

Antonio Andrés Sánchez Bernal Presidente de Fini Golosinas

“Nuestros productos libres de gluten poseen la misma calidad y sabor que el resto de productos Fini”

Semana Internacional del Celíaco. La enfermedad celíaca (EC) es una intolerancia permanente al gluten del trigo, cebada, centeno y probablemente avena que se presenta en individuos genéticamente predispuestos. Cada día son más las personas que padecen este tipo de intolerancia, y eso obliga a muchas empresas fabricantes de la industria alimentaria a tenerles en cuenta a la hora de ofrecerles productos que sean adecuados para su consumo. FINI, la gran marca de golosinas, fue pionera en desarrollar, gracias a su esfuerzo en I+D, producto 100 % sin gluten.

¿Cuándo decidió FINI abrir una línea de investigación para poder fabricar producto sin gluten?

Motivados por una preocupación constante por el consumidor, Fini Golosinas no cesa en su esfuerzo por fabricar productos adecuados a las distintas necesidades de sus clientes. Fini trabaja desde su creación en la reducción de alérgenos en sus productos, tales como el gluten y la lactosa, así como en el no empleo de grasas saturadas ni de OGM -organismos genéticamente manipulados-. Fini posee una amplia gama de golosinas sin gluten –caramelos de gelatina, chicles, caramelo con palo, espumas...-, y ya en 2010 se convirtió en el primer y único fabricante a nivel mundial en desarrollar una gama de regaliz apta para celíacos.

¿El hecho de no contener gluten provoca un cambio en el sabor de estos productos?

Fini Golosinas puede garantizar que sus productos libres de gluten poseen la misma calidad y sabor que el resto de sus productos. No obstante, Fini mantiene una política continua de inversión e investigación en la implantación de la tecnología más avanzada. La innovación y la calidad son objetivos firmes en Fini Golosinas, lo que le lleva a garantizar los mejores productos del mercado.

El regaliz es su producto estrella. ¿Es uno de los productos que ya pueden ser consumidos por los celíacos?

La composición tradicional del regaliz contiene

harina de trigo. Fini Golosinas desarrolló ya en 2010 una gama de regaliz apta para celíacos, lo que le convierte en el primer fabricante mundial de confitería en alcanzar este hito. Fini posee a día de hoy diversas referencias de regaliz sin gluten y continúa trabajando para ampliar su gama con diferentes sabores y productos. Fini Golosinas es el único fabricante de confitería que puede ofrecer un regaliz sin gluten con una amplia trayectoria de calidad avalada.

¿Colaboran con entidades externas como universidades, asociaciones... en materia de investigación?

Tanto a nivel particular como con colaboraciones institucionales (CDTI), Fini Golosinas está inmersa en diferentes proyectos de investigación y desarrollo que generan ventajas competitivas sostenibles y aportan valores diferenciales en los productos y en los procesos. Hemos trabajado conjuntamente con la Universidad de Murcia tanto en desarrollar golosinas con mejores propiedades or-



ganolépticas, como en la reducción de los problemas medioambientales causados por la goma base, que es el producto desechable que queda después de mascar el chicle.

¿Dónde están llevando a cabo actualmente sus esfuerzos en ese sentido? ¿Cómo será la golosina del futuro?

En Fini no nos contentamos con ser líderes, nuestro afán de superación nos lleva a ser muy ambiciosos. Entendemos que las golosinas no son un producto básico de la cesta de alimentos, sino un pequeño momento de placer. Por otro lado, la golosina del futuro, a nuestro entender, será aquella que por un lado sea capaz de cumplir las expectativas de los más jóvenes en términos de innovación y satisfacción y, por otro lado, cumplir con los deseos de los padres en lo referente a calidad y salud.