

# UNA TICA CREA CUARENTA SABORES DISTINTOS PARA EL ARROZ CON LECHE

Cynthia Ramírez es una de las emprendedoras del proyecto, junto a su esposo

EFREN LÓPEZ  
MADRIGAL  
elopez@prensalibre.co.cr  
Fotos: Mónica Sibaja Láscares

El postre que todos han probado gracias a la cuchara de la abuela evolucionó en las manos de Cynthia Ramírez, una costarricense que le dio sabor natural y mucho color al conocido arroz con leche, con un toque casero y pensando en todo tipo de clientes.

Rice 'n' Smile es la primera empresa costarricense que creó más de 40 sabores para el tradicional arroz con leche, una idea que se puede disfrutar en dos

locales en el Centro Comercial Paseo de las Flores en Heredia y en Multiplaza Escazú.

Ramírez es una mujer emprendedora que arrancó con el negocio tras una idea que inició con su esposo Adolfo Wiernik, después de que decidieran hacer un cambio en su vida laboral. Abogada de profesión pero empresaria de nacimiento, aceptó emprender esta aventura después de terminar con el miedo que se siente al comenzar con un



Cynthia Ramírez ha dedicado cuatro años a endulzar la vida de muchos con 40 tipos diferentes de arroz con leche.

nuevo negocio en el país. "Nosotros somos amantes de los postres, en nuestros paseos invertimos parte de nuestro tiempo libre en visitar heladerías y todo tipo de establecimientos de dulces y repostería. Esto es un proyecto de los dos que hemos podido sacar adelante por la convicción que tenemos de que todas las personas aman el arroz con leche. En un inicio fue muy complicado porque sí teníamos un miedo que es muy natural, pero dejamos eso de lado y hemos podido salir adelante. Yo soy la que estoy pendiente de la fábrica y superviso que el producto que llega a nuestros clientes sea de calidad", comentó Ramírez.

## BUEN COMIENZO

"Nunca se me va a olvidar la ocasión en que abrimos el primer local en Heredia. Recuerdo que por diversas razones abrimos un ocho de agosto del 2008 y ese día ya en la tarde mi esposo me llama para decirme que se había vendido todo, fue una sensación muy satisfactoria porque vender todo el producto el primer día y tener que correr para hacer más nos dio mucha esperanza de lo que venía en el futuro".

"Por dicha en este tipo de casos la familia es súper importante, porque sin pensarlos

todos nos ayudaron a preparar todo el producto que había falta y pudimos salir adelante sin problema. Ahora todos lo recordamos con mucho cariño, pero de esas buenas experiencias siempre se aprende", contó la empresaria.

En estos momentos, Ramírez recuerda todo lo vivido y asegura que le ha servido para mejorar. Antes de empezar, trabajaron con un grupo de chefs y tecnólogos de alimentos que les ayudaron a realizar las recetas que se han convertido en las preferidas de todos.

En total, esta empresa cuenta con 40 sabores de arroz con leche entre los que destacan: Cheesecake, Leche condensada con higos, dulce de leche, churchill, rompopo, ron con pasas, menta con chocolate y el tradicional, el cual es presentado con pasas y sin pasas.

"Todos los sabores son buscados pero estos son los que más se llevan los clientes. Nosotros siempre pensamos en ellos y cada una de las recomendaciones las tomamos en cuenta, por ejemplo: hay muchos que no pueden consumir azúcar entonces ideamos algunos de los sabores sin este ingrediente. También todos son hechos con arroz libre de gluten, lo que nos permite darle una deliciosa opción a las personas intolerantes al trigo



Todos los arroces están a cero grados para conservar su sabor y que siempre se mantengan frescos.



La empresa también ofrece aguas personalizadas para los clientes.

a excepción de los que tienen galleta oreo o dedos de señora", explicó Ramírez.

## VISIÓN

En estos momentos trabajan para en un futuro poder crear una franquicia de su negocio y que este se extienda por todo el país y por qué no en el extranjero. "Aquí han venido clientes que nos han comentado el interés de conocer el negocio y otras personas nos han escrito desde Kuwait, lo que evidencia que a todos les encanta el arroz con leche", manifestó la empresaria.

Ramírez considera que es un trabajo difícil pero desean hacerlo pronto para hacer su sueño realidad de que todos coman arroz con leche hecho artesanalmente como en casa.



Para los clientes más golosos ofrecen toppings como coco, mani, chocolate y las gomitas, muy buscadas por los niños.



Uno de los más buscados por los clientes es el de Churchill.