



Peru



Natural Products

ÍNDICE

Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo - PROMPERÚ
Av. República de Panamá 3647, San Isidro, Lima
Teléfonos: (511) 222-1222 / 221-0880 anexo: 349

Secretaría de Estado de Economía SECO
Cooperación Suiza
Av. Salaverry 3242, San Isidro, Lima
Teléfono: (511) 264-5001

Programa Desarrollo Rural Sostenible - GTZ
Cooperación Técnica Alemana
Av. Los Incas 172, Piso 6, El Olivar, San Isidro, Lima
Teléfono: (511) 422-4909

Publicación auspiciada por PROMPERÚ, SECO y GTZ

Segunda edición: Febrero 2008

Elaboración de contenidos y coordinación: Programa Nacional de Promoción de Biocomercio
Edición de textos: Programa Nacional de Promoción de Biocomercio
Fotos e Ilustraciones: Programa de Desarrollo Rural Sostenible - GTZ

Agradecimientos especiales:
Alfredo Rondón, Bruno Paino, Cecilia Pacheco, Gisella Valencia, Gycs Gordon, Jaime Cárdenas, Jocelyn Ostolaza, José Zamora, Lesly Vera, Max Rodríguez, Ulrich Roettger, Vanessa Ingar.
Al Instituto Peruano de Productos Naturales - IPPN, a la Central de Empresas del Valle Sagrado de los Incas, a la asociación Prolúcuma y a la empresa RODA

PRESENTACIÓN / PRESENTATION	02
INTRODUCCIÓN / INTRODUCTION	04
AGUAYMANTO	08
ALGARROBO	10
CAMU CAMU	12
CASTAÑA	14
CHANCAPIEDRA	16
CHIRIMOYA	18
CHUCHUHUASI	20
HERCAMPURI	22
HUITO	24
KIWICHA	26
LÚCUMA	28
MACA	30
MAÍZ GIGANTE DEL CUZCO	32
MAÍZ MORADO	34
MOLLE	36
MUÑA	38
PASUCHACA	40
QUINUA	42
RATANIA	44
SACHA INCHI	46
SANGRE DE GRADO	48
SAUCO	50
TARA	52
YACÓN	54
CUADRO: DISPONIBILIDAD DE PRODUCTOS	56
POR EMPRESA / AVAILABLE PRODUCTS BY COMPANY	
DIRECTORIO / DIRECTORY	58



PRESENTACIÓN

Considerado como megadiverso, el Perú se encuentra dentro de los 10 países de mayor biodiversidad a nivel mundial. La presencia de diferentes climas, pisos ecológicos, zonas de producción y ecosistemas productivos garantiza una variedad impresionante de especies de fauna y flora, muchas de ellas aun desconocidas por la ciencia. De las 117 zonas de vida reconocidas en el mundo, nuestro país alberga 84. De los 32 tipos de clima de la tierra, en el Perú se encuentran 28.

La alta diversidad de ecosistemas ha conllevado a lo largo de más de 10 000 años al establecimiento y desarrollo de numerosos grupos humanos con culturas propias y asombrosos logros tecnológicos que han sustentado un largo proceso de domesticación de plantas y animales, colocando a nuestro país como uno de los centros mundiales de origen de la agricultura y de la ganadería.

Estos grupos nativos poseen conocimientos importantes respecto a usos y propiedades de especies, registrando aproximadamente 4 400 plantas de usos conocidos, ubicando al Perú como el primer país en el mundo con este nivel de conocimiento tradicional.

Si bien el potencial que ofrece nuestra riqueza natural es impresionante, es todavía muy poco lo que se ha hecho por aprovechar estas ventajas comparativas. Sin embargo, las nuevas tendencias a nivel mundial consideran prioritarias la búsqueda de nuevos sabores y presentaciones, de alimentos saludables y nutritivos. Es así como aparecen nuevas oportunidades de negocio para posicionarse en mercados verdes de alimentos funcionales, nutraceuticos, cosmeceuticos, productos orgánicos e insumos exclusivos considerados gourmet.

La diversidad biológica y cultural de nuestro país nos otorga responsabilidad en el uso sostenible y conservación de estos recursos y la necesidad de prepararnos para aprovechar las nuevas tendencias del mercado. En este contexto, La Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo - PROMPERÚ en su esfuerzo de internacionalizar la oferta producto de las innumerables posibilidades que provee la biodiversidad peruana, presenta a la comunidad internacional el Catálogo Peru Natural Products, cuyo objetivo es constituirse en una herramienta de promoción para la consolidación de mercados promisorios en un marco de equidad social y sostenibilidad ambiental.

Pilar Pajares
Secretaria General
PROMPERÚ

Gustavo Wachtel
Coordinador
PDRS - GTZ

PRESENTATION

Peru, as a megadiverse country is among the 10 countries with the most biodiversity in the world. Its different climates, ecological strata, production areas and productive ecosystems guarantee an amazing variety of fauna and flora species, many of which remain unknown to science. The world acknowledges 117 life zones, 84 of which are sheltered by our country. Peru has 28 climates out of the 32 that exist in the earth.

Throughout more than 10 000 years the great diversity of ecosystems brought the establishment and development of multiple human groups with their own cultures and amazing technological advances that carried on a long domestication process of animals and plants, placing our country as one of the world's center for the origin of agriculture and livestock.

These native groups possess important knowledge with respect to uses and properties of species, registering about 4 400 plants with known uses, placing Peru as the number one country in the world with such level of traditional knowledge.

Even though the potential that our natural richness offers is extraordinary, it is still too little what has been done to make the most of these comparative advantages. Nevertheless, the world's new trends consider a priority to search for new flavors and presentations of healthy and nutritive foods. This is how new business opportunities appear for positioning in green markets of functional foods, nutraceuticals, cosmeceuticals, organic products and exclusive consumables considered as gourmet.

The biological and cultural diversity of our country confers us the responsibility for the enduring use and conservation of these resources and the need for preparing ourselves in order to make the most of market trends. In this context, the Peru Export and Tourism Promotion Board - PROMPERU, in its effort for internationalizing supply given the countless possibilities that Peruvian biodiversity provides, presents to the international community the Peru Natural Products Catalogue, whose goal is to become a promotion tool for consolidating promising markets within the frame of social fairness and environmental sustainability.

Pilar Pajares
Secretary General
PROMPERU

Gustavo Wachtel
Coordinator
PDRS - GTZ

INTRODUCCIÓN

Biodiversidad, patrimonio natural que ha sustentado el desarrollo de una cultura milenaria basada en el uso inteligente de los recursos del entorno, adaptándolos y aprovechándolos y cuya conservación constituye para el Perú un desafío y una responsabilidad como país megadiverso. Su importancia es de alcance mundial no sólo por su valor inherente a los ecosistemas y especies que habitan la tierra y los procesos que se sustentan en ella, sino también por el valor económico que genera a través de los distintos usos que se da a los recursos y servicios de biodiversidad.

La Secretaría Técnica del Programa Nacional de Biocomercio, PROMPERÚ, en el marco del proyecto PerúBiodiverso, ha elaborado el presente catálogo denominado Peru Natural Products para exponer al mundo una muestra de la amplia oferta de ingredientes y productos derivados de biodiversidad nativa con valor alimenticio, medicinal y cosmético, buscando así fomentar oportunidades económicas para las iniciativas empresariales que decidan demostrar su compromiso con los principios de equidad social y ambiental que propugna el Biocomercio¹ en armonía con los retos del desarrollo sostenible.

En efecto, los patrones de consumo de alimentos y productos para el bienestar han cambiado considerablemente a raíz de los descubrimientos basados en los conocimientos tradicionales y en la biotecnología. Hoy en día se han generado nuevas corrientes en la industria y consumo de productos naturales, incrementando así el uso y comercio nacional e internacional de productos derivados de la biodiversidad. Por ello, la comunidad empresarial de esta industria tiene un rol importante en lograr las metas definidas en los acuerdos multilaterales como el Convenio de Diversidad Biológica y el Convenio Internacional de Especies Amenazadas de Fauna y Flora Silvestre - CITES, la Cumbre Mundial Sobre Desarrollo Sostenible y el Convenio 169 que forman parte del marco conceptual del Biocomercio², iniciativa coordinada por la Conferencia de las Naciones Unidas para el Comercio y Desarrollo - UNCTAD a partir de 1995. En lo que respecta al Biocomercio, estos compromisos se han implementado con la puesta en marcha y fortalecimiento de los Programas Nacionales de Biocomercio en países megadiversos.

Definitivamente el incremento de la sensibilidad y conciencia en el consumidor por el entorno a nivel global ha permitido el desarrollo de nuevas y crecientes tendencias de mercado hacia lo natural y sostenible experimentándose actualmente una mayor demanda y evidenciándose en reformas a nivel institucional y de política nacional e internacional orientadas hacia el fomento de estos conceptos en un marco de responsabilidad social y ambiental y rentabilidad económica.

¹ Los principios del Biocomercio son :

1. Conservación de la Biodiversidad.
2. Uso sostenible de la Biodiversidad.
3. Distribución equitativa de los beneficios derivados de la biodiversidad.
4. Sostenibilidad socioeconómica.
5. Cumplimiento de la legislación nacionales e internacional.
6. Respeto a los derechos de los actores involucrados en Biocomercio.
7. Claridad sobre el acceso a los recursos genéticos, tenencia de la tierra y conocimientos tradicionales.

² El Biocomercio, definido como el conjunto de actividades de recolección, producción, transformación y comercialización de bienes y servicios derivados de la biodiversidad nativa (recursos genéticos, especies y ecosistemas), desarrolladas de conformidad con los criterios de sostenibilidad ambiental, social y económica que son definidos por los principios del Biocomercio que se basan en los lineamientos del Convenio de Diversidad Biológica -CDB.

Las cifras difundidas indican un crecimiento sostenido del sector de ingredientes y productos naturales. Por ejemplo, Nutrition Business Journal indica que para el año 2002, el sector de productos naturales representaba el 14% de las ventas dentro de la categoría de cuidado personal con un monto estimado de \$4.6 mil millones de dólares y para el 2006 ya alcanzaba un valor superior a 10 mil millones de dólares³.

En el Perú, esta industria inicia su auge a partir de los años 90, desarrollándose diversos ingredientes y productos naturales respaldados en una historia de amplio conocimiento tradicional y largos procesos de domesticación y mejoramiento de cerca de 4400 especies de plantas de usos aplicados en la salud y alimentación. Sólo basta con enumerar algunos casos como la antocianina producida a partir del maíz morado cosechado de los valles interandinos de la serranía peruana o lianas como la uña de gato proveniente de nuestra selva amazónica, hoy registradas por investigadores de la etno farmacología por sus propiedades terapéuticas para reforzar el sistema inmunológico. Y en las alturas andinas, la maca, mágica planta que recarga la energía y vitalidad de aquellos que asumen el reto de cultivarla en su hábitat sobre los 4000 msnm, o el prometedor sachá inchi, cuya semilla ya está revolucionando la industria de los aceites funcionales y especiales, por presentar ácidos grasos omega 3 y 6 en proporciones que benefician la salud y bienestar. Así tenemos otras plantas que guardan secretos para mantener la belleza de la piel y la juventud y que forman parte del saber de la gente de los pueblos escondidos entre las montañas y selvas de nuestro país.

Estos registros dejan ver las ventajas comparativas que presenta el Perú para el desarrollo de la industria de productos naturales pero es evidente que aún no han sido completamente identificadas y aprovechadas. Considerando sólo la participación del 1% en el mercado mundial de productos naturales, se podrían generar alrededor de 220 millones⁴ de dólares a partir de la oferta de productos de nuestra biodiversidad. Sin embargo, actualmente nuestro país tiene una participación menor al 0.03%⁴ del comercio mundial, la cual se encuentra muy por debajo del potencial que alberga, por lo que es necesario fortalecer el trabajo conjunto y coordinado entre el sector productivo y el empresarial bajo las pautas claras de entidades de control y promoción para alcanzar y lograr una mayor participación en el mercado mundial y generar beneficios a lo largo de las cadenas de valor de estos productos.

