

La masa madre mejora la textura de la miga y de la corteza del pan.



Hans Lazzaro, socio de Sabores del Castillo:

“Nuestro pan dura, sin refrigerar, entre 12 y 14 días”

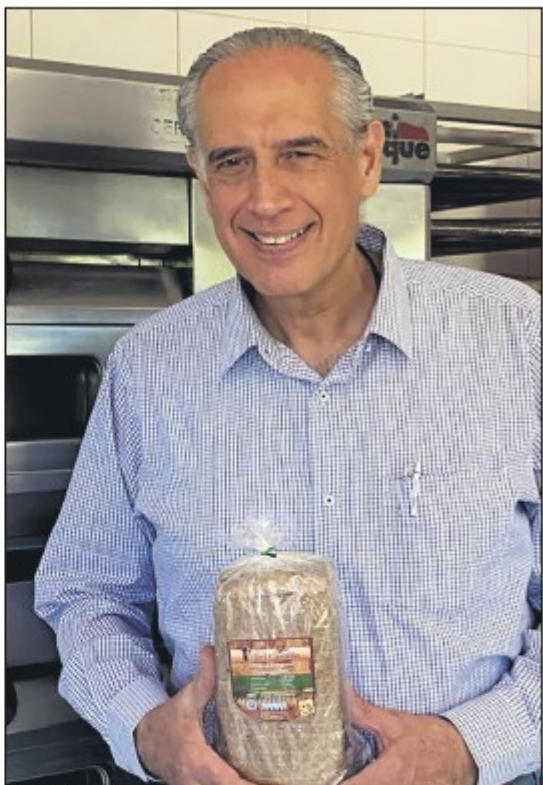
La masa madre que utilizan en todos sus productos tiene tales propiedades que hoy es objeto de estudio de un organismo internacional que las investiga y preserva a nivel mundial.

MARISA FERRER M.

Hace 17 años, Hans Lazzaro junto a Paola Salazar (su esposa), decidieron emprender elaborando pan de masa madre bajo la marca Sabores del Castillo. Primero lo hicieron en Santiago, para luego trasladar la producción a la ciudad de Los Angeles. La particularidad del negocio radica en que la masa madre que utilizan en todos sus productos tiene tales propiedades que hoy es objeto de estudio en The Purolos Sourdough Library (Biblioteca de Masas Madras), institución que las investiga y preserva a nivel mundial para salvaguardar su biodiversidad.

“Desde un primer momento nos orientamos a trabajar con masa madre, que es un cultivo de bacterias ácido lácticas (microorganismos que se caracterizan por la producción de ácido láctico a partir de la fermentación de carbohidratos) y levaduras salvajes que permiten fermentar el pan. Sin embargo, el proceso es más lento que el de las panaderías tradicionales, las que trabajan con una levadura instantánea que permite en dos horas tener un producto listo para consumir. En nuestro caso, primero es necesario tomar la masa madre que quedó de la elaboración anterior, alimentarla con harina y agua para generar más. Se dormira entre seis y ocho horas en fermentación. Al día siguiente, recién se empieza a hacer pan, siendo necesario esperar alrededor de otras seis horas para que entre al horno”, explica.

Según detalla Lazzaro, la fermentación reduce significativamente el índice glicémico del pan porque esta última consume buena parte de ellos. Por eso mismo, el pan que produce Sabores del Castillo es óptimo para personas diabéticas. Además, logra-



Lazzaro dice que cerca de un 45% de las ventas las hacen a través de su web.

da las proteínas, disminuyendo en forma importante el gluten que contienen las harinas. Principalmente de trigo, haciéndolo más digerible, junto con contribuir a la asociación de nutrientes esenciales. Por ende, es apto para personas sensibles al gluten, pero no para intolerancias o celíacos.

Otras de las ventajas de utilizar masa madre es que aporta un sabor y aroma característico, junto con mejorar la estructura y textura de la miga y de la corteza.

“Junto con ello, prolonga de forma natural la frescura del producto debido a que retrasa la aparición de hongos y las bacterias actúan como conservantes naturales. Nuestro pan tiene una duración aproximada de entre 12 y 14 días sin necesidad de refrigeración”.

¿Cuántos tipos de panes producen y cómo realizan su comercialización?

“Contamos con panes de mol-

dos multigrano, Integral púrpura topinambur, 100% centeno y el Integral de avena, de 800 gramos, además tenemos uno blanco. En formato pita elaboramos un Integral y un Integral púrpura topinambur, de 450 gramos, y una pizorra Integral. Trabajamos con alrededor de 40 productos naturales que ofrecen nuestros productos en distintas ciudades de Chile, 45% de ellos están en Santiago, también trabajamos a través de embajadoras que distribuyen nuestro producto. Cerca del 45% de nuestras ventas las hacemos a través del sitio web”, precisa.



Sabores del Castillo

- Web: <https://www.saboresdelcastillo.cl>
- Contacto: Hans Lazzaro
- Mail: contacto@saboresdelcastillo.cl
- Teléfono: +569 95118174