

# Empagran y La Casa del Chef se unen para entregar innovación y sabores exóticos

Con más del 20% de la participación en el mercado nacional, Empagran, única empresa ecuatoriana con filial en Chile, se impone por tercer año consecutivo como líder del sector, comercializando cerca de 274 mil toneladas durante el primer semestre del 2011. Ahora, con el restaurante La Casa del Chef, que lleva años de experiencia en el rubro de la gastronomía peruana, se une en una mezcla que asegura calidad y un exquisito sabor



Damian Bravo

Quienes visiten La Casa del Chef, podrán degustar innovadoras preparaciones como Isla Negra, aros de calamar glaseados en su tinta, revuelto con arroz criollo y camarones en salsa de coral; o Sol y Mar, con un exquisito medallón de filete de res con salsa de vino tinto y camarones en salsa de alcaparras. Este innovador restaurante promete hacer sentir a los clientes que están comiendo en la casa del chef, como su nombre lo indica, gracias a un ambiente familiar único, una atmósfera acogedora y por supuesto, una serie de platos en los cuales el camarón es la “estrella”.

Juan Carlos Marín, gerente general de Empagran, empresa importadora de camarones ecuatorianos, señala que “la

comida peruana resulta exquisita con la calidad de nuestros productos y por esta razón, los mejores chefs confían en nosotros”.

A su vez, el chef y dueño de La Casa del Chef, el peruano Damian Bravo, explica que “en los restaurantes peruanos de Santiago tienen gran acogida los platos a base de pescados y mariscos, los que cautivan a los capitalinos, siendo los camarones los que destacan con su presencia entre un 60% a 70% en los platos”. Hace cinco años, Bravo, junto a su socio Henry Reyes, también peruano, instalaron los restaurantes La Casa del Chef en la capital y que hoy suman locales en Avenida Rancagua, Irarrázaval y Vicuña Mackenna; este último inaugurado hace sólo cuatro meses.



## COTIZA NUESTRA COMPLETA LINEA DE PRODUCTOS DEL MAR

1<sup>er</sup> lugar en importaciones de camarones desde el Ecuador por 2do año consecutivo. Por lo anterior, renovamos nuestro compromiso de calidad con nuestros clientes que han permitido este importante logro.



Atún porcionado del Ecuador

¡Nuevo Producto!



Exequiel Fernández 2899  
Macul - Santiago - Chile

Cel. 09-742 78 48 Fono: 2389750

WWW.EMPAGRAN.CL  
ventas@empagran.cl





Isla Negra: risotto con calamar en su tinta y camarones en salsa de coral



Camarones a La Casa del Chef: camarones U7 a la parrilla, acompañado con risotto de quínoa en ligera salsa de alcaparras

El consumo de camarones ecuatorianos en Chile ha tenido un considerable aumento a través del tiempo, superando todas las expectativas del mercado. El primer semestre del 2011, los chilenos consumieron 915 toneladas de camarones, según cifras del Servicio Nacional de Aduanas, de las cuales un 20% fueron comercializadas por Empagran, única empresa ecuatoriana con filial en Chile y líder del rubro. De acuerdo a estas cifras, este año el camarón ecuatoriano aumentó en 15% su consumo nacional, en comparación con el año 2010, llegando a 795 toneladas en el mismo período de enero a junio.

Esto implica que el camarón ecuatoriano se está haciendo presente con más frecuencia en las mesas chilenas, junto a los diferentes restaurantes del país que incorporan en sus menús este sabroso crustáceo, ya que el paladar nacional se ha acostumbrado a gozar de su exquisito sabor, eligiéndolo a la hora de preferir un plato único.

En tanto, el Jefe de la Oficina Comercial de la Embajada de Ecuador en Santiago, Antonio Ruales García, explicó que “el camarón ecuatoriano es el producto que está mejor posicionado en la mente del consumidor chileno, y es porque tiene nombre y apellido: camarón ecuatoriano. Yo pienso que no hay mejor posicionamiento en la mente de un consumidor que cuando llega a un restaurante, lo primero que ve al abrir la carta, es el camarón ecuatoriano”.

Según Ruales, “nuestro país tiene ventajas muy importantes en lo que es el negocio del camarón. La número uno es que tenemos la variedad vannamei, que es la más apetecida en el mundo porque tiene excelentes características de sabor, color, textura. La segunda es que el camarón ecuatoriano crece en condiciones controladas. Es decir, crece en una piscina, en la cual está siendo alimentado, oxigenado, con todo lo que se necesita para que crezca en las mejores condiciones posibles. La tercera ventaja es que después que llega el momento de la cosecha, se lo saca de la piscina y se lo lleva a una planta en donde la tecnología que se aplica para el procesamiento del camarón es de punta. Entonces, con estos tres factores, se tienen las condiciones ideales para tener un producto de clase mundial”.

Finalmente, Juan Carlos Marín indicó que “gracias a la gran calidad de nuestros productos y al aumento considerable de consumidores de camarones en el país, nos hemos convertido en la empresa líder del mercado, al comercializar durante 2011, cerca de 134.000 toneladas, lo que nos impone como líderes en el sector por tercer año consecutivo – añadiendo que –, el auge del consumo de camarones en Chile es una tendencia muy importante que va de la mano de su desarrollo gastronómico, que sigue en alza, por lo que nos esforzaremos cada vez más por llevar nuestros productos a todas las regiones del país”.

La Casa del Chef:  
Av. Vicuña Mackenna 143, Santiago  
Teléfono: (56-2) 635 6193  
www.lacasadelchef.com



Ceviche La Casa del Chef: corvina de pulpa de jaiba, camarón en crema de ají amarillo, marinado en limón de pica y cilantro