En este contexto, esperamos que el Catálogo Peru Natural Products aporte no sólo información técnica y comercial, sino y sobre todo contribuya a la valoración de los ingentes recursos naturales que nuestros bosques y andes ponen a nuestra disposición para que apunten el desarrollo sustentable de nuestros pueblos.

³ EU Market Survey Natural Ingredients of Cosmetics 2005, CBI (www.cbi.nl)

⁴ Euromonitor (abril 2005) estima que el mercado Europeo de alimentos y bebidas naturales superara el record de \$22 mil millones de dólares y en Estados Unidos se espera que supere los \$27.5 mil millones de dólares, para este año 2007.

⁵ Reporte del Instituto Peruano de Productos Naturales. Memoria 2006

INTRODUCTION

Biodiversity, natural heritage that has sustained the development of a millenary culture based on the intelligent use of resources from the environment, adapting and exploiting them, and whose conservation poses a challenge for Peru and a responsibility as a megadiverse country. It has international importance not only by its value inherent to ecosystems and living species and the processes sustained in it, but also by the economic value generated by the different uses given to the resources and services of biodiversity.

The Technical Secretary of Peru National Biotrade Programme, PROMPERU, under the frame of the PeruBiodiverse project, has prepared this catalogue named Peru Natural Products in order to expose to the world a sample of the wide offer of ingredients and derivative products of our native biodiversity of alimentary, medicinal and cosmetic value, thus seeking to promote economic opportunities for business initiatives that will show their commitment with principles of social and environmental fairness encouraged by Biotrade¹ in accordance with the challenges of sustainable development.

In fact, consumption patterns of food and products for well-being have changed considerably as a result of discoveries based on traditional knowledge and biotechnology. Nowadays new trends have appeared in the industry and in consumption of natural products, thus increasing its use and also increasing local and international trade of products derived from biodiversity. This is why the business community of this industry plays an important role in achieving definite goals at multilateral agreements such as the Convention on Biological Diversity and the Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora - CITES, the World Summit on Sustainable Development and the Convention 169 that form part of the concept of Biotrade², initiative coordinated by the United Nations Conference on Trade and Development - UNCTAD from 1995. Regarding Biotrade, these commitments have been carried out with the start and strengthen of National Biotrade Programmes in megadiverse countries.

Definitively the increase in consumer sensitivity and conscience in global environment has allowed the surge of new and growing market trends towards what is natural and sustainable, currently experiencing a growing demand and becoming evident in reforms at institutional levels and in national and international policies oriented to promoting these concepts in a frame of social and environmental responsibility and economic profitability.

Figures provided show a sustained growth of the ingredients and natural products sector. For instance, the Nutrition Business Journal indicates that in 2002 the natural products sector represented 14% of sells within the category of personal care, with an estimate of \$4.6 thousand million dollars and by 2006 it was already reaching a value of over 10 thousand million dollars³.

In Peru, this industry begins its boom in the 90's, with the development of different natural ingredients and products supported by a history of wide traditional knowledge and long processes of domestication and improvement of almost 4400 species of plants for uses in health and nourishment. We can show some cases such as anthocianin produced from purple corn harvested in inter-Andean valleys of Peruvian sierra or of tropical vines such as cat's claw from our Amazonian rainforest, today registered by researchers of ethno pharmacology for its therapeutic properties for reinforcing the immunologic system. And in the Andean heights, maca, the magic plant that recharges energy and vitality of those that take the challenge of planting it in its habitat over 4000 meters over the sea level, or the promising sachachi, whose seed is already revolutionizing the industry of functional and special oils, by presenting omega 3 and omega 6 essential fatty acids in proportions that benefit health and well-being. Thus we have other plants that keep secrets for maintaining skin beauty and youth and that form part of people's knowledge in the hidden villages between the mountains and the jungle of our country.

These registries let us see the comparative advantages that Peru presents for developing the industry of natural products, but it is evident that they have not been completely identified nor taking advantage of. Considering only a 1% share of the natural products' world market, 220 million4 dollars could be generated from offering products from our biodiversity. Nevertheless, currently our country has a share of less than 0.03%⁴ of world trade, totally beneath its potential, that is why it is necessary to strengthen joint and coordinated efforts between the productive and the business sectors under clear parameters from control and promotion entities for reaching a larger share in the world market and generating benefits throughout the chains of value of these products.

In this context we hope that this Peru Natural Products Catalogue contributes not only with technical and commercial information, but mainly contribute to appreciate the many natural resources that our forests and Andes give us to support the sustainable development of our people.

¹ The principles of Biotrade are :

- 1. Biodiversity conservation.
- 2. Biodiversity sustainable use.
- 3. Fair distribution of the benefits derived from biodiversity.
- 4. Socioeconomic sustainability.
- 5. Compliance with local and international legislation.
- 6. Respect the rights of the actors involved in Biotrade.
- 7. Clear access to genetic resources, land ownership and traditional knowledge.

² Biotrade, defined as the ensemble of activities of harvest, production, transformation and trade of goods and services derived from native biodiversity (genetic resources, species and ecosystems), developed according to criteria of environmental, social and economic sustainability defined by the principles of Biotrade which are based on the parameters of the Convention on Biological Diversity - CDB

³ EU Market Survey Natural Ingredients of Cosmetics 2005, CBI (www.cbi.nl)
⁴ Euromonitor (April 2005) Estimates that in Europe the market of natural foods and beverages will exceed \$22 thousand million dollars and in the United States it is expected to surpass \$27.5 thousand million dollars by this 2007.
⁵ Peruvian Institute of Natural Products Report. 2006 Memory

AGUAYMANTO

Nombre Científico / Scientific Name:

Physalis peruviana

Familia / Family:

Solanaceae

Procedencia / Source

Silvestre y cultivada / wild and cultured

Otros Nombres / Other Names

- Cape goosberry
- Uchuva (Colombia)
- Capuli (Ecuador)

Distribución Geográfica / Geographic Distribution

Ancash, Ayacucho, Cajamarca y Cuzco.

Valles interandinos hasta los 3300 msnm.

Valleys in the Andes until 3300 masl.

Disponibilidad / Availability

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Set	Oct	Nov	Dic
Jan	Feb	Mar	Apr	May	Jun	Jul	Aug	Sept	Oct	Nov	Dec
		X	X	X	X						

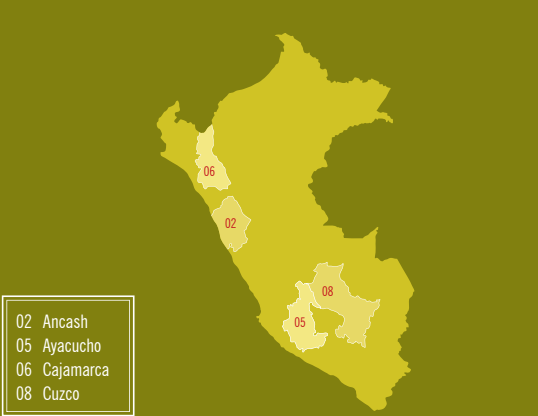
Fuente: MINAG- DGPA Cultivos

Valor Nutricional / Nutritional Value

Componentes / Components	Cont. Promedio / Average Content
Humedad / Humidity	78.9 %
Carbohidratos / Carbohydrates	16 g
Cenizas / Ash	1.01 g
Fibra / Fiber	4.90 g
Grasas Totales / Total Fat	0.16 g
Proteínas / Protein	0.05 g
Acido ascórbico / Ascorbic acid	43 mg
Calcio / Calcium	8 mg
Caroteno / Carotene	1.61 mg
Fósforo / Phosphorous	55.30 mg
Hierro / Iron	1.23 mg
Niacina / Niacin	1.79 mg
Riboflavina / Riboflavin	0.03 mg

Por cada 100 gr. de parte comestible / For each 100 g of edible part

UBICACIÓN DEL RECURSO / RESOURCE LOCATION



USOS Y APLICACIONES

El fruto es rico en pro vitamina A y su nivel de vitamina C esta próximo al de las naranjas. Se usa tradicionalmente como sedante, contra la tos, fiebre y presenta propiedades diuréticas. La fruta es consumida fresca o procesada en diferentes presentaciones (mermeladas, conservas y deshidratados)

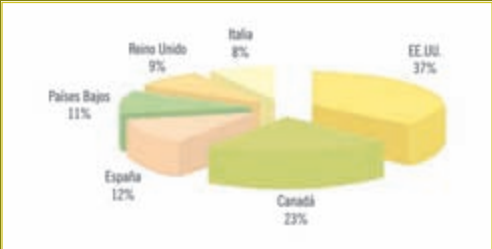
COMMON USE AND APPLICATIONS

The fruit is extremely rich in pro vitamin A and its levels of vitamin C are very close to those present in oranges. Local Andean communities believe it has sedative, anticough, febrifuge and diuretic properties. The fruits are consumed fresh or processed in different presentations (jams, preserved and dehydrated).

PRESENTACIONES / PRESENTATIONS

- Deshidratada / Dehydrated
- Extracto líquido (néctar) / Watered extract of the fruit (nectar)
- Mermelada o miel / Jams or syrup
- Fruta fresca / Fresh fruit
- Pulpa congelada / Frozen pulp

PRINCIPALES MERCADOS / MAIN MARKETS



ALGARROBO

Nombre Científico / Scientific Name:

Prosopis pallida

Familia / Family:

Mimosaceae

Procedencia / Source

Silvestre / Wild

Otros Nombres / Other Names

- American carob
- Huarango (Perú)

Distribución Geográfica / Geographic Distribution

Ica, Lambayeque y Piura.

Disponibilidad / Availability

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Set	Oct	Nov	Dic
Jan	Feb	Mar	Apr	May	Jun	Jul	Aug	Sept	Oct	Nov	Dec
X	X	X			X	X					

Fuente: MINAG- DGPA Cultivos

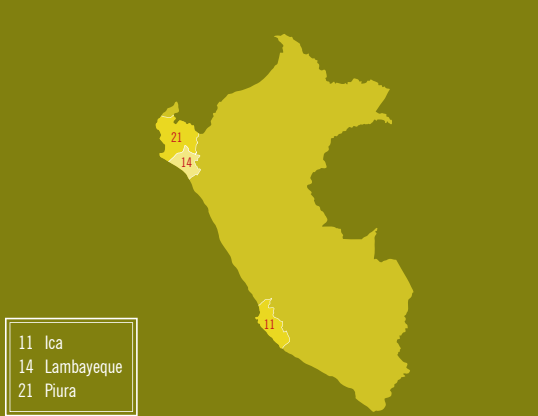
Valor Nutricional / Nutritional Value

Componentes / Components	Cont. Promedio / Average Content
Azúcares totales / Total Sugars	48.49 g
Sacarosa / Sucrose	46.35 g
Fibra Dietética total / Total Dietetic Fiber	32.22 g
Proteína / Protein	8.11 g
Grasas Totales / Total Fat	0.77 g
Ceniza / Ash	3.60 g

Por cada 100 gr. de parte comestible / For each 100 g of edible part

Fuente: Elaboración propia

UBICACIÓN DEL RECURSO / RESOURCE LOCATION



USOS Y APLICACIONES

La agroindustria ha desarrollado productos innovadores derivados del polvo de la vaina de algarrobo tales como café, galletas fortificadas y suplementos nutricionales como fuente de carbohidratos y proteínas. Se obtienen extractos concentrados de la vaina del algarrobo a través de procesos fraccionados de molienda que son usados como saborizantes en la preparación de postres y bebidas en la cocina peruana.

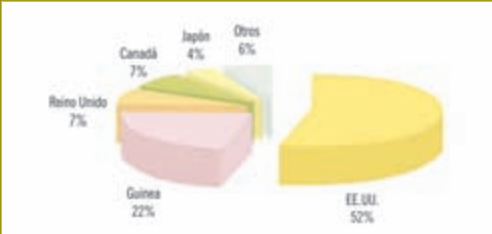
COMMON USE AND APPLICATIONS

Agro-industry has developed innovative products derived from algarroba powder such as coffee, fortified cookies and nutritional supplements as source of carbohydrates and proteins. Obtaining concentrated extracts from the fruit of the algarroba through fractionated milling process, allows obtaining algarrobinas, used as flavorings for preparing desserts and drinks in Peruvian cuisine.

