

Fecha: 06/02/2023

Fuente: La Cuarta

Título: **La confitería se niega a morir: los tipos de dulces más consumidos en Chile**

Visitas: 140.149

VPE: 469.499

Favorabilidad: No Definida

Link: <https://comerciante.lacuarta.com/noticias/tema-central/la-confiteria-se-niega-a-morir-los-tipos-de-dulces-mas-consumidos-en-chile.html>

Si bien la competencia de los supermercados remeció el mercado, son numerosas las que continúan prestando su servicio.

La amplia variedad en un mismo lugar de dulces, confites y galletas, así como la disponibilidad y acceso a ellas, favorecen la preferencia de los chilenos hacia las confiterías al momento de comprar este tipo de alimentos. Si bien la competencia de los supermercados remeció el mercado, son numerosas las confiterías que continúan prestando su servicio a la comunidad en el país. “Otro de los factores que también ha influido en su permanencia es que han sabido mantener los productos clásicos, pero a la vez incorporar las nuevas tendencias, que responden a diversas necesidades de salud. Por ejemplo, intolerancia a la lactosa o enfermedad celiaca”, indica la académica de la Escuela de Nutrición y Dietética de la **Universidad de Las Américas**, Evelyn Sánchez. “A eso se suma la alta prevalencia de enfermedades crónicas como diabetes o dislipidemia, que requieren nuevas alternativas de este tipo de alimentos. Es decir, productos sin lactosa, grasas saturadas o azúcares simples añadidos”, añade la docente. Los más vendidos Los confites más vendidos en el país incluyen una serie de productos que incorporan el chocolate como materia prima o secundaria. Así, entre los confites mejor comercializados están: Super8 Chocolate con almendras Chocolate relleno Mentitas Turrón Gomitas (dulces y ácidas) Calugas Galletas (de chocolate o bañadas en chocolate) Caramelos Masticables

