

El Arte de la Arepa:

Tradición y Precisión con IA

La arepa venezolana: 3,000 años de historia potenciada por AI Chef Pro para la hostelería moderna.

1. Versatilidad de Masas: Más que Maíz



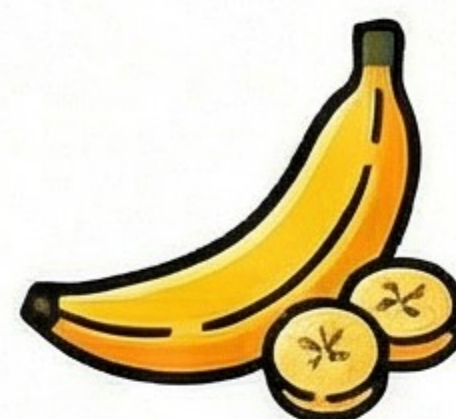
Maíz Blanco Clásico



Zanahoria



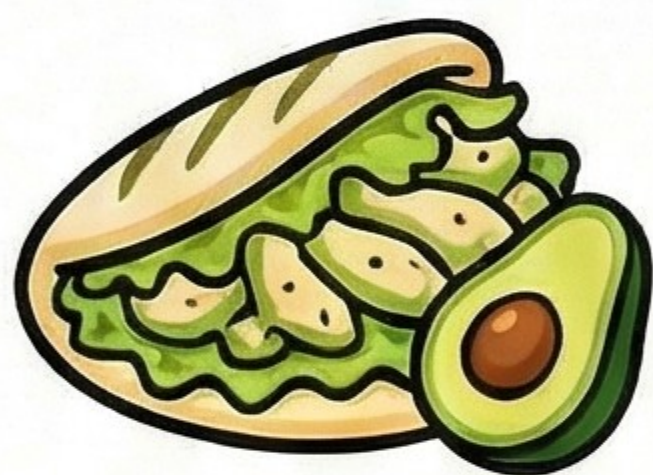
Remolacha



Plátano

Desde el maíz blanco clásico hasta innovaciones para perfiles nutricionales y visuales únicos.

2. Rellenos Icónicos: Identidad en el Plato



Reina Pepiada

Domina clásicos con texturas optimizadas.



La Pelúa

Optimiza sabores con guías técnicas de IA.

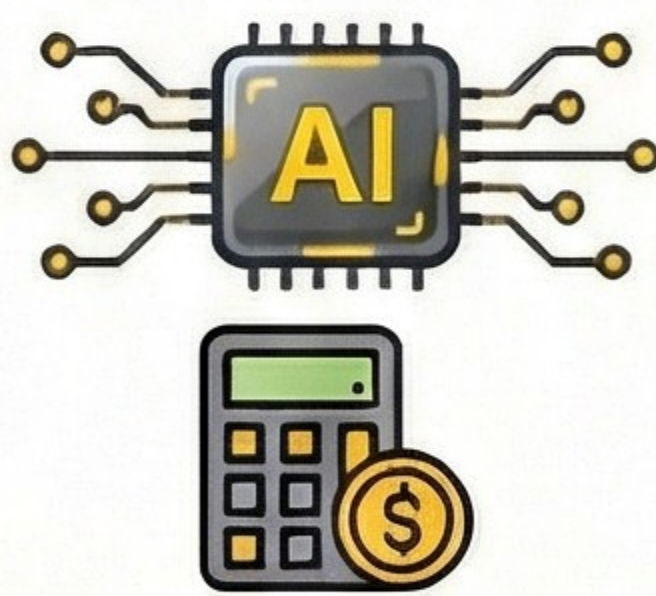


Pabellón

3. Optimización con Cocina Venezolana AI



Estandariza recetas



Calcula costes precisos



Genera variantes gourmet

Para diferenciar tu oferta gastronómica.

4. Un Mercado Global en Expansión



7.8 MILLONES

de venezolanos en el mundo

Oportunidad de negocio de alta demanda y bajo coste operativo.