

Abril 2017

**ARYTZA es una PyME argentina que tras un inicio orientado hacia lo gourmet, decidió reconvertirse como productor de alimentos funcionales con valor agregado. Hoy sus aderezos y especias naturales son un referente en el rubro. Compartimos detalles de sus procesos de trabajo, que le valieron entre otras cosas, un Premio APSAL 2016 a la excelencia.**

### **Variedad con sabor natural.**

El portfolio actual de ARYTZA incluye **5 tipos principales de mostazas**: Dijon, Antigua, a la Miel, con Finas Hierbas y Alemana. También **salsas** como Barbacoa, Chimichurri, Salsa criolla y una **pasta** de Ajo con Miel (aderezo Griego). Además 2 formas de **Curry** en pasta, y **Pimentón Dulce**. Adicionalmente también produce mostazas con sabores especiales (con agregado de Cognac, o Lima & Vodka).

Todos sus productos son 100% naturales y libres de gluten. Su metodología consiste en **no utilizar aditivos artificiales**, para que los aromas, las texturas y los colores **transiten por diferentes etapas con el paso del tiempo**; esto no se consigue con la elaboración industrial que utiliza estabilizantes. En su planta con certificación Kosher se obtiene un producto concentrado, con sabor intenso y de alto rendimiento.



[Portfolio completo actual ]

### **La trazabilidad como estrategia.**

Otro diferencial importante de ARYTZA pasa por su dedicación a la **producción primaria**. Es una decisión estratégica, que implica mayor complejidad, pero clave para lograr una trazabilidad que pocas PyMEs poseen. El fin es tener el control organoléptico y microbiológico desde el inicio hasta el final, para evaluar el producto de manera permanente y manejar con certeza los volúmenes de stock.

En este sentido, ARYTZA se ha convertido en **pionera cultivando sus propias plantas** de mostaza marrón (Brassica juncea) en la Patagonia. Tras varios años de

pruebas e inversiones tecnológicas, del Valle de Río Negro llegan hasta su fábrica las bolsas con sus propios granos de gran performance cualitativa.



[ cosecha ]

[ Siembra y

## Procesos y controles de calidad.

Muchas variables entran en juego para llegar al resultado esperado. Desde el nivel de humedad óptimo de los granos, a las técnicas y los tiempos para cada etapa de cada producto en la fábrica. También hay exigencias para con los proveedores de ciertas especias, quienes deben adecuarse a los estándares de ARYTZA.

Un ejemplo del cuidado que ARYTZA pone en sus procesos, se refleja en **la elaboración de la mostaza tipo Dijon**. Dicha variedad aparece en muchas etiquetas del mercado, pero no siempre se cumple con los requerimientos específicos para su elaboración, pese a que posee Denominación de Origen desde 1937 (Dijon es una ciudad francesa). Arytza **respeto y realiza el proceso de separación en húmedo de pulpa-cáscara**, indispensable para obtener una Dijon verdadera. El mismo cuidado se traslada a todos los procedimientos para cada producto: quebrantado, hidratado, molienda, tamizado, desaereado y estacionado.



[Procesos en fábrica ]

ARYTZA realiza además controles internos y externos, y cuenta con un director técnico que supervisa los procesos operativos de producción y sanitización. Así cumple con las **exigencias necesarias para alcanzar sus objetivos**, que hoy pasan por ofrecer una gama de aderezos y especias que se encuadren dentro de la categoría de alimentos funcionales.

### **Un futuro con valor agregado.**

En el panorama a mediano plazo de ARYTZA se destacan aspectos como: la incorporación de nuevos productos a su cartera; la apertura de una segunda planta elaboradora en la provincia de Neuquén; la posibilidad de nuevas exportaciones luego de buenas experiencias a Inglaterra y Estados Unidos; y la consolidación como proveedor para la industria gastronómica (restaurantes, cadenas hoteleras y chefs).

Para mayor información: [www.arytza.com.ar](http://www.arytza.com.ar)  
[info@arytza.com](mailto:info@arytza.com) / [comunicacion@arytza.com.ar](mailto:comunicacion@arytza.com.ar)