

# El Taller de Marlen: experiencias gastronómicas con calidad de exportación



En 2017, se concretó la idea de un mercado foodie a través de “El taller de Marlen”.

Como una tendencia en acelerado crecimiento, con la llegada de los milenials y con las nuevas tendencias de alimentación saludable, vimos una gran oportunidad tomando en cuenta nuestra pasión por la gastronomía y nuestro gusto por los productos gourmet.

*«Es así como desarrollamos nuestra línea de productos deliciosos, libres de gluten y sin químicos invasivos. Una línea completamente natural, en la que utilizamos ingredientes seleccionados de la mejor calidad y fresca, llevando procesos rigurosos en la selección de las materias primas para garantizar que nuestros productos sean gourmet, hechos con amor y dedicación, altamente concentrados y de calidad inigualable», detalla Marlen Gálvez, fundadora del Taller de Marlen.*

A través procesos selectos en las materias primas de alta calidad y fresca, los productos del **Taller de Marlen**, son libres de gluten derivado a que cuentan con un segmento de clientes intolerables al trigo, además, hay otros consumidores libres de espesantes, saborizantes, antioxidantes.

*«Nos encanta que nuestros clientes descubran su pasión por la cocina y que disfruten la buena comida! ofrecemos productos muy versátiles que pueden combinarse con infinidad de recetas y enaltecer el sabor de muchas de sus comidas, gracias a nuestras novedosas fórmulas nuestros productos pueden estar sin refrigeración aún hasta por varios meses sin afectar su sabor, consistencia, color y calidad», informó Gálvez.*

Entre sus productos delicatessen se encuentran: aderezo de pepitoria, albahaca, ajos en conserva, salsa macha, mermelada de fresa y chocolate, mermelada de cebolla y tocino.

*«Todos nuestros productos son libres de gluten, por lo que muchos de nuestros clientes que son intolerables al trigo pueden disfrutarlos sin la menor preocupación, también son libres de espesantes, saborizantes, antioxidantes y más químicos invasivos, tienen un oh balanceado lo que hace que su novedosa fórmula pueda estar sin refrigeración aún hasta por varios meses sin afectar su sabor, consistencia, color y calidad».*

Al tener un producto diferenciado y con oportunidades comerciales tanto en el mercado local como internacional, se unieron a la [Ruta para la Internacionalización de AGEXPORT.](#)

*«Hemos aprendido a organizarnos como empresa, llevar de manera ordenada todos los procesos administrativos y poder formarnos una ruta con un destino final, lo cual nuestro emprendimiento se ha fortalecido en áreas contables, sistema costos, procesos sanitarios y estrategias de marketing digital», recordó la fundadora de El Taller de Marlen.*

Consumidores de Estados Unidos, Suiza, El Salvador, Colombia y Nicaragua se han deleitado de los sabores exóticos,

delicatessen, artesanales, mermeladas, aderezos, salsas, dips de queso, spread, quesos, mantequillas, entre otros.

Como parte de sus proyectos a corto plazo, el equipo de El Taller de Marlen, proyectan incluir sus productos en grandes cadenas a nivel nacional.

Al consultarle a Marlen, sobre cómo ha cambiado su visión al formar parte de la Ruta para la Internacionalización, con emoción revela *“Ver nuestra transición de emprendedor a pequeña empresa, poder ver nuestros proyectos de manera más clara y avanzada”*.

Esta iniciativa cuenta con el apoyo del Proyecto Mipymes y Cooperativas + Competitivas (MCC+) financiado por la Unión Europea, [DHL](#) aliado en todo el proceso logístico hacia mercados internacionales y [Banco Industrial](#) aliado financiero para mejorar la competitividad de las Mipymes.□



Correo electrónico:

[productoseltallerdemarlen@gmail.com](mailto:productoseltallerdemarlen@gmail.com)

Número telefónico:

3096-4135

Visite su sitio web:

[El taller de Marlen](#)