PRESENTACIONES / PRESENTATIONS

- Harina o polvo de la semilla / Flour or powder of the seed
- Extracto seco de la semilla / Dry extract of the seed
- Café de la algarroba tostada / Coffee of toasted algarroba
- Miel de algarrobina / Algarrobina Syrup

PRINCIPALES MERCADOS / MAIN MARKETS



Nombre Científico / Scientific Name:

Myrciaria dubia

Familia / Family:

Mirtáceas / Myrtaceae

Procedencia / Source

Silvestre y cultivada / Wild and cultivated

Otros Nombres / Other Names

- Cacari, Araca d’ Agua (Brasil)
- Guayabo (Colombia)
- Guayabito (Venezuela)

Distribución Geográfica / Geographic Distribution

Loreto, San Martín y Ucayali.

Disponibilidad / Availability

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Set	Oct	Nov	Dic
Jan	Feb	Mar	Apr	May	Jun	Jul	Aug	Sept	Oct	Nov	Dec
					X	X	X	X			

Fuente: MINAG- DGPA Cultivos

Valor Nutricional / Nutritional Value

Componentes / Components	Cont. Promedio / Average Content
Agua / Water	94.4 g
Valor Energético / Energetic Value	17.0 cal
Proteínas / Proteins	0.5 g
Carbohidratos / Carbohydrates	4.7 g
Fibra / Fiber	0.6 g
Cenizas / Ash	0.2 g
Calcio / Calcium	27.0 mg
Fósforo / Phosphorus	17.0 mg
Hierro / Iron	0.5 mg
Tiamina / Thiamin	0.01 mg
Riboflavina / Riboflavin	0.04 mg
Niacina / Niacin	0.062 mg
Ac. Ascórbico reducido / Reduced Ascorbic Acid	2780.0 mg
Ac. Ascórbico total / Total Ascorbic Acid	2994.2 mg

Por cada 100 gr. de parte comestible / For each 100 g of edible part

UBICACIÓN DEL RECURSO / RESOURCE LOCATION



USOS Y APLICACIONES

Fuente natural de vitamina C, antioxidante, utilizado en bebidas energéticas y productos lácteos.

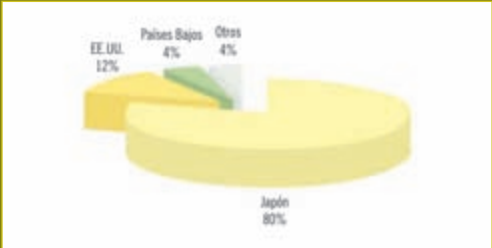
COMMON USE AND APPLICATIONS

This wild native species is one of the greatest natural sources of vitamin C and an antioxidant used in the formulation of energy drinks and dairy products.

PRESENTACIONES / PRESENTATIONS

- Pulpa / Pulp
- Concentrado líquido / Liquid concentrate
- Harina / Powder
- Deshidratado / Dehydrated
- Extracto seco / Dry extract
- Cápsulas / Capsules
- Tabletas / Tablets

PRINCIPALES MERCADOS / MAIN MARKETS



CASTAÑA

Nombre Científico / Scientific Name:

Bertholletia excelsa

Familia / Family:

Lecythidaceas / Lecythidaceae

Procedencia / Source

Silvestre / Wild

Otros Nombres / Other Names

- Brazilian Nut
- Nuez del Brasil (Brasil)

Distribución Geográfica / Geographic Distribution

Amazonía peruana (principalmente Madre de Dios), brasileña y boliviana.
Peruvian (mainly Madre de Dios), Brazilian and Bolivian Amazonia.

Disponibilidad / Availability

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Set	Oct	Nov	Dic
Jan	Feb	Mar	Apr	May	Jun	Jul	Aug	Sept	Oct	Nov	Dec
X	X	X	X								X

Fuente: Elaboración propia

Valor Nutricional / Nutritional Value

Componentes / Components	Cont. Promedio / Average Content
Agua / Water	3.0 g
Valor energético / Energetic value	751.6 cal
Proteínas / Proteins	16.4 g
Lípidos / Lipids	69.3 g
Glúcidos / Glucydes	3.2 g
Sales minerales / Mineral salts	3.5 g
Fibras / Fiber	4.6 g
Calcio / Calcium	0.243 g
Fósforo / Phosphorus	0.664 g
Vitamina A / Vitamin A	Traces mg
Vitamina B1 / Vitamin B1	150.0 mg
Vitamina B2 / Vitamin B2	Traces mg

Por cada 100 gr. de parte comestible / For each 100 g of edible part

UBICACIÓN DEL RECURSO / RESOURCE LOCATION



USOS Y APLICACIONES

Fuente de proteínas y aminoácidos. El aceite obtenido de las castañas es rico en grasas no saturadas que contribuyen a reducir el nivel de colesterol en la sangre. Los productos derivados de la castaña se utilizan en la industria cosmética.

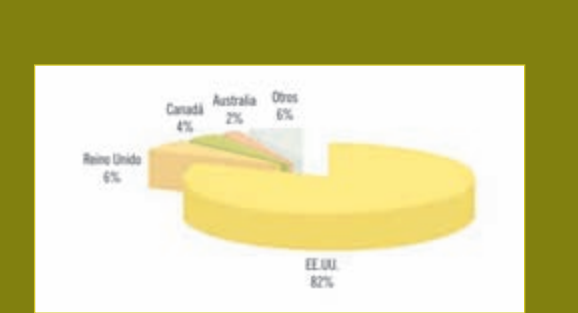
COMMON USE AND APPLICATIONS

Brazilian nuts come from one of the highest Amazonian trees. Its almonds are a source of proteins and amino acids. The oil obtained from Brazilian nuts is rich in unsaturated fats which contribute to lower cholesterol levels in the blood. Brazilian nuts products are used in the cosmetic industry.

PRESENTACIONES / PRESENTATIONS

- Sin cáscara / Without skin
- Entera / Whole
- Aceite / Oil

PRINCIPALES MERCADOS / MAIN MARKETS



CHANCAPIEDRA

Nombre Científico / Scientific Name:

Phyllanthus niruri

Familia / Family:

Euphorbiaceae

Procedencia / Source

Silvestre / Wild

Otros Nombres / Other Names

- Stone-breaker

Distribución Geográfica / Geographic Distribution

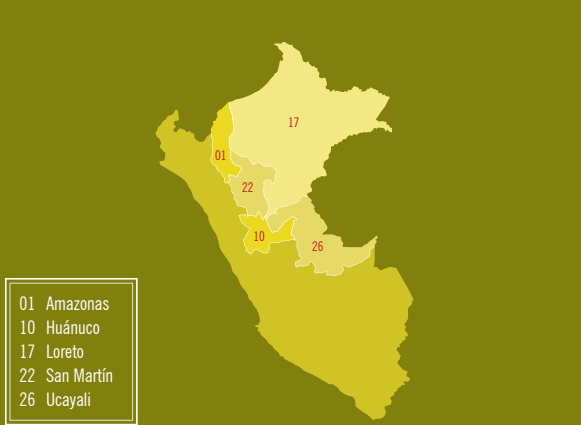
Amazonas, Huánuco, Loreto, San Martín y Ucayali.

Disponibilidad / Availability

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Set	Oct	Nov	Dic
Jan	Feb	Mar	Apr	May	Jun	Jul	Aug	Sept	Oct	Nov	Dec
		X	X	X	X						

Fuente: MINAG- DGPA Cultivos

UBICACIÓN DEL RECURSO / RESOURCE LOCATION



USOS Y APLICACIONES

Esta planta presenta efectos en contra de la formación de piedras en los riñones, protege el hígado, actividad diurética, actividad antiespasmódica, actividad antibacterial y antiinflamatoria, actividad antiséptica, antiviral - VIH, actividad en contra de la malaria. Existen estudios clínicos que muestran los beneficios para casos de hepatitis b y calculus renales.

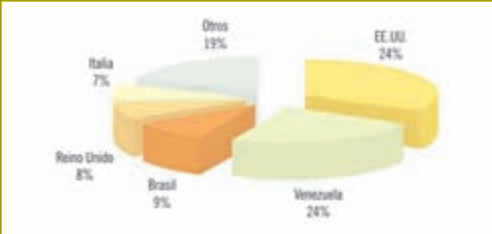
COMMON USE AND APPLICATIONS

Anti-lithiasis, hepatoprotective, antihyperlipidemic activity (Barro ME, 2003; Freitas AM, 2002), Diuretic activity (Shimizu, M., et al., 1989), Antiespasmodic activity (Calixto, J. B., 1984), antibacterial and antiinflammatory activity (Bork, P. M., et al., 1996), contraceptive (Rao, et al., 2001), antinociceptive activity (Santos, A. R., et al., 1995), antiviral - VIH (Naik AD, et al., 2003), antiplasmodial - antimalarial activity (Subeki S, 2005). There are several in vitro and clinic studies in the case of its benefic effect on Hepatitis B and renal lithiasis.

PRESENTACIONES / PRESENTATIONS

- Extractos secos / Dry extracts
- Hojas y tallos deshidratados / Dehydrated leaves and stems
- Cápsulas / Capsules

PRINCIPALES MERCADOS / MAIN MARKETS



CHIRIMOYA

Nombre Científico / Scientific Name:

Annona cherimolia

Familia / Family:

Anonáceas / Annonaceae

Procedencia / Source

Cultivada / Cultured

Otros Nombres / Other Names

- Chirimoyo
- Chilimoya (Chile)

Distribución Geográfica / Geographic Distribution

Cajamarca, Huaraz y Lima.

Disponibilidad / Availability

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Set	Oct	Nov	Dic
Jan	Feb	Mar	Apr	May	Jun	Jul	Aug	Sept	Oct	Nov	Dec
		X	X	X	X	X	X				

Fuente: MINAG- DGPA Cultivos

Valor Nutricional / Nutritional Value

Componentes / Components	Cont. Promedio / Average Content
Agua / Water	75.7 g
Proteínas / Proteins	1.0 g
Carbohidratos / Carbohydrates	22.0 g
Fibra / Fiber	1.8 g
Cenizas / Ash	1.0 g
Grasa / Fat	0.1 %
Calcio / Calcium	24 mg
Vitamina A (U.I.) / Vitamin A	10 UI
Hierro / Iron	0.4 mg
Tiamina / Thiamin	0.06 mg
Riboflavina / Riboflavin	0.14 mg
Niacina / Niacin	0.75 mg
Ac. Ascórbico reducido / Reduced Ascorbic Acid	1.3 mg

Por cada 100 gr. de parte comestible / For each 100 g of edible part

UBICACIÓN DEL RECURSO / RESOURCE LOCATION



USOS Y APLICACIONES

Fuente de tiamina, riboflavina y niacina, que forman parte del compuesto vitamínico B. Se consume principalmente como postre. Puede ser preparado en purés natillas y helados.

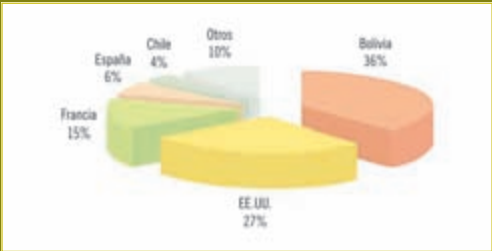
COMMON USE AND APPLICATIONS

This flavorful fruit is a source for thiamin, riboflavin and niacin, as part of vitamin B complex. It is mainly used as a dessert. It is very delicious when prepared in puree, custard and ice cream.

PRESENTACIONES / PRESENTATIONS

- Fresco / Fresh
- Esencia / Essence
- Pulpa Congelada / Frozen Pulp

PRINCIPALES MERCADOS / MAIN MARKETS



CHUCHUHUASI

Nombre Científico / Scientific Name:

Maytenus macrocarpa

Familia / Family:

Celastraceae

Procedencia / Source

Silvestre / Wild

Otros Nombres / Other Names

- Chuchuhuasa (Perú)

Distribución Geográfica / Geographic Distribution

Loreto, Huánuco, Madre de Dios, San Martín y Ucayali.

