



*Pan artesanal MAB en Las Últimas Noticias!*

ALGUNAS VECES IMAGINASTE PROBAR DIFERENTES TIPOS DE PANES ARTESANALES CON SABORES DULCES, SALADOS, GOURMET, MULTIGRANOS E INCLUSO SABORES A TU ELECCIÓN?

PAN ARTESANAL MAB LLEVA A TU MESA EXQUISITOS Y ARTESALES PANES HORNEADOS HECHOS CON CARIÑO Y DEDICACIÓN.

OFRECEMOS UNA GRAN VARIEDAD PARA DEGUSTAR MIENTRAS SUS COMENSALES ESPERAN O PARA COMPARTIR EN CUALQUIER CELEBRACIÓN O LUGAR.

**PAN GOURMET** \$ 2.000  
 Ajo - Aceituna - Pimentón - Hierbas Mediterráneas - Orégano - Cilantro - Perejil - Integral - Ciboulette - Merlán

**PAN MIX** \$ 2.500  
 Ajo / Ciboulette / Aceituna / Pimentón / Integral + Sabor a elección / Tomate / Ajo / Aceituna / Ajo / Tomate / Albahaca

**PAN DULCE** \$ 2.000  
 Almendra / Manzana / Canela / Integral Zanahoria / Naranja / Integral Ciruela

**PAN PREMIUM** \$ 3.000  
 Queso / Merlán / Queso / Aceituna / Queso / Finas Hierbas / Integral Chía / Amapola / Miel / Miel

FONO: +56 9 89921666      WWW.QUILTYWEB.COM/PANARTESANALMAB

*“Magali Freire, la emprendedora que le da un nuevo aire al pan”*

**Las Últimas Noticias**  
 Lunes, 09 de Marzo de 2015  
 Página 1

Revista **Mercado Mayorista** 9 MAR 2015

**A su salud**  
 3 hijos, una behera con atractivo diseño donde los leones se visten de gala.

**Gran valor**  
 Magali Freire, la emprendedora que le da un nuevo aire al pan.

**Feria Modelo**  
 Todo fresco, un colorido local que tira pita en Italia.

**CUPÓN 01**  
 GANAR DE LO BUENO  
 SUPER PÓLITO  
 Lunes 9 de marzo

**Un surtido muy tentador**

E-Mail          Entrar a página

<http://www.facebook.com/panartesanalmaab>



“Siempre me gustó preparar cosas ricas en la cocina”, dice Magali.

XIMENA ROZAS

## Elabora más de 20 variedades **Con sus recetas, Magali le da un nuevo aire al pan**

Esta emprendedora también ha innovado con un formato individual gourmet y panes dulces con sabores como manzana-canela e integral zanahoria-naranja.

MAKARENA ZAPATA R.

“**A** mi nunca nadie me ha regalado nada y gran parte de mi vida he tenido que sacarme la mugre trabajando para tener lo poco que hoy tengo. Mi emprendimiento, como el de muchos, partió por necesidad. No me quedó otra que renunciar a la pega ya que los horarios del jardín de mi hijo y los de mi trabajo no eran compatibles, pero al tiro me puse a buscar qué cosas podía hacer

Lunes 9 de marzo de 2015

15 GRAN VALOR

desde mi casa para generar algún ingreso y apoyar a mi marido".

Así cuenta Magali Freire cómo fue que terminó creando un pequeño negocio ligado a la gastronomía. Tal como detalla, desde siempre le gustó la cocina y no había nada que la deleitara más que preparar cosas ricas para atender a sus amigos y familiares. Fue así como, un día, en medio de una de reunión con sus cercanos, le soplaron la idea que andaba buscando para emprender.

"Una de las cosas que siempre llevaba a las comidas eran distintos tipos de panes, de aceituna, ajo y con otras especias. Me los halagaban tanto y me dijeron que por qué no los vendía. Era la oportunidad perfecta. Me puse manos a la obra y la verdad es que me costó tanto lograrlo porque los formatos que había visto de pan artesanal eran distintos a los que yo hacía. No tenía moldes y mis primeros intentos eran unas masas amorfas. Además, algunos se me quemaban e incluso, me quedaban salados", agrega.

Tras varios ensayos y errores



Los precios van entre los \$2.000 y \$3.000.

XIMENA ROZAS

en la cocina de su casa, esta emprendedora pudo finalmente coronarse como una experta en la preparación de panes artesanales de todo tipo. Publicó sus variedades en Facebook, le pasó algunas muestras a su esposo para que los vendiera en el trabajo y realizó degustaciones en las oficinas de algunos amigos. "Así pude finalmente partir con mi negocio, que bauticé como Pan Artesanal Mab y que ofrece 20 tipos de panes con un mix de ingredientes como queso, pimentón, ciboulette, orégano, tomate, albahaca y amapola, por mencionar algunos", remata.

#### -¿Y qué tal le ha ido?

-Ha sido de hartos altos y bajos. Estos últimos han sido por el verano ya que las mujeres quieren cuidar su figura y lo primero que eliminan es el pan. Ahora, me he mantenido en pie gracias a puras innovaciones que se me han ocurrido en el camino. Por ejemplo, saqué un formato de pan individual -como el de las hallullas- pero gourmet y empecé a hacer panes dulces. Tengo de manzana-canela, integral zana-

horia-naranja y de miel, entre otros. El secreto de un pan rico está en el cariño que uno le pone a la preparación porque acá los panes se hacen a pedido y a cada uno le dedico tiempo y atención. Los hago como si fueran para mi propia familia.

#### -¿Qué planes tiene para este emprendimiento?

-Quiero postular al Fosis para ver la posibilidad de tener un horno industrial porque ahora los panes salen de un horno común y corriente, que es el que tengo en la cocina de mi casa. La otra meta es poder ampliar mi clientela a distintos tipos de locales que quieran ofrecerles algo distinto a sus clientes, como por ejemplo los restaurantes.

#### -¿Y cuáles son sus precios?

-Los precios por hogaza van entre los \$2.000 y los \$3.000. Todas las personas interesadas en conocer más de mis productos o probarlos, pueden contactarme en el Facebook Pan Artesanal Mab o llamarme al celular 8-9921666.





*VISITANOS EN*

FACEBOOK: "Pan Artesanal Mab" <http://www.facebook.com/panartesanalmaab>

Sitio web con catalogo online: <http://www.quiltyweb.com/panartesanalmaab>

Email: **panartesanalmaab@gmail.com**

Pedidos al Movil: **+56 9 8992 1666**