

www.promperu.gob.pe

PERUEXPORTS

**HEALTHY
PRODUCTS**

Feria Biofach 2008
February 21 - 24
Hall 2 Booth 512, 520



Peru Export and Tourism Promotion Board
Agriculture and Agroindustry
agro@promperu.gob.pe



PERUEXPORTS

HEALTHY PRODUCTS

THE ORGANIC PRODUCTION IN PERU

Comparative Advantages

Peru is well known as one of the world's main biodiversity centres. Its century old agricultural tradition based on natural selection and breeding of a wide diversity of plants and animals has enriched the whole world providing potatoes, corn and tomatoes.

The Peruvian territory comprises several ecological levels, and very different altitudes and climates (Peru hosts 84 of the world's known micro climates). These offer exceptional conditions for a great diversity of crops, beginning in the coast and its aridity weather, passing across the Andes (highlands) a really impressive chain of mountains to finish at the Amazon Forest where we possess a exuberant biodiversity and vegetation

This great diversity of ecological niches allows Peru to grow a variety of crops, many of them unique, and to schedule planting to ensure the uninterrupted flow of production all year long.

Organic Production in Peru

Our ancestors profited from our territory comparative advantages and followed the principles of sustainable management, such as soil and water preservation, while controlling the risks of a variable climate. They left us a legacy of man-made terraces, aqueducts and reservoirs, among others, that are still used by many farmers to optimize their production systems, developing also integrated pest management and diseases control.

Peru currently boasts approximately 34,000 certified organic producers who enforce production systems fully rid of chemicals additives.

Our organic farmers are focused on soil conservation and improvement, biological pest and disease management and control, rational use of water resources, crop rotation and association (multicropping), and biological field defence.

A growing number of farmers are currently switching to environmentally friendly practices what is bound to increase the Peruvian supply and diversity of organic products.



HEALTHY PRODUCTS

BIOTRUCHA

BioTrucha Andina is an association of smallholder families practising our traditional culture and a sustainable organic trout production that cares for the Lake Arapa ecosystem, located in the Southern Peruvian Andes at 3820 meters a.s.l., near Lake Titikaka.

Our organic trout products are certified by Bio Latina S.A.C. and supported by SIPPO and PROMPERU, the Peruvian Commission for Export Promotion.

BioTrucha Andina is leading organic trout production in Latinamerica. Our sustainable production system guarantees a healthy food and a rational management of natural resources. The balanced trout feed is made from certified native produce such as quinoa, without chemical substances nor the use of antibiotics, antioxidants, hormones, pigments or transgenics.

PRODUCTS

Smoked Organic Trout, Organic trout Fillets, Canned Organic Trout



CONTACT TO:

Wilfredo Vasquez
 Address: Jr. Pumacahua 999, Barrio San Isidro
 Juliaca, Puno - Perú
 Phone: +(51-51) 9622-734 / +(51-1) 9963-8015
 Fax: +(51-51) 321-593
 E-mail: wilfredovasquez@engineer.com
 degenmape@yahoo.com
www.biotrucha.com





BIOTRUCHA

BioTrucha Andina ist eine Erzeuger-Gemeinschaft in den südlichen peruanischen Anden auf 3820 m Höhe, in der Nähe des Titikaka-Sees. Unsere Mitglieder sind Kleinbauern, die unsere kulturellen Traditionen pflegen und mit einer nachhaltigen ökologischen Forellen-Produktion im Arapa-See dafür sorgen, das Ökosystem zu schützen.

Unsere ökologischen Forellen-Produkte sind von Bio Latina S.A.C. zertifiziert und werden von SIPPO und PROMPERU, der Peruanischen Exportförderungs-Kommission, empfohlen.

BioTrucha Andina ist führend in der lateinamerikanischen Produktion von Bio-Forellen. Unser nachhaltiges Produktionssystem garantiert gesunde Nahrung und einen rationellen Umgang mit den Naturressourcen. Das ausgeglichene Forellenfutter besteht aus zertifizierten einheimischen Pflanzenprodukten, wie Quinoa. Der Einsatz von Agrochemikalien, Antibiotika, Antioxidantien, Hormonen, Pygmenten oder genetisch veränderten Zutaten ist dabei ausgeschlossen.

PRODUKTE

Geräucherte Bio-Forelle, Bio-Forellenfilets, Bio-Forelle in Dosen



KONTAKT:

Wilfredo Vasquez
 Potanschrift: Jr. Pumacahua 999 Barrio San Isidro
 Juliaca, Puno - Perú
 Telefon: +(51-51) 9622-734 / +(51-1) 9963-8015
 Fax: +(51-51) 321-593
 E-mail: wilfredovasquez@engineer.com
 degenmape@yahoo.com
www.biotrucha.com



CACE ALTO PALOMAR

The Alto Palomar cooperative is located in the Chanchamayo region of the Peruvian Central Amazon forest, known for its delicate Arabica coffee grown at heights of 1400-1800 m a.s.l., which has already been appraised with national and international awards.

Our production and processing methods comply with environmental sustainability and organic agriculture, and integrate social responsibility with our member families, all of them smallholders.

We export around 170 tons of green washed coffee beans per year.

PRODUCTS

Gourmet Coffee



CACE ALTO PALOMAR

CONTACT TO:

Elmer Joel Buendia Payano
 Address: Centro Poblado Santa Herminia Palomar
 Chanchamayo, Junín, Perú
 Phone: +(51-63) 465-341 / +(51-1) 263-4827
 Fax: +(51-63) 465-641
 E-mail: cacetopalomar@yahoo.com
 felixm@terra.com.pe

HEALTHY PRODUCTS



HEALTHY PRODUCTS

CACE ALTO PALOMAR

Die Kaffee-Genossenschaft Alto Palomar liegt auf 1400-1800 m Höhe im peruanischen Amazonas-Regenwald, u.z. in der zentralen Chanchamayo