Disponibilidad / Availability

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Set	Oct	Nov	Dic
Jan	Feb	Mar	Apr	May	Jun	Jul	Aug	Sept	Oct	Nov	Dec
					X	X	X	X			

Fuente: MINAG- DGPA Cultivos

UBICACIÓN DEL RECURSO / RESOURCE LOCATION



USOS Y APLICACIONES

Usado por comunidades nativas contra la artritis, reumatismo y dolor de espalda. De la corteza macerada se preparan bebidas afrodisíacas.

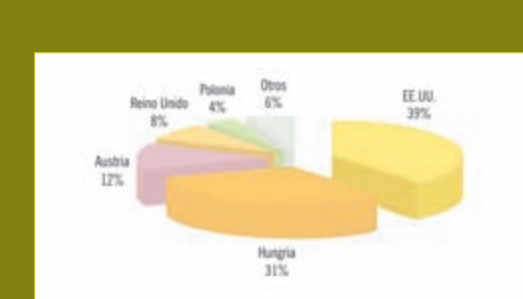
COMMON USE AND APPLICATIONS

It has been used by native communities for arthritis, rheumatism, and back pain. Aphrodisiac drinks are prepared locally from macerated chuchuhuasi bark.

PRESENTACIONES / PRESENTATIONS

- Corteza en trozos / Bark bits
- Corteza en polvo / Pulverized bark
- Extracto seco de corteza / Dry bark extract
- Licor del macerado de corteza / Macerated bark liquor
- Ungüentos y cremas / Ointments and creams
- Infusiones / Teas

PRINCIPALES MERCADOS / MAIN MARKETS



HERCAMPURI

Nombre Científico / Scientific Name:

Gentianella alborosea

Familia / Family:

Gentianaceae

Procedencia / Source

Cultivada / Cultivated

Otros Nombres / Other Names

- Té de Chavín (Perú)

Distribución Geográfica / Geographic Distribution

Ayacucho, Cajamarca, Cerro de Pasco, Cuzco y Puno.

Disponibilidad / Availability

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Set	Oct	Nov	Dic
Jan	Feb	Mar	Apr	May	Jun	Jul	Aug	Sept	Oct	Nov	Dec
			X	X							

Fuente: MINAG- DGPA Cultivos

UBICACIÓN DEL RECURSO / RESOURCE LOCATION



USOS Y APLICACIONES

Posee eritaurina, sustancia amarga de tipo glucosídico; así como, alcaloides, heterósidos, saponinas, taninos, resinas, ceras, hemicelulosa, (Aluminio, Calcio, Potasio, Sodio, Magnesio, Cloro), que le proporcionan efecto dextoxicante y diurético.

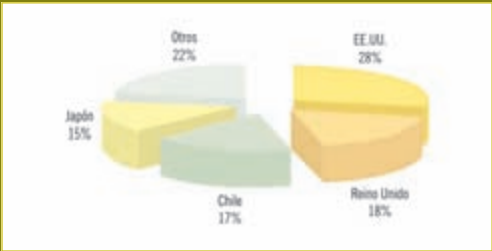
COMMON USE AND APPLICATIONS

Erytaurin, a bitter glucoside; alkaloids, heterosides, saponins, tannins, resins, waxes, hemicellulose, Aluminum, Calcium, Potassium, Sodium, Magnesium, Chlorine.

PRESENTACIONES / PRESENTATIONS

- Harina / Powder
- Extracto / Dry concentrate
- Cápsulas / Capsules

PRINCIPALES MERCADOS / MAIN MARKETS



HUITO

Nombre Científico / Scientific Name:

Genipa americana L

Familia / Family:

Rubieaceae

Procedencia / Source

Silvestre / Wild

Otros Nombres / Other Names

- Jagua (Colombia)

Distribución Geográfica / Geographic Distribution

Amazonas, Loreto, Madre de Dios, San Martín, Ucayali, Pasco parte selva y Junín parte selva.

Disponibilidad / Availability

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Set	Oct	Nov	Dic
Jan	Feb	Mar	Apr	May	Jun	Jul	Aug	Sept	Oct	Nov	Dec
					X	X	X				

Fuente: MINAG- DGPA Cultivos

Valor Nutricional / Nutritional Value

Componentes / Components	Cont. Promedio / Average Content
Calorías / Calories	55 g
Agua / Water	83.9 g
Proteínas / Proteins	1.2 g
Grasa / Fat	0.1 g
Carbohidratos / Carbohydrates	14.0 g
Fibras / Fibers	1.6 g
Cenizas / Ash	0.8 g
Calcio / Calcium	69 mg
Fósforo / Phosphorus	21 mg
Hierro / Iron	0.5 mg
Tiamina / Thiamine	0.03 mg
Riboflavina / Riboflavin	0.33 mg
Niacina / Niacin	0.54 mg
Acido Ascórbico / Ascorbic Acid	1.10 mg

Por cada 100 gr. de parte comestible / For each 100 g of edible part

UBICACIÓN DEL RECURSO / RESOURCE LOCATION



USOS Y APLICACIONES

El Huito ha sido utilizado desde épocas precolombinas, los habitantes de la amazonía lo usan para pintar sus atuendos y piel para rituales mágicos y para protegerla de los insectos. El fruto macerado en ron es la base para preparar un licor tradicional conocido como “Huitochado”, de sabor muy agradable.

COMMON USE AND APPLICATIONS

Huito has been used since pre-Columbian times; Amazonian settlers used huito to dye its garments and skin for magic rituals and to protect it from the insects. The fruits macerated in rum are the base for preparing the traditional liquor known as “Huitochado” of very nice flavor.

PRESENTACIONES / PRESENTATIONS

- Pulpa congelada / Frozen pulp
- Fruto deshidratado / Dehydrated fruit
- Polvo deshidratado del fruto / Dehydrated fruit powder
- Extracto líquido (néctar) / Watered extract (nectar)
- Extracto seco / Dry extract



KIWICHA

Nombre Científico / Scientific Name:

Amaranthus caudatus

Familia / Family:

Amarantáceas / Amaranthaceae

Procedencia / Source

Cultivada / Cultivated

Otros Nombres / Other Names

- Inca wheat
- Jaguarcha (Ecuador)

Distribución Geográfica / Geographic Distribution

Ancash, Arequipa, Ayacucho, Cajamarca, Cuzco, Huancavelica y Junín.

Disponibilidad / Availability

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Set	Oct	Nov	Dic
Jan	Feb	Mar	Apr	May	Jun	Jul	Aug	Sept	Oct	Nov	Dec
				X	X	X	X				

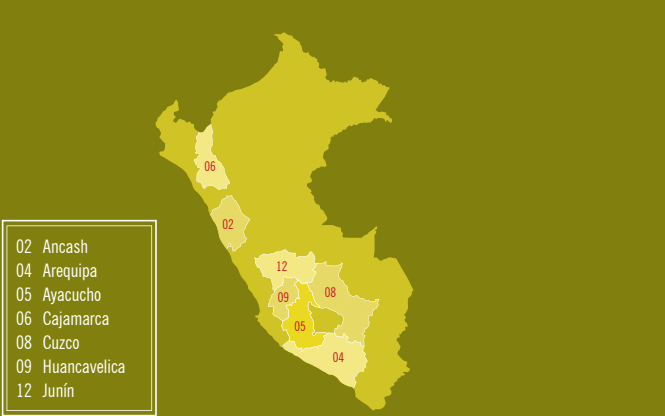
Fuente: MINAG- DGPA Cultivos

Valor Nutricional / Nutritional Value

Componentes / Components	Cont. Promedio / Average Content
Agua / Water	12.0 g
Valor Energético / Energetic Value	377 cal
Proteínas / Proteins	13.5 g
Grasa / Fat	7.1 %
Carbohidratos / Carbohydrates	64.5 g
Fibra / Fiber	2.5 g
Cenizas / Ash	2.4 g
Calcio / Calcium	236 mg
Fósforo / Phosphorus	453 mg
Hierro / Iron	7.5 mg
Tiamina / Thiamin	0.30 mg
Riboflavina / Riboflavin	0.01 mg
Niacina / Niacin	0.40 mg
Ac. Ascórbico total / Total Ascorbic Total	1.3 mg

Por cada 100 gr. de parte comestible / For each 100 g of edible part

UBICACIÓN DEL RECURSO / RESOURCE LOCATION



USOS Y APLICACIONES

Gran fuente de proteínas, vitamina E y complejo vitamínico B. Se usa principalmente en la preparación de sopas, panqueques y panes.

COMMON USE AND APPLICATIONS

This ancient Andean plant is a great source of protein, vitamin E and vitamin B complex. It is used basically for preparing soups, pancakes and bread.

PRESENTACIONES / PRESENTATIONS

- Kiwicha en granos / Kiwicha seeds
- Harina / Flour
- Harina liofilizada / Lyophilized flour
- Kiwicha pop



LÚCUMA

Nombre Científico / Scientific Name:

Pouteria lucuma

Familia / Family:

Sapotaceae

Procedencia / Source

Cultivada / Cultivated

Distribución Geográfica / Geographic Distribution

Ayacucho, Arequipa, Cajamarca, Huancavelica, La Libertad y Lima.

Disponibilidad / Availability

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Set	Oct	Nov	Dic
Jan	Feb	Mar	Apr	May	Jun	Jul	Aug	Sept	Oct	Nov	Dec
			X	X	X	X					

Fuente: MINAG- DGPA Cultivos

Valor Nutricional / Nutritional Value

Componentes / Components	Cont. Promedio / Average Content
Valor Energético / Energetic Value	99 cal
Proteínas / Proteins	1.50 g
Carbohidratos / Carbohydrates	2.50 g
Fibra / Fiber	1.30 g
Ceniza / Ash	0.70 g
Calcio / Calcium	16.00 mg
Fósforo / Phosphorus	26.00 mg
Hierro / Iron	0.40 mg
Tiamina (B1) / Thiamin (B1)	0.01 mg
Riboflavina (B2) / Riboflavin (B2)	0.14 mg
Niacina (B5) / Niacin (B5)	0.96 mg
Vitamina C / Vitamin C	5.40 mg

Por cada 100 gr. de parte comestible / For each 100 g of edible part

UBICACIÓN DEL RECURSO / RESOURCE LOCATION



USOS Y APLICACIONES

Además de su consumo como producto gourmet, se utiliza como saborizante en repostería, helados y bebidas.

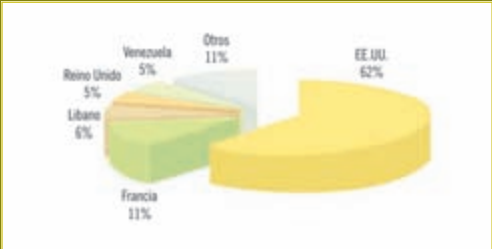
COMMON USE AND APPLICATIONS

One of our flag products, this tasty fruit besides being a gourmet product, is used as a flavoring in pastry making, ice creams and beverages.

PRESENTACIONES / PRESENTATIONS

- Pulpa congelada / Frozen pulp
- Harina / Powder
- Fresco / Fresh

PRINCIPALES MERCADOS / MAIN MARKETS



Nombre Científico / Scientific Name:

Lepidium meyenii Walp

Familia / Family:

Brassicaceae

Procedencia / Source

Cultivada / Cultivated

Distribución Geográfica / Geographic Distribution

Junín y Pasco.

