

Alberto Angulo Gerente de Bizcochos INO&ELI

“Los bizcochos INO&ELI han estado presentes durante varias generaciones en las típicas chocolatadas”

Bizcochos INO&ELI es una empresa familiar, dirigida actualmente por los nietos de su fundador, que está dedicada desde hace más de 60 años a la elaboración del típico bizcocho de Lerma, ese producto seco tan habitual en cualquier chocolatada tanto a la hora del desayuno como durante la merienda. Para conocer más detalles hemos conversado con su gerente, Alberto Angulo.

¿Cómo fueron los orígenes de Bizcochos INO&ELI?

Bizcochos INO&ELI fue constituida a principios de la década de los 50 por mi abuelo, Lorenzo Angulo, quien ya elaboraba sus productos de repostería en un pequeño obrador pero que en 1951 creó su propia fábrica aquí en Lerma (Burgos), unas instalaciones en las que todavía tenemos la sede social.

¿Cuál es su producto estrella?

Nuestra actividad consiste casi al 100% en la elaboración del típico bizcocho de Lerma, ese producto seco que ha estado presente durante varias



generaciones en cualquier chocolatada, un hecho que nos permite llegar tanto a consumidores de la tercera edad como a niños. Se caracterizan por su superficie áspera, dando la sensación de ser bizcochos caseros hechos a mano, por su dulzor, su textura crujiente y sensación mantecosa al paladar. Tiene características nutritivas equilibradas y fácil digestibilidad.

¿Dónde podemos encontrar estos bizcochos?

Los bizcochos que producimos son comercializados directamente en nuestras instalaciones y también a través de grandes superficies, plataformas de supermercados, pequeños distribuidores y tiendas de casi todo el territorio español, sobre todo en la zona norte y centro de la Península.

¿Cuáles son sus principales valores diferenciales?

Estamos muy centrados en mantener la calidad de nuestro producto. Por eso pertenecemos a la



marca Tierra de Sabor de Castilla y León y ponemos un énfasis muy especial a la hora de seleccionar las materias primas, utilizando únicamente ingredientes de primera calidad, como manteca de cerdo ibérico, harina de Aranda de Duero, azúcar de Valladolid, etc. Otro de nuestros puntos fuertes es cuidar al máximo la imagen tradicional de la marca, por lo que elaboramos cada uno de los bizcochos a partir de procesos manuales y artesanos, tal y como se viene haciendo desde hace varias generaciones.



“Nuestra actividad consiste casi al 100% en la elaboración del típico bizcocho de Lerma”

¿Hacia dónde se dirigen sus objetivos a corto, medio o largo plazo?

Los principales objetivos de Bizcochos INO&ELI no están centrados en crecer mucho más, sino en mejorar permanentemente la calidad de nuestros productos. Por eso tenemos previsto renovar las instalaciones de fábrica y estamos a punto de certificarnos en la marca Productos Artesanos, un título que se sumará a nuestras acreditaciones en base a los sistemas de gestión de la calidad ISO 9001 y seguridad alimentaria ISO 22000.