadá.

Autor: Sin Autor

Así lo ha explicado a Europa Press el gerente de la compañía, Raimundo Pérez, hijo del creador de los populares dulces, que trabaja ahora en lograr disminuir los costes de transporte para atender a la demanda de productos que se hace desde otras latitudes a la planta de Granada, situada en el Polígono Tecnológico de Ogíjares (Granada).

Quizás le interese ...

Maritoñi dará el salto al mercado internacional

El torero Padilla afirma que volverá a la plaza sin rencor hacia el toro

Padilla recibe el alta hospitalaria

Padilla mejora físicamente pero se hunde moralmente

Para ello, la empresa actualizará en próximas fechas su web y ofrecerá a todo aquel que lo desee los productos que elabora, desde las tortas Maritoñi hasta su versión en chocolate, las Chocotoñis, pasando por todo tipo de bollos, tartas y pastelería artesanal. "Ya tenemos a mucha gente que nos hace pedidos de Ceuta, de Melilla, de Alicante, o de Canadá, donde incluso se nos ofreció abrir una franquicia", apunta Pérez, que además apuesta por abrir la empresa a las redes sociales, como Facebook o Tuenti, donde ya hay varias páginas "no oficiales" de seguidores de Maritoñi.

Después de tantos años de elaboración de pastelería y bollería, Maritoñi S.L. sigue intentando diversificar su oferta e innovar y ha puesto en marcha junto a la Universidad de Granada un proyecto de investigación para reducir las calorías de los dulces que produce y aumentar su aportación de vitaminas y crear un producto especialmente destinado a los niños y a los mayores.

El proyecto "está muy avanzado" y podría estar culminado en los próximos meses, una vez que se consiga un resultado que, aunque más saludable, no cambie el sabor de las Maritoñi. "Otras empresas han intentado sacar al mercado un producto light y han fracasado. Por eso nosotros, antes de hacerlo, estamos investigando la manera en la que no se pierda ese sabor, que es el que te lleva a decantarte por un dulce o por otro", apunta el gerente de la empresa.

No obstante, la empresa ya ofrece un producto "artesanal" y ha ido evolucionando hacia uno más saludable, evitando los conservantes y las grasas más dañinas, consciente de que el consumidor vela ahora más por su alimentación, pero manteniendo la esencia de "un dulce especial, un regalo para el paladar".

La clientela de Maritoñi sigue siendo "fiel" a los productos que ofrece, y, en pocas fechas, podrá disfrutar de un nuevo capricho, sólo apto para fanáticos de la Maritoñi. Se trata de una torta "gigante", de más de medio kilo de dulce, que podrá cortarse en porciones y disfrutarse en grupo, según ha avanzado Raimundo Pérez.

El padre de Raimundo Pérez, Raimundo Pérez Rodríguez, comenzó a trabajar allá por el año 1945 en un pequeño obrador, en el que la famosa torta, elaborada a base de bizcocho, cabello de ángel y arandela de mantecado, empezó su andadura. Fue entonces cuando su inventor bautizó al popular dulce con el nombre de Maritoñi, al coincidir su éxito con el nacimiento de su hija mayor, María Antonia.

Acerca de esta noticia en Blogs

CLAVES DEL DÍA

Artes escénicas Campaña 2011 Caso Marta del Castillo defensa **empleo** Enrique Gomáriz Moraga establecimientos Francisco Muro de Iscar hermanos huelva **Jeres** Jimenez Junta Luis del Olmo Maritoñi **Niebla** robo Sevilla Valverde vebta on line web Wifredo Espina