

# RE-M@TE

JULIO 2009, N°1

PTI PATAGONIA AYSÉN, Moraleda 137, Coyhaique

W  
W  
W  
.  
P  
A  
T  
A  
G  
O  
N  
I  
A  
Y  
S  
E  
N  
.  
C  
O  
M

## INNOVADOR PRODUCTO GASTRONÓMICO DE PAMPA, JAMÓN CRUDO DE CORDERO DE LA PATAGONIA



Un nuevo producto gourmet ha llegado al mercado chileno, para deleitar los más exigentes paladares: se trata del jamón crudo de cordero, elaborado en una planta productora local.

Con un nivel de sofisticación único en el país, este producto ha sido creado por la familia Lara Hidalgo, a través de Ángel Lara y sus hijos Francisco, Rafael y Felipe, hoy dueños de la empresa Hermanos Lara Ltda. El producto DePampa fue patrocinado por CODESSER Aysén quien orientó y apoyó a la empresa en todo su proceso de postulación y ejecución del proyecto Capital Semilla, de Innova Chile de CORFO, línea 2.

El proyecto consistió en la puesta en marcha de una planta productora de

jamón tipo serrano preparado con carne de cordero de la Patagonia, asesorándose con el señor Juan Calfa, experto en proceso de fabricación de cecinas quien participó en el diseño de la planta, del proceso completo de producción y control de materias primas, temperatura y saneamiento.

Para la prospección comercial, la empresa DePampa confió en la asesoría de *Exploration Unit* y en el diseño de *Surgraf* para la imagen comercial que acompañará la distribución del producto al mercado. Finalmente, cabe mencionar el rol importante que ha tenido el chef Toques Blanchés, señor Hernando Gutiérrez quien presentó el producto a un panel de expertos culinarios en la capital del país, logrando propuestas originales de presentación y degustación del producto.

