

Roscas con sabor a Dulce Rojo





Reporte 3

Ruth Santana García, directora Operativa de Dulce Rojo informó que para este seis de enero prevén la preparación de 300 rosas de Reyes de tres especialidades, que son la tradicional, la rellena de queso crema y una especial que tiene relleno.

Este miércoles comenzó la producción de este tradicional pan con acitrón, naranja e higos y en esta marca trabajan 23 personas son descanso para abastecer a los 23 centros de distribución, ¿trabajamos prácticamente día y noche, son días largos, pero el objetivo es tener pan fresco?.

Cada especialidad cuesta entre 250 y 300 pesos, tienen por dentro seis muñequitos y habrá una del tamaño de un pastel, que es una especie de rosca brioche pero con la decoración tradicional.

¿Estamos tratando de mantener la receta tradicional, los ingredientes que tiene, por ejemplo son mantequilla, acitrón, naranja, lo que permite darle un sabor especial y que no se pierda la verdadera tradición de este pan que se acostumbra para el mes de enero?.

Explicó que la empresa es una marca tradicional de Toluca, que tiene cinco años de haberse consolidado, gracias a que son una pastelería en la cual las recetas están basadas en tradiciones, con procesos artesanales.

¿Ha sido complejo mantener la tradición porque hay muchas variaciones para hacer llamativo el pan y que las personas con diversos padecimientos puedan consumirlo; sin embargo, lo que procuramos es que haya una base muy sólida de procesos artesanales?.

Agregó que los ingredientes son de primera calidad, lo que las ha arraigado en el gusto del público en la capital mexiquense y el Valle de Toluca, porque hay otros municipios con sucursales.

Para este sector el cambio de año no ha sido sencillo, pues el queso crema tuvo un incremento significativo, debido a los aranceles que estableció Estados Unidos, por lo que el sacrificio es mucho, pues han mantenido los precios y para ello debieron negociar con otros proveedores para poder amortiguar el gasto.