Disponibilidad / Availability

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Set	Oct	Nov	Dic
Jan	Feb	Mar	Apr	May	Jun	Jul	Aug	Sept	Oct	Nov	Dec
					X	X	X				

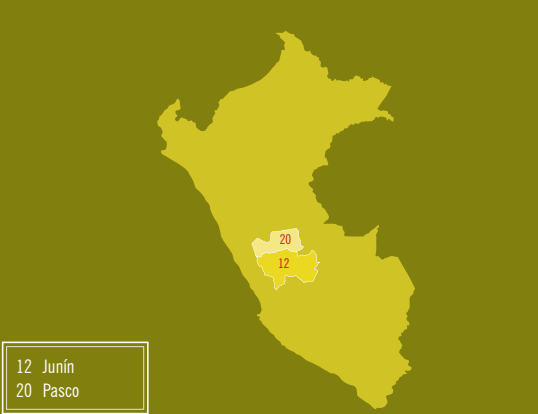
Fuente: MINAG- DGPA Cultivos

Valor Nutricional / Nutritional Value

Componentes / Components	Cont. Promedio / Average Content
Humedad / Moisture	15.30 %
Proteínas / Proteins	14.00 g
Grasa / Fat	1.60 g
Carbohidratos / Carbohydrates	64.40 g
Cenizas / Ash	5.00 g
Calcio / Calcium	247.00 mg
Fósforo / Phosphorus	183.00 mg
Hierro / Iron	14.70 mg
Tiamina / Thiamin	0.20 mg
Riboflavina / Riboflavin	0.35 mg
Acido Ascórbico / Ascorbic Acid	2.50 mg

Por cada 100 gr. de parte comestible / For each 100 g of edible part

UBICACIÓN DEL RECURSO / RESOURCE LOCATION



USOS Y APLICACIONES

Importante fuente alimenticia, medicinal y antioxidante. La maca cuenta con una alta concentración de calcio, vitaminas C y E, proteínas y posee 9 de los 10 aminoácidos esenciales.

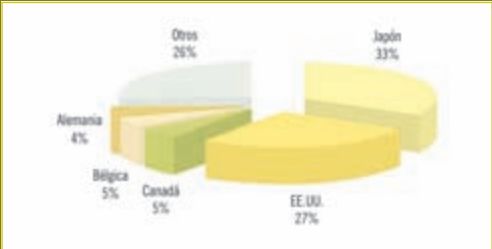
COMMON USE AND APPLICATIONS

Maca, one of the first roots that ancient Peruvians used, is an important food; is also a medicinal and antioxidant source. It has a high concentration of calcium, proteins, vitamin C and E, and 9 out of the 10 essential amino acids.

PRESENTACIONES / PRESENTATIONS

- Harina / Powder
- Harina Gelatinizada / Gelatinized powder
- Extracto / Dry concentrate
- Cápsulas / Capsules
- Tabletas / Tablets
- Gelatinizada / Gelatinized
- Micropulverizada / Micro-pulverized

PRINCIPALES MERCADOS / MAIN MARKETS



MAIZ GIGANTE DEL CUZCO

Nombre Científico / Scientific Name:

Zea maiz var. Urubamba

Familia / Family:

Gramíneas / *Gramineae*

Procedencia / Source

Cultivada / Cultivated

Otros Nombres / Other Names

- Blanco Urubamba (Perú)

Distribución Geográfica / Geographic Distribution

Cuzco.

Disponibilidad / Availability

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Set	Oct	Nov	Dic
Jan	Feb	Mar	Apr	May	Jun	Jul	Aug	Sept	Oct	Nov	Dec
			X	X	X						

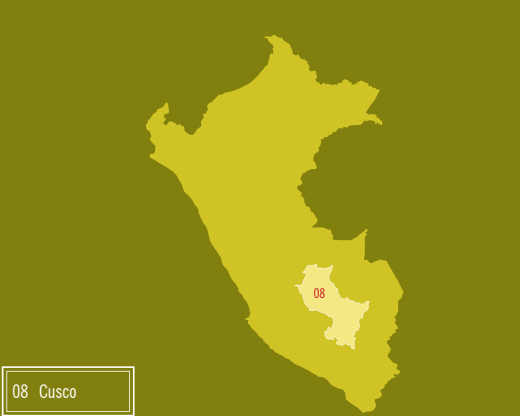
Fuente: MINAG- DGPA Cultivos

Valor Nutricional / Nutritional Value

Componentes / Components	Cont. Promedio / Average Content
Agua / Water	67.3 g
Valor Energético / Energetic Value	129 cal
Proteínas / Proteins	3.3 g
Grasa / Fat	0.8 g
Carbohidratos / Carbohydrates	27.8 g
Fibra / Fiber	1.5 g
Cenizas / Ash	0.8 g
Calcio / Calcium	8 mg
Fósforo/ Phosphorus	113 mg
Hierro / Iron	0.8 mg
Tiamina / Thiamin	0.14 mg
Riboflavina / Riboflavin	0.07 mg
Niacina / Niacin	1.14 mg
Ac. Ascórbico reducido / Reduced Ascorbic Acid	82.1 mg

Por cada 100 gr. de parte comestible / For each 100 g of edible part

UBICACIÓN DEL RECURSO / RESOURCE LOCATION



USOS Y APLICACIONES

Gran fuente de proteínas, es utilizado mayormente en snacks y en la preparación de sopas

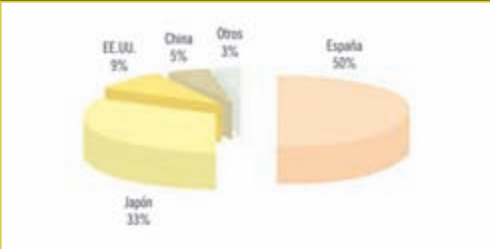
COMMON USE AND APPLICATIONS

Besides the exceptional big size of its grains, it is also a great source of proteins and is mainly used as a snack and in the preparation of soups.

PRESENTACIONES / PRESENTATIONS

- Grano Entero / Whole grain
- Grano Tostado / Roasted grain

PRINCIPALES MERCADOS / MAIN MARKETS



MAÍZ MORADO

Nombre Científico / Scientific Name:

Zea mays L

Familia / Family:

Gramínea / *Gramineae*

Procedencia / Source

Cultivada / Cultivated

Otros Nombres / Other Names

- Purple Corn

Distribución Geográfica / Geographic Distribution

Arequipa, Cajamarca y Lima.

Disponibilidad / Availability

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Set	Oct	Nov	Dic
Jan	Feb	Mar	Apr	May	Jun	Jul	Aug	Sept	Oct	Nov	Dec
			X (sie.)							X (cost.)	X (cost.)

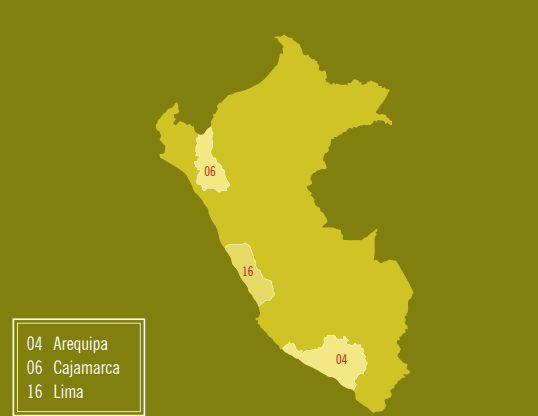
Fuente: MINAG- DGPA Cultivos

Valor Nutricional / Nutritional Value

Componentes / Components	Cont. Promedio / Average Content
Agua / Water	11.4 g
Valor Energético / Energetic Value	357 cal
Proteínas / Proteins	7.3 g
Carbohidratos / Carbohydrates	76.2 g
Fibra / Fiber	1.8 g
Cenizas / Ash	1.7 g
Calcio / Calcium	12 mg
Fósforo / Phosphorus	328 mg
Hierro / Iron	0.2 mg
Retinol / Retynol	8 mcg
Tiamina / Thiamin	0.38 mg
Riboflavina / Riboflavin	0.22 mg
Niacina / Niacin	2.8 mg
Ac. Ascórbico reducido / Reduced Ascorbic Acid	1 mg

Por cada 100 gr. de parte comestible / For each 100 g of edible part

UBICACIÓN DEL RECURSO / RESOURCE LOCATION



USOS Y APLICACIONES

Con el maíz morado se prepara la exquisita chicha morada, como también la mazamorra morada. Fuente de antociaminas de valor antioxidante.

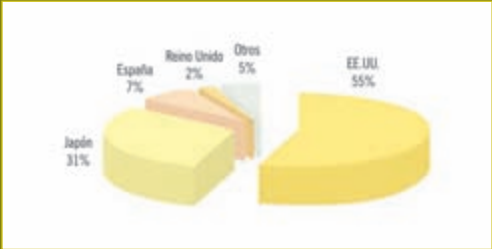
COMMON USE AND APPLICATIONS

Purple corn was widely used by ancient Peruvians thanks to its antioxidant and coloring properties. Currently is used for preparing a delicious exotic drink called chicha morada, and a pudding known as mazamorra morada.

PRESENTACIONES / PRESENTATIONS

- Coronta / Corncob
- Concentrado / Concentrate
- Extracto / Extract
- Jugo / Juice
- Harina / Powder
- Colorante / Dye stuff
- Cápsulas / Capsules

PRINCIPALES MERCADOS / MAIN MARKETS



Nombre Científico / Scientific Name:

Schinus molle

Familia / Family:

Anacardiaceae

Procedencia / Source

Silvestre y Cultivada / Wild and Cultivated

Otros Nombres / Other Names

- Pink pepper

Distribución Geográfica / Geographic Distribution

Ancash, Arequipa, Ayacucho, Cajamarca, Cuzco, Huánuco, Ica, Junín, La Libertad, Lima, Moquegua, Pasco y Tacna.

Disponibilidad / Availability

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Set	Oct	Nov	Dic
Jan	Feb	Mar	Apr	May	Jun	Jul	Aug	Sept	Oct	Nov	Dec
	X	X	X	X	X	X					

Fuente: MINAG- DGPA Cultivos

UBICACIÓN DEL RECURSO / RESOURCE LOCATION



USOS Y APLICACIONES

El fruto es utilizado como digestivo y saborizante; las hojas se utilizan para aliviar dolores reumáticos e inflamaciones, la resina es empleada en el reumatismo, como cicatrizante, purgante y antiparasitario.

COMMON USE AND APPLICATIONS

The different parts of this widely spread Andean tree have many medicinal uses: the fruit is used as a digestive aid and for flavoring; the leaves are used for relieving rheumatic pain and swelling; the resin is used for treating rheumatism, as a cicatrizing agent, as a laxative and antiparasitic.

PRESENTACIONES / PRESENTATIONS

- Follaje mixto / Mix foliage



Nombre Científico / Scientific Name:

Minthostachys mollis

Familia / Family:

Lamiaceae

Procedencia / Source

Cultivada / Cultivated

Otros Nombres / Other Names

- Peperina (Argentina)
- Khoa (Bolivia)

Distribución Geográfica / Geographic Distribution

Amazonas, Arequipa, Cajamarca, Cusco, Huánuco, Junín, Lima, La Libertad, Piura y Puno.

Disponibilidad / Availability

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Set	Oct	Nov	Dic
Jan	Feb	Mar	Apr	May	Jun	Jul	Aug	Sept	Oct	Nov	Dec
		X	X	X	X	X					

Fuente: MINAG- DGPA Cultivos

UBICACIÓN DEL RECURSO / RESOURCE LOCATION



USOS Y APLICACIONES

Excelente digestivo y complemento alimenticio por su alto contenido de Calcio y Fósforo que favorece el crecimiento y mantenimiento de los huesos y dientes. Las hojas también se emplean en la curación de fracturas, luxaciones y tumores ocasionados por golpes.

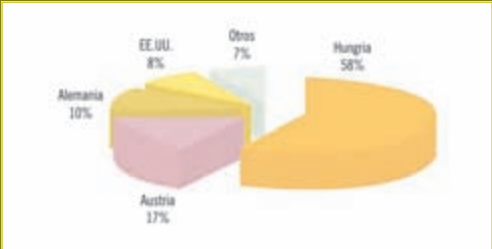
COMMON USE AND APPLICATIONS

Muña is the oldest method for preserving potatoes since pre-Hispanic times. Its properties allows it to be used as an excellent digestive and food supplement thanks to its high Calcium and Phosphorus content which helps the growth of bones and teeth and keeps them healthy. The leaves are also used for healing fractures, dislocations and bruises produced by blows.

