*Revue de Presse hebdomadaire*

[Read the article in english here]

# ProChile soutient Trufas Araucanía dans le lancement de produits gourmets innovants.




Publié le 08/09/2025

Trufas Araucanía franchit une nouvelle étape dans sa consolidation dans le secteur gastronomique avec le développement d'une gamme de produits innovants dont l'ingrédient phare est la truffe noire. Cette initiative bénéficie du

soutien de ProChile, une institution qui a facilité son internationalisation et sa mise en relation avec des acheteurs potentiels.

Lors d'une récente visite de l'entreprise située en Araucanie, la directrice régionale Claudia Rojas Sanhueza et la directrice Nancy Sepúlveda ont visité les installations pour découvrir le processus de production, la récolte avec des chiens dressés et la production de la gamme gourmet. Elles ont pu apprécier le travail de l'équipe, composée majoritairement de femmes, qui donne vie à cette offre de grande valeur.

« Le développement de l'entreprise Trufas Araucanía démontre qu'il est possible de développer des cultures très rentables tout en valorisant les produits locaux. Dans ce cas précis, il s'agit d'une entreprise fortement tournée vers l'international, raison pour laquelle elle bénéficie du soutien constant de ProChile », a expliqué Claudia Rojas.

« L'année dernière, les exportations nationales de champignons et de truffes, sous leurs différentes formes – frais, séchés, conservés

et congelés – ont atteint 8 millions de dollars américains », a déclaré le directeur régional de ProChile.

Antonia Córdova, PDG de Trufas Araucanía, a expliqué que la plupart des truffes produites sont exportées fraîches vers l'Europe, l'Asie et l'Amérique du Nord. L'entreprise développe également d'autres produits gastronomiques. Par exemple, elle a récemment lancé la production de vodka et de whisky à la truffe noire, des liqueurs nées de l'obtention d'un projet Corfo.

Les deux spiritueux ont été bien accueillis sur le marché national, en particulier la vodka, qui est projetée comme une boisson alcoolisée plus largement disponible, tandis que son lancement international est en cours d'évaluation sur un marché qui sera défini en collaboration avec ProChile.

Outre ces innovations, l'entreprise a déjà lancé d'autres créations telles que la moutarde à la truffe, les crackers au fromage, la sauce toffee et la tapenade, qui ont toutes rencontré un franc

succès commercial. « Cette année, nous prévoyons également le lancement d'un pesto à la truffe et de tomates séchées à la truffe, et nous étudions également le développement d'un crumble à la truffe, un produit inspiré des tendances européennes », explique Antonia Córdova.

Les projets de croissance ne se limitent pas au marché intérieur : des efforts sont actuellement déployés pour introduire des produits transformés en République dominicaine. Le dirigeant a expliqué que « sur ce marché touristique, la moutarde à la truffe a été approuvée pour la vente dans une grande chaîne hôtelière de Punta Cana, ouvrant ainsi une voie clé à son expansion internationale ».

Antonia Córdova a souligné le rôle de ProChile en tant que partenaire stratégique dans ce processus. L'institution a apporté un soutien constant, allant du conseil et des contacts internationaux à l'accompagnement lors de salons professionnels comme Fancy Food à New York, où l'entreprise a trouvé des idées pour diversifier son portefeuille. Elle a également noué des

contacts sur le marché mexicain grâce à sa participation aux réunions d'affaires avec Palacio de Hierro en 2024.

« ProChile a été un partenaire clé, nous ouvrant ses portes et nous soutenant constamment dans chaque défi », a déclaré Córdova. « Notre objectif est désormais de continuer à innover, à diversifier notre offre et à consolider la présence internationale des produits gastronomiques labellisés La Araucanía », a-t-il conclu.

Source :
https://www.prochile.gob.cl/noticias/detalle-noticia/2025/09/05/prochile-apoya-a-trufas-araucan%C3%ADa-en-el-lanzamiento-de-innovadores-productos-gourmet

*Revue de Presse hebdomadaire*

[Read the article in english here]

# Traduction :

## ProChile supports Trufas Araucanía in the launch of innovative gourmet products.




Published on 09/08/2025

*Revue de Presse hebdomadaire*

[Read the article in english here]

Trufas Araucanía takes a new step in its consolidation in the gastronomic sector with the development of a range of innovative products whose star ingredient is the black truffle. This initiative has the support of ProChile, an institution that has facilitated its internationalization and connection with potential buyers.

During a recent visit to the Araucanía-based company, Regional Director Claudia Rojas Sanhueza and Director Nancy Sepúlveda toured the facilities to learn about the production process, harvesting with trained dogs, and the production of the gourmet line. They were able to appreciate the work of the team, made up mostly of women, who bring this high-value offering to life.

"The development of Trufas Araucanía demonstrates that it is possible to develop highly profitable crops while promoting local products. In this specific case, it is a company with a strong international focus, which is why it has the constant support of ProChile," explained Claudia Rojas.

*Revue de Presse hebdomadaire*

[Read the article in english here]

"Last year, national exports of mushrooms and truffles, in their various forms – fresh, dried, preserved and frozen – reached 8 million US dollars," said the regional director of ProChile.

Antonia Córdova, CEO of Trufas Araucanía, explained that most of the truffles produced are exported fresh to Europe, Asia, and North America. The company also develops other gastronomic products. For example, it recently launched the production of black truffle vodka and whiskey, liqueurs born from the awarding of a Corfo project.

Both spirits have been well received in the domestic market, especially vodka, which is projected as a more widely available alcoholic beverage, while its international launch is being evaluated in a market to be defined in collaboration with ProChile.

In addition to these innovations, the company has already launched other creations such as truffle mustard, cheese crackers, toffee sauce, and tapenade, all of which have been a great

commercial success. "This year, we are also planning to launch a truffle pesto and truffle-sundried tomatoes, and we are also studying the development of a truffle crumble, a product inspired by European trends," explains Antonia Córdova.

Growth plans are not limited to the domestic market: efforts are currently underway to introduce processed products to the Dominican Republic. The executive explained that "in this tourist market, truffle mustard has been approved for sale in a major hotel chain in Punta Cana, thus opening a key avenue for its international expansion."

Antonia Córdova highlighted ProChile's role as a strategic partner in this process. The institution provided constant support, ranging from advice and international contacts to assistance at trade shows such as Fancy Food in New York, where the company found ideas to diversify its portfolio. It also established contacts in the Mexican market through its participation in business meetings with Palacio de Hierro in 2024.

"ProChile has been a key partner, opening its doors to us and constantly supporting us in every challenge," said Córdova. "Our goal now is to continue innovating, diversifying our offerings, and consolidating the international presence of La Araucanía-branded gastronomic products," he concluded.

Source :

https://www.prochile.gob.cl/noticias/detalle-noticia/2025/09/05/prochile-apoya-a-trufas-araucan%C3%ADa-en-el-lanzamiento-de-innovadores-productos-gourmet