

Musmanni celebra 123 años reafirmando la calidad del pan favorito de los ticos

- El pan mantiene su lugar en la mesa costarricense mientras Musmanni celebra 123 años de calidad, inocuidad e innovación.

El pan continúa siendo uno de los alimentos más consumidos en la dieta diaria de los hogares costarricenses, reafirmando su valor nutricional, cultural y social. En este contexto, Musmanni conmemora 123 años de trayectoria acompañando la evolución de este hábito con un enfoque permanente en la calidad, la inocuidad y la innovación responsable.

Según el Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC), el pan salado representa el **3,77% del consumo total de alimentos** en los hogares del país, posicionándose como una de las categorías más relevantes dentro de la dieta nacional, junto con productos como la carne y los lácteos. Su presencia cotidiana —ya sea acompañando el gallo pinto en el desayuno, como merienda o como complemento en las comidas principales— refleja su versatilidad y su arraigo en la cultura costarricense. Además, el pan destaca por ser un alimento accesible y sumamente versátil: un solo melcochón puede rendir para varias personas y disfrutarse de múltiples maneras, desde fresco o en tostadas hasta en preparaciones más elaboradas, lo que lo convierte en un acompañamiento ideal en la mesa diaria.

Una tradición que evoluciona con las personas consumidoras

Durante más de un siglo, Musmanni ha evolucionado de la mano de las necesidades y preferencias de las personas consumidoras, integrando la tradición panadera con tecnología de clase mundial y mejoras continuas en sus formulaciones.

Esta evolución responde también a tendencias identificadas por la marca, que destacan una creciente inclinación por productos que combinen sabor, frescura, valor nutricional, transparencia en los procesos y altos estándares de seguridad alimentaria. Las personas consumidoras buscan cada vez más alimentos confiables, elaborados con procesos responsables y que aporten equilibrio entre disfrute y bienestar. Más allá de su valor cultural, el pan se reconoce como una fuente importante de carbohidratos, nutrientes esenciales que aportan energía al organismo y cumplen un rol fundamental dentro de una alimentación balanceada, lo que refuerza la relevancia de seguir innovando.

En respuesta a estos comportamientos, Musmanni ha optimizado sus recetas para ofrecer productos:

- Bajos en grasa saturada y grasa total en categorías específicas
- Libres de colesterol
- Sin azúcares añadidos en productos seleccionados
- Con aporte de fibra, proteína y hierro

Estas mejoras se respaldan en una selección rigurosa de materias primas y procesos diseñados para garantizar consistencia, frescura y seguridad en cada producto. *“Cumplir 123 años representa una oportunidad para reconocer el valor cultural que tiene el pan en la vida de las*

personas, pero también para reafirmar nuestro compromiso con la calidad, la inocuidad y la mejora continua. Evolucionamos constantemente para responder a las expectativas actuales, manteniendo a la persona consumidora en el centro de cada decisión”, señaló Jose Pablo Murillo, gerente de Mercadeo Retail de Musmanni.

Compromiso con la inocuidad y la excelencia operativa

La calidad e inocuidad del pan Musmanni se respaldan en procesos productivos de alta tecnología y estándares internacionales de seguridad alimentaria.

El pan se fabrica en la Planta Retail mediante una línea automatizada de la marca **Mecatherm**, con capacidad de producir hasta 5.000 panes por hora. El proceso incluye amasado, formado y ultracongelación de la masa cruda, una tecnología que permite preservar las características sensoriales del producto hasta su fermentación y horneado final en el punto de venta, garantizando frescura y calidad constante.

Adicionalmente, la planta cuenta con la certificación **BRC Global Standards for Food Safety** con **calificación AA**, uno de los estándares más exigentes a nivel mundial en materia de seguridad alimentaria. Esta certificación valida el cumplimiento de rigurosos controles en todas las etapas del proceso, desde la selección de materias primas hasta la distribución final.

La cadena de valor incorpora sistemas de trazabilidad, control de calidad y gestión operativa que aseguran que cada producto cumpla con los más altos niveles de seguridad, consistencia y confiabilidad.

La marca contabilizó 245 tiendas en todo Costa Rica (datos actualizados a 2025).