PRESENTACIONES / PRESENTATIONS

- Molida / Ground
- Hojas secas / Dry leaves

PRINCIPALES MERCADOS / MAIN MARKETS



PASUCHACA

Nombre Científico / Scientific Name:

Geranium dielsianum Knuth

Familia / Family:

Geraniaceae

Procedencia / Source

Silvestre y Cultivada / Wild and Cultivated

Distribución Geográfica / Geographic Distribution

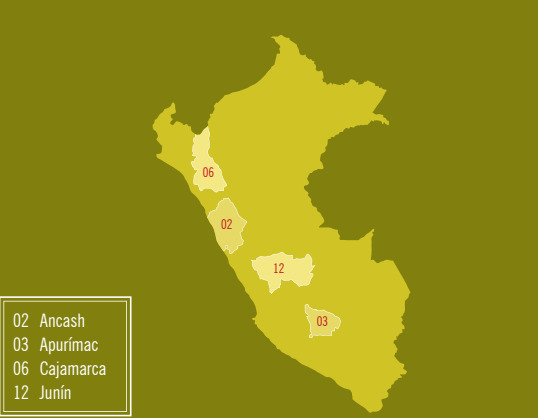
Ancash, Apurímac, Cajamarca y Junín.

Disponibilidad / Availability

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Set	Oct	Nov	Dic
Jan	Feb	Mar	Apr	May	Jun	Jul	Aug	Sept	Oct	Nov	Dec
		X	X	X	X						

Fuente: MINAG- DGPA Cultivos

UBICACIÓN DEL RECURSO / RESOURCE LOCATION



USOS Y APLICACIONES

Las principales propiedades medicinales tradicionales atribuidas a la pasuchaca son como antidiabético, astringente y desinflamante.

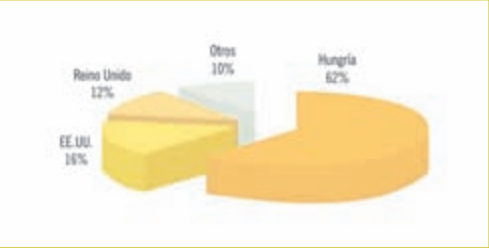
COMMON USE AND APPLICATIONS

This Andean plant is an antidiabetic, astringent and anti-inflammatory marvel thanks to its hypoglycemiant effects, and it takes part in Anden traditional medicine.

PRESENTACIONES / PRESENTATIONS

- Harina / Flour
- Cápsulas / Capsules

PRINCIPALES MERCADOS / MAIN MARKETS



QUINUA

Nombre Científico / Scientific Name:
Chenopodium quinoa

Familia / Family:
Chenopodiaceae

Procedencia / Source
Cultivada / Cultivated

Otros Nombres / Other Names
• Quinoa

Distribución Geográfica / Geographic Distribution
Arequipa, Cuzco, Huancavelica, Junín y Puno.

Disponibilidad / Availability

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Set	Oct	Nov	Dic
Jan	Feb	Mar	Apr	May	Jun	Jul	Aug	Sept	Oct	Nov	Dec
			X	X	X	X					

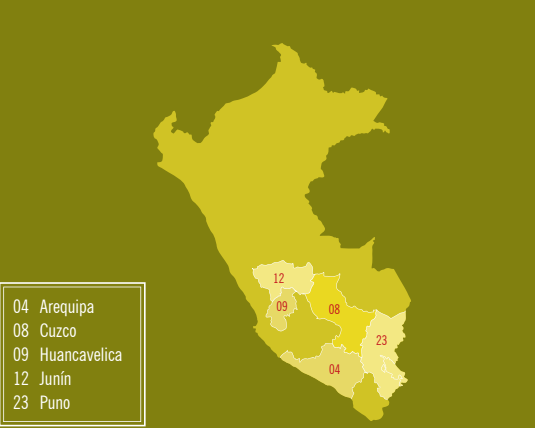
Fuente: MINAG- DGPA Cultivos

Valor Nutricional / Nutritional Value

Componentes / Components	Cont. Promedio / Average Content
Humedad / Moisture	13 %
Proteínas / Proteins	16 g
Carbohidratos / Carbohydrates	60 g
Fibra / Fiber	4 g
Cenizas / Ash	3 g
Lisina / Lysine	0.88
Metionina / Methionine	0.42
Triptófano / Tryptophan	0.12
Grasas / Fats	4 g

Por cada 100 gr. de parte comestible / For each 100 g of edible part

UBICACIÓN DEL RECURSO / RESOURCE LOCATION



USOS Y APLICACIONES

Gran fuente de carbohidratos y proteínas. Presenta un excelente balance de aminoácidos esenciales. Las semillas se consumen en sopas, graneadas con sal o azúcar, cocidos en torrijas con ají o queso y como bebida refrescante.

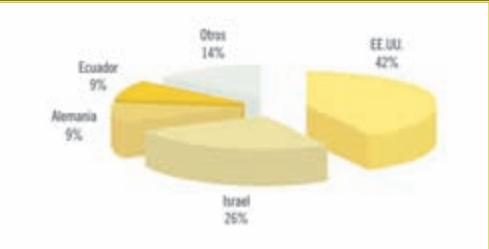
COMMON USE AND APPLICATIONS

This Andean native cereal was one of the basic foods of ancient Peruvians. It is a great source of carbohydrates and protein; it has an excellent balance of essential amino acids. The seeds are used in soups, salty or sugared grains, in omelets with hot peppers or cheese, and as a refreshing beverage.

PRESENTACIONES / PRESENTATIONS

- En granos / Seeds
- Orgánica / Organic
- Perlada / Pearled
- Hojuelas / Flakes

PRINCIPALES MERCADOS / MAIN MARKETS



RATANIA

Nombre Científico / Scientific Name:

Krameria lappacea

Familia / Family:

Poligonaceae

Procedencia / Source

Silvestre / Wild

Otros Nombres / Other Names

- Rhatany root

Distribución Geográfica / Geographic Distribution

Amazonas, Apurímac, Arequipa, Ayacucho, Cajamarca, Cuzco, Huancavelica, Huánuco, Junín y Puno.

Disponibilidad / Availability

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Set	Oct	Nov	Dic
Jan	Feb	Mar	Apr	May	Jun	Jul	Aug	Sept	Oct	Nov	Dec
		X	X	X	X	X					

Fuente: MINAG- DGPA Cultivos

UBICACIÓN DEL RECURSO / RESOURCE LOCATION



USOS Y APLICACIONES

Los usos tradicionales más conocidos de esta planta son como astringente, antidiarreico, antidisentérico, antihemorroidal y antiinflamatorio.

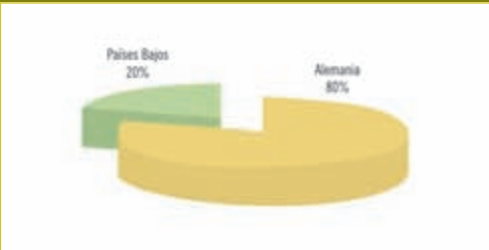
COMMON USE AND APPLICATIONS

This very simple and small bush has among its best known traditional uses as an astringent, it counteracts diarrhea, dysentery, hemorrhoids, and inflammations.

PRESENTACIONES / PRESENTATIONS

- Triturada / Crushed
- Raíz / Root
- Harina / Flour

PRINCIPALES MERCADOS / MAIN MARKETS



SACHA INCHI

Nombre Científico / Scientific Name:

Plukenetia volubilis Linneo

Familia / Family:

Euforbiáceas / *Euphorbiaceae*

Procedencia / Source

Cultivada / Cultivated

Otros Nombres / Other Names

- Inca peanut

Distribución Geográfica / Geographic Distribution

Cusco, Junín, Huánuco, Loreto, Madre de Dios, Pasco, San Martín y Ucayali.

Disponibilidad / Availability

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Set	Oct	Nov	Dic
Jan	Feb	Mar	Apr	May	Jun	Jul	Aug	Sept	Oct	Nov	Dec
				X	X	X	X				

Fuente: MINAG- DGPA Cultivos

Valor Nutricional / Nutritional Value

Almendra de Sacha Inchi / Sacha Inchi Seed

Componentes / Components	Cont. Promedio / Average Content
Proteínas / Proteins	28.92 g
Grasas / Fat	51.23 g
Carbohidratos / Carbohydrates	6.32 g
Fibra / Fiber	5.08 g
Cenizas / Ash	2.54 g
Humedad / Moisture	5.91 g

Por cada 100 gr. de parte comestible / For each 100 g of edible part

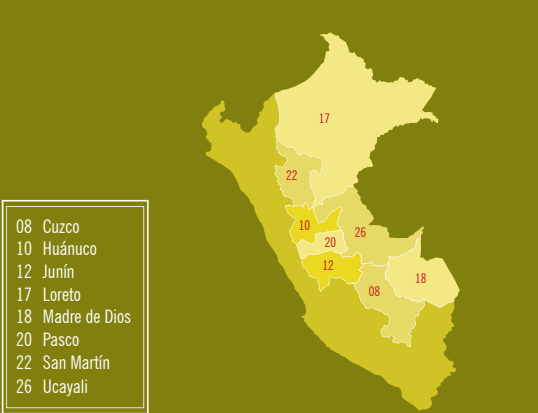
Valor Nutricional / Nutritional Value

Aceite de Sacha Inchi / Sacha Inchi Oil

Componentes / Components	Cont. Promedio / Average Content
Valor Energético / Energetic Value	562 cal
Proteínas / Proteins	33.3 g
Grasas / Fat	48.7 g
Carbohidratos / Carbohydrates	9.5 g
Fibra / Fiber	1.6 g

Por cada 100 gr. de parte comestible / For each 100 g of edible part

UBICACIÓN DEL RECURSO / RESOURCE LOCATION



USOS Y APLICACIONES

Fuente sumamente importante de omega 3, omega 6 y omega 9. Es utilizada en la elaboración de un aceite muy bajo en grasas saturadas, recomendado para dietas alimenticias orientadas a la prevención y disminución del colesterol.

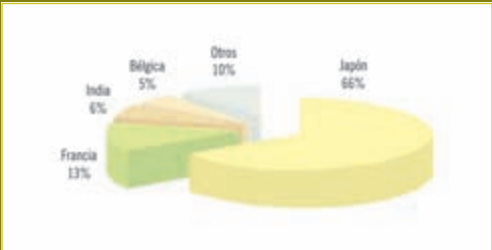
COMMON USE AND APPLICATIONS

From the seeds of this Amazonian plant very rich oil is extracted that is an important source of omega 3, omega 6 and omega 9; it is very low in saturated fats. It is also recommended for diets that aim to prevent and lower cholesterol.

PRESENTACIONES / PRESENTATIONS

- Aceite / Oil
- Semilla / Seeds
- Harina proteica / Protein powder

PRINCIPALES MERCADOS / MAIN MARKETS



SANGRE DE DRAGO

Nombre Científico / Scientific Name:

Croton dracanoides

Familia / Family:

Euphorbiaceas / *Euphorbiaceae*

Procedencia / Source

Silvestre y cultivada / Wild and cultivated

Otros Nombres / Other Names

- Dragon´s blood
- Sangre de grado (Perú)

Distribución Geográfica / Geographic Distribution

Amazonas, Cuzco, Huánuco, Loreto, Madre de Dios, Pasco, Puno, San Martín y Ucayali

Disponibilidad / Availability

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Set	Oct	Nov	Dic
Jan	Feb	Mar	Apr	May	Jun	Jul	Aug	Sept	Oct	Nov	Dec
				X	X	X	X				

Fuente: MINAG- DGPA Cultivos

UBICACIÓN DEL RECURSO / RESOURCE LOCATION



USOS Y APLICACIONES

La Sangre de Grado por su alto contenido de Taspina acelera los procesos de cicatrización de heridas externas y también internas como úlceras. Es astringente, hemostático, antiséptico, depurativo y regenerador de tejido muscular.

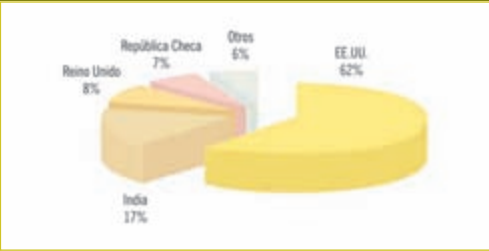
COMMON USE AND APPLICATIONS

Dragon's Blood is a product of a very unique Amazonian tree that have been used since ancient times thanks to its high content of Taspine which accelerates the healing process of internal wounds and external ones. It is an astringent, and helps the blood to coagulate faster; it is also an antiseptic, purifier, and regenerator of muscular tissue.

PRESENTACIONES / PRESENTATIONS

- Látex / Latex
- Extracto / Dry concentrate
- Corteza / Bark

PRINCIPALES MERCADOS / MAIN MARKETS



Nombre Científico / Scientific Name:
Sambucus peruviana

Familia / Family:
Caprifoliáceas / *Caprifoliaceae*

Procedencia / Source
Cultivada / Cultivated

Otros Nombres / Other Names

- Saucoberry
- Peruvian Elder

Distribución Geográfica / Geographic Distribution
Ancash, Apurímac, Cusco, Huánuco, Junín y Lima.

Disponibilidad / Availability

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Set	Oct	Nov	Dic
Jan	Feb	Mar	Apr	May	Jun	Jul	Aug	Sept	Oct	Nov	Dec
		X	X	X							

Fuente: MINAG- DGPA Cultivos

UBICACIÓN DEL RECURSO / RESOURCE LOCATION



USOS Y APLICACIONES

Sus frutos se pueden consumir frescos y en forma de mermelada, siendo bastante ricos en vitamina C.

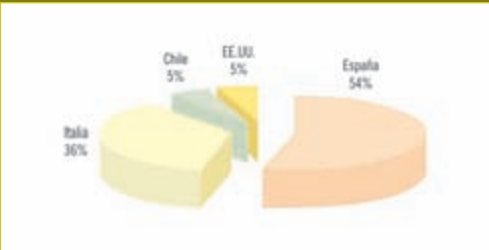
COMMON USE AND APPLICATIONS

The fruit of this native Peruvian plant, which is very rich in Vitamin C, can either be eaten fresh or it can be used to make jams or marmalades.

PRESENTACIONES / PRESENTATIONS

- Mermelada / Jam
- Deshidratado / Dehydrated

PRINCIPALES MERCADOS / MAIN MARKETS



TARA

Nombre Científico / Scientific Name:

Caesalpinia spinosa (Mol.) O. Kuntz

Familia / Family:

Cesalpináceas / Caesalpinaceae

Procedencia / Source

Silvestre / Wild

Otros Nombres / Other Names

- Spiny Holdback
- Taya, Taylin (Perú)

Distribución Geográfica / Geographic Distribution

Costa peruana desde Piura hasta Tacna, así como en los valles interandinos de Ancash, Apurímac, Arequipa, Ayacucho, Cajamarca, Huancavelica, Huánuco y Junín.

Disponibilidad / Availability

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Set	Oct	Nov	Dic
Jan	Feb	Mar	Apr	May	Jun	Jul	Aug	Sept	Oct	Nov	Dec
				X	X	X	X				

Fuente: MINAG- DGPA Cultivos

Valor Nutricional / Nutritional Value

Componentes / Components	Goma de tara (hojuelas)/ Tara Gum (flakes)	Goma de tara (polvo)/ Tara Gum (powder)
Polisacáridos / Polysaccharides	>82%	>82%
Humedad / Moisture	<14%	<14%
Proteínas / Proteins	<4.5%	<4.5%
Carbohidratos / Acid-insoluble	<2%	<2%
Insolubles al ácido / Fiber	<2%	<2%
Cenizas / Ash	<0.75%	<0.75%
Arsénico / Arsenic	<3ppm	<3ppm

Por cada 100 gr. de parte comestible / For each 100 g of edible part

UBICACIÓN DEL RECURSO / RESOURCE LOCATION



USOS Y APLICACIONES

De la vaina se extraen taninos con propiedades astringentes y coagulantes. Posee propiedades antioxidantes y decolorantes, así como antisépticas y de conservación. Los taninos son usados para tratar úlceras y diarreas. La goma de tara se usa como un depresor del apetito y agente aglutinador en tabletas comprimidas

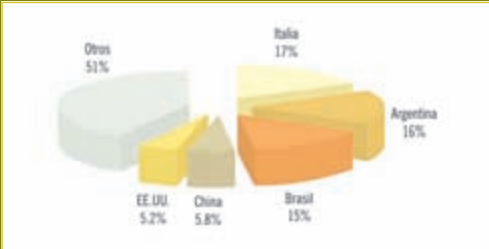
COMMON USE AND APPLICATIONS

From the pod, tannins with astringent properties are extracted. Also it has antioxidant and bleaching properties, along with antiseptic and preserving ones as well. The tannins is used for healing ulcers and diarrheas. Tara Gum is used as an appetite suppressor and agglutinating agent.

PRESENTACIONES / PRESENTATIONS

- Triturada / Crushed
- Harina / Powder
- Goma / Gum
- Preparación curtiente / Tanning preparation
- Micro pulverizada / Micro-pulverized
- Semilla / Seed

PRINCIPALES MERCADOS / MAIN MARKETS



Nombre Científico / Scientific Name:
Smallanthus sonchifolius

Familia / Family:
Asteraceae

Procedencia / Source
Cultivada / Cultivated

Distribución Geográfica / Geographic Distribution
Apurímac, Cuzco, Huánuco, Pasco y Puno y la ceja de selva de Amazonas, Cajamarca y San Martín.

Disponibilidad / Availability

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Set	Oct	Nov	Dic
Jan	Feb	Mar	Apr	May	Jun	Jul	Aug	Sept	Oct	Nov	Dec
					X	X	X	X			

Fuente: MINAG- DGPA Cultivos

Valor Nutricional / Nutritional Value

Componentes / Components	Cont. Promedio / Average Content
Energía / Energy	54 kcal
Agua / Water	86.6 g
Proteína / Protein	0.3 g
Grasa / Fat	0.3 g
Carbohidratos / Carbohydrates	12.5 g
Fibra / Fiber	0.5 g
Cenizas / Ash	0.3 g
Calcio / Calcium	23 mg
Fósforo / Phosphorus	21 mg
Hierro / Iron	0.3 mg
Retinol	12 mcg
Tiamina / Thiamin	0.02 mg
Riboflavina / Riboflavin	0.11 mg
Niacina / Niacin	0.34 mg
ácido ascórbico / Ascorbic Acid	13.1 mg

Por cada 100 gr. de parte comestible / For each 100 g of edible part

UBICACIÓN DEL RECURSO / RESOURCE LOCATION



USOS Y APLICACIONES

Se utiliza como insumo principal en la elaboración de jarabes para pacientes enfermos con diabetes.
Las hojas son utilizadas en infusiones (té de yacón) y pastillas para reducir el nivel de colesterol.

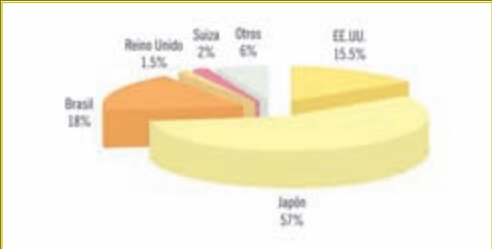
COMMON USE AND APPLICATIONS

The roots of this perennial Andean plant are used as the main ingredient for making syrup for diabetic patients.
The leaves are used to make infusions (yacon tea) and pills for lowering cholesterol levels.

PRESENTACIONES / PRESENTATIONS

- Miel / Honey
- Hojuelas / Flakes
- Harina / Powder
- Extracto / Dry concentrate
- Infusiones / Tea bags
- Tabletas / Tablets

PRINCIPALES MERCADOS / MAIN MARKETS



Disponibilidad de productos por empresa / Available products by company

[illegible][illegible][illegible]

DIRECTORIO / DIRECTORY

Company : 3QP S.A.C.
Contact : Cecilia Terry
Address : Tnte. Enrique Delucchi 80, Lima 4
Tel/Fax : (511) 247-7215
Email : 3qp@rednextel.com.pe

Company : Agroindustrias Amazónicas S.A.
Contact : José Anaya
Address : Jirón La Niña 272, Lima 33
Tel/Fax : (511)372-2364 / (511) 255-6145
Email : agro@industriasamazonicas.com.pe
Web : www.incainchi.com.pe

Company : Agro Omega 3 S.A.C.
Contact : Javier Bravo
Address : Constelación Austral Mz D-1 Lt 4-B, Lima 9
Tel/Fax : (511) 252-3798
Email : agromega3@rednextel.com.pe
Web : www.agromega3.com
HQS : Organic

Company : Agro Organic del Perú S.A.C.
Contact : Pilar Palomino
Address : Av. San Borja Sur 531, Lima 41
Tel/Fax : (511) 224-5591
Email : agro_peru_sac@yahoo.com
HQS : Organic

Company : Asociación Huitco
Contact : Dieter Wacker
Address : Jr. Cirilo Moscoso s/n, Puquio Ayacucho
Tel/Fax : (5166) 452096
Email : dwacker@terra.com.pe
HQS : Organic, GMP

Company : Aurandina S.A.C.
Contact : Alfredo Menacho
Address : Jr. La Maquinaria 210, Lima 9
Tel/Fax : (511) 252-1707 / (511) 251-3530
Email : amenacho@wawasana.com.pe
Web : www.wawasana.com.pe
HQS : GAP, SQF

Company : Candela Perú
Contact : Gastón Vizcarra
Address : Mz. F Lt. 9 Parque Industrial, Lima 42
Tel/Fax : (511) 287-3703
Email : echavez@candelaperu.net
HQS : Organic, FLO, GMP

Company : CUSCO MARA E.I.R.L.
Contact : Adriana Valcárcel
Address : Parque Industrial H-8 Wanchaq Cusco
Tel/Fax : (5184) 223840 / 251440 / 232620
Email : cusco.mara@terra.com.pe
Web : www.cuscomara.com
www.cuzcoandeanfoods.com
HQS : Organic, GAP, GMP, HACCP, ISO 14000

Company : EASE S.A.C.
Contact : Elisa Aparicio
Address : Coop. Jhon F. Kennedy B-6, Arequipa
Tel/Fax : (5154) 44-7499
Email : ease@soloecologicos.com
Web : www.soloecologicos.com
HQS : Organic

Company : Ecoandino S.A.C.
Contact : Carlos Samaniego
Address : Jr. Batallón Callao Sur 602, Callao 1
Tel/Fax : (511) 275-3483 / (511) 275-1647
Email : gerencia@ecoandino.com
Web : www.ecoandino.com
HQS : Organic, GMP

Company : El Cacique S.A.C.
Contact : Luis Zagazeta
Address : Av. Malachowsky 520, Lima 41
Tel/Fax : (511) 226-0398
Email : luiszagazeta@elcaciquesac.com
Web : www.elcaciquesac.com
HQS : Medaille dór AVAP

Company : Fitomundo S.R.L.
Contact : Waldir Refulio
Address : Calle Luxemburgo 217, Lima 3
Tel/Fax : (511) 323-4365 / (511) 494-1227
Email : wrefulio@hotmail.com
Web : www.fitomundo.com

Company : Grupo Consultor S.A.
Contact : Alberto Morán
Address : Los Tulipanes 131, Lima 14
Tel/Fax : (511) 221-6947
Email : boticaperu@boticaperu.com
Web : www.boticaperu.com

Company : Hersil S.A.
Contact : Mark Silva
Address : Av. Los Frutales 220, Lima 3
Tel/Fax : (511) 713-3333
Email : msd@hersil.com.pe
Web : www.hersil.com.pe
HQS : GMP, HACCP

