

Viernes, 18 de Enero de 2013

Andalucía Crítica
Primer diario independiente en Andalucía

empresas

idea

BANCO POPULAR

Buscar...



Diariocritico.com

Diariocritico Economía

Diariocritico Ocio

MDCTV

Turismo

Vinculocritico

Canarias Castilla y León Castilla-La Mancha Madrid Valencia • Argentina Bolivia Colombia Ecuador México Miami Perú Venezuela

Economía



Maritoñi prepara su salto al mercado internacional

AC/ EP 25/12/2012 18:20:31

[Twitter](#)

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. La previsión es que la web de Maritoñi ofrezca esta posibilidad para finales de enero o principios de febrero del próximo año.

Así lo ha explicado a Europa Press el gerente de la compañía, Raimundo Pérez, hijo del creador de los populares dulces, que ha trabajado durante meses para 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 ...

La empresa prevé actualizar su web y ofrecer a todo aquel que lo desee --que se espera que sea principalmente nacional-- 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 Madrid, Mallorca, Barcelona, Valencia, Alicante, o de Canadá, donde incluso se nos ofreció abrir una franquicia", apunta Pérez, que afirma que los principales pedidos del extranjero --hasta ahora realizados por correo electrónico-- proceden de particulares, generalmente de Andalucía, "nostálgicos" de estos dulces, aunque también de tiendas especializadas en productos tradicionales y artesanales.

Después de tantos años de elaboración de pastelería y bollería, Maritoñi S.L. sigue intentando diversificar su oferta e innovar y puso 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 sigue en marcha, pero los profesionales aún no han resuelto "el problema del sabor", que pretenden que sea muy similar al tradicional 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, que calcula no obstante que este dulce podrá estar en venta en un plazo de ocho o nueve meses.

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, que asegura que ahora se está trabajando en buscarle el nombre comercial "más adecuado".

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

empresas

Banco Popular, primer banco en disposición de Fondos ICO en 2012.

1. Datos ICO a 21/05.

CLAVES DEL DÍA

acciones Sotogrande
acuerdo pesquero UE Marruecos Almería
Carnaval Canal Sur Caso EREs
condena Muñoz Conflicto Gibraltar

entrevista Griñán

Fernando Jáuregui

Francisco Muro de Iscar

huelga basura Granada

intervención cocaína José Cavero

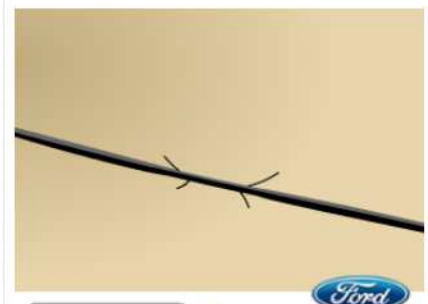
Ley Dependencia Luis del Olmo

Manuel Gracia **Pacto Andalucía**

Paro Andalucía prisión violador

tiempo Andalucía tren Al Andalus

Valderas Palestina



Déjanos tu teléfono

Enviar

unir gas y electricidad no es un paso, es un salto

gasNatural fenosa