Company : Industrias SISA S.A.C.
Contact : Claudia Gonzáles
Address : Alejandro Deustua Mz. O Lt. 15, Lima 12
Tel/Fax : (511) 349-4188
Email : industriassisa@yahoo.es

Company : Inversiones 2A S.R.L.
Contact : Rolando Aliaga
Address : Jr. Tahuantinsuyo 515, Lima 36
Tel/Fax : (511) 458-6767
Email : rolando@lamolina.edu.pe

Company : Inka Crops S.A.
Contact : Ignacio Garaycochea
Address : Av. El Santuario 1119, Lima 36
Tel/Fax : (511) 459-5858
Email : garaycochea@inkacrops.com
Web : www.inkacrops.com
HQS : Organic

Company : Koken del Perú S.R.L.
Contact : Luis Castillo
Address : Sta. Maria Magdalena 124, Lima 21
Tel/Fax : (511) 271-4128 / (511) 261-9525
Email : kokenperu@amauta.rcp.net.pe
Web : www.kokendelperu.com
HQS : Organic

Company : Kuski S.R.L.
Contact : Andrés Llosa
Address : Parque Industrial G-1. Cusco
Tel/Fax : (5184) 239610
Email : kuski.kuti@terra.com.pe
Web : www.kuski-cusco.com
www.cuscoandeanfoods.com
HQS : Organic, GAP, GMP, HACCP

Company : Laboratorios Fitofarma E.I.R.L.
Contact : Roberto Culotti
Address : Av. Nicolás Arriola 2844, Lima 13
Tel/Fax : (511) 326-1097
Email : fitofar@terra.com.pe
Web : www.laboratoriosfitofarma.com
HQS : SQF, GMP

Company : Laboratorios Induquímica S.A.
Contact : Elena Li
Address : Calle Santa Lucila # 154, Lima 9
Tel/Fax : (511) 617-6008 / (511) 617-6007
Email : elenali@induquimica.com
Web : www.induquimica.com
HQS : SQF, GMP, ISO 9001

Company : La Cholita S.A.
Contact : Gustavo Barberis
Address : Hospitalpampa109 Huancaro Cusco
Tel/Fax : (5184) 225181
Email : gustavo@lacholitacusco.com
Web : www.lacholitacusco.com
www.cuscoandeanfoods.com
HQS : GMP, HACCP

Company : Liofilizadora del Pacífico S.R.L.
Contact : Carlos Desmaison
Address : Cdte. Juan Moore 304, Lima 18
Tel/Fax : (511) 447-8495 / (511) 447-7431
Email : cdesmaison@liofilizadora.com
Web : www.liopac-omniagro.com
HQS : HACCP

Company : Molicusco S.A.C.
Contact : Edgar Andrade
Address : Parque Industrial K-18. Cusco
Tel/Fax : (5184) 240045
Email : molicusco@hotmail.com
Web : www.molicusco.com
www.cuscoandeanfoods.com
HQS : GAP, GMP, HACCP

Company : Molinos Cusco S.A.
Contact : Glenihs Huaqrca
Address : Parquet industrial F - 27
Tel/Fax : (5184) 231018
Email : molcusa@hotmail.com
Web : www.cuscoalimentosandinos.com
HQS : GAP, GMP, HACCP

Company : Negocios Ecologicos Corporativos S.A.C.
Contact : Elías López
Address : Calle Loma Verde 270-Of. 101, Lima 33
Tel/Fax : (511) 274-7712
Email : omega_life@gekacorp.com.pe

Company : Olivos Del Sur S.A.C.
Contact : Víctor Cárcamo
Address : Calle Cabo Yen Escobedo 850, Lima 30
Tel/Fax : (511) 324-8519 / (511) 324-8883
Email : victorcarcamo@olivossdelsur.com
Web : www.olivosdelsur.com
HQS : GMP, HACCP

Company : Panpacific Corporation S.A.
Contact : Héctor Tsuchiya
Address : Arnaldo Márquez 2352, Lima 11
Tel/Fax : (511) 463-9355 / (511) 463-2105
Email : panpacificcorp@panpacificperu.com
Web : www.panpacificperu.com
HQS : GMP

Company : Pebani Inversiones S.A.
Contact : César Barriga
Address : Av. Julio Bayletti 312 - 2 piso, Lima 41
Tel/Fax : (511) 346-0965
Email : info@pebani.com.pe
Web : www.pebani.com

Company : Peru Inka S.R.L.
Contact : Carlos Benavides
Address : Las Gardenias Mz I Lt 12, Lima 19
Santa Ursula O-3. Wanchaq. Cusco
Tel/Fax : (5184) 246409
Email : peruinkasrl@hotmail.com
Web : www.cuscoandeanfoods.com
HQS : GMP

Company : Perú Amazon Export S.A.
Contact : Héctor Yamakawa
Address : Av. Nicolás de Rivera 686, Lima 27
Tel/Fax : (511) 422-0620 / (511) 221-8226
Email : peruamazon@terra.com.pe

Company : Peruvian Heritage S.A.C.
Contact : Mark Hein
Address : Av. Aramburú 715, Lima 27
Tel/Fax : (511)628-1414
Email : info@peruvianheritage.com
Web : www.peruvianheritage.com
HQS : Organic

Company : Peruvian Nature S.A.C.
Contact : Damián Silva
Address : Las Gardenias Mz. I Lt. 12, Lima 19
Tel/Fax : (511) 430-0278 / (511) 430-2954
Email : dsilva@peruviannature.com
Web : www.peruviannature.com
HQS : Organic, GMP, HACCP

Company : Quimper International E.I.R.L.
Contact : Michell Guillerme
Address : Jr. Montemar 227 Int 104, Lima 33
Tel/Fax : (511) 372-2656
Email : quimperint@viabcp.com
Web : www.quimperinternational.com

Company : Rais Vida S.A.C.
Contact : Elia King
Address : Av. Angamos Oeste 407, Lima 18
Tel/Fax : (511) 222-2080 / (511) 221-4721
Email : info@raisvida.com
Web : www.raisvida.com

Company : RODA
Contact : Alejandro Roca
Address : Jr. Pacto Andino N°166, Lima 9
Tel/Fax : (511) 252-7121
Email : roda@rodaperu.com
Web : www.rodaperu.com
HQS : Organic, Le Medaille de Excellence AVAP

Company : Selva Industrial S.A.
Contact : Gonzalo Ezeta
Address : Av. Victor A. Belaunde 801-803,Callao 3
Tel/Fax : (511) 345-0871 / (511) 945-0874
Email : export@selva.com.pe
Web : www.selvaindustrial.com
HQS : GMP, HACCP, SGF, Kosher

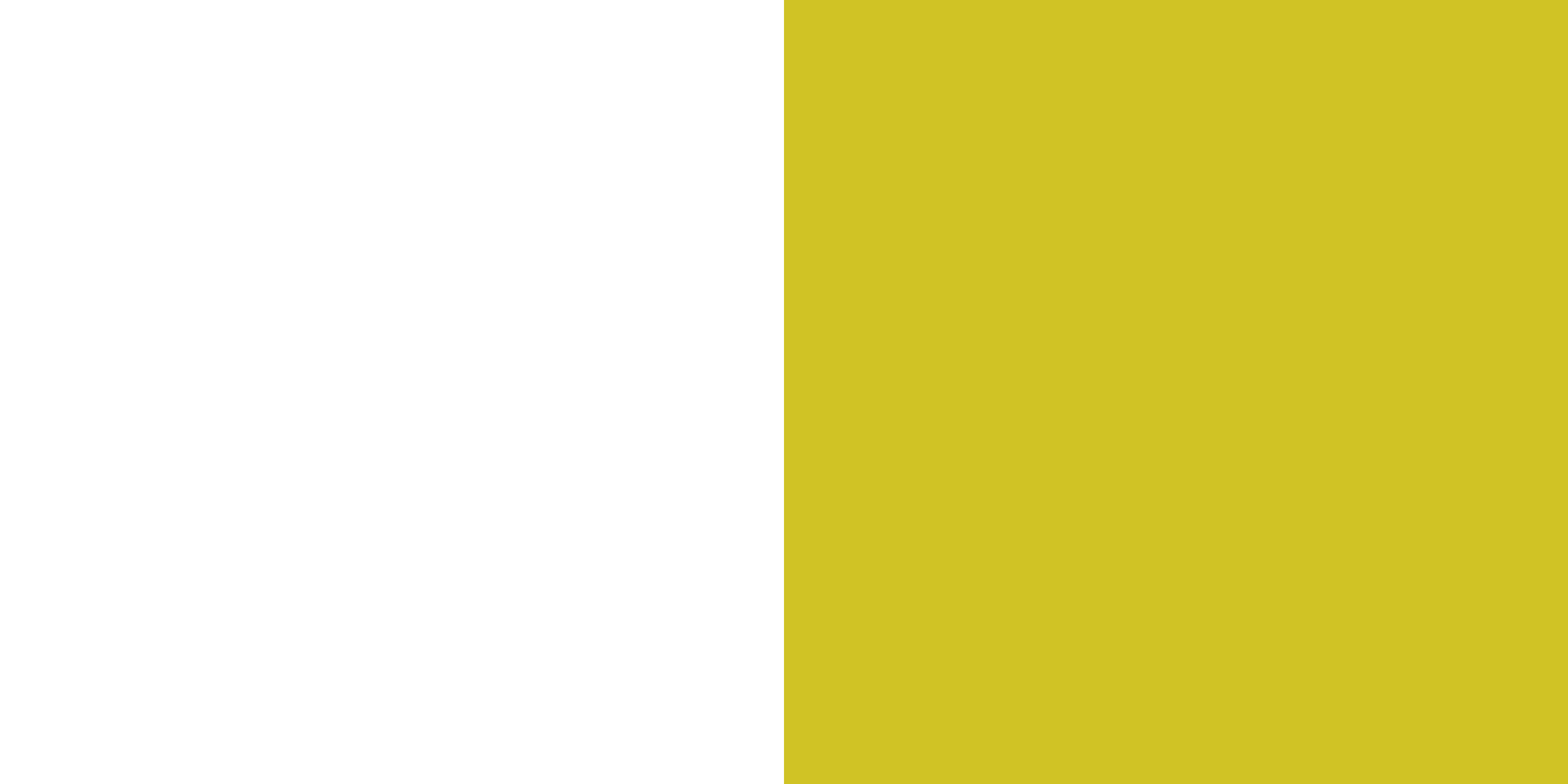
Company : SOMEREX S.A.
Contact : Albino Ibáñez
Address : Av. Argentina 4065, Callao 1
Tel/Fax : (511) 561-1879 / (511) 562- 2165
Email : a.ibanez@ecoprosacom
Web : www.ecoprosacom
HQS : Kosher

Company : Tambonatura
Contact : Edgar Velasco Vargas
Address : Mariscal Gamarra 12-C, Cusco
Tel/Fax : (5184) 246233
Email : evelasco@tambonatura.com
edgarvelascov@gmail.com
Web : www.tambonatura.com
HQS : Organic, GAP, GMP, HACCP

Company : Unifarm S.R.L.
Contact : Héctor Ramírez
Address : Av. Bolivia 1227, Lima 5
Tel/Fax : (511) 330-2322 / (511) 423-3127
Email : hramirez@vidnatur.com
Web : www.vidnatur.com
HQS : Organic, GMP, SQF

Company : Yana Cosmetics
Contact : Valerie Barbier
Address : Pedro Venturo 136 dpto. 401, Lima 41
Tel/Fax : (511) 446-5977 / (511) 92752898
Email : vbarbier@mishkiperu.com
Web : www.mishkiperu.com
HQS : Organic

Company : ZANA
Contact : Daniel Higa
Address : Marcos Farfán 3181, Lima 28
Tel/Fax : (511) 98183632
Email : daniel.higa@zana.com.pe
Web : www.zana.com.pe
HQS : Organic





BIOCOMERCEO PERU



COMISION DE PROMOCION DEL PAGO PARA LA EXPORTACION Y EL TURISMO

gtz



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Agencia Suiza para el Desarrollo
y la Cooperación COSUDE

Secretaría de Estado
de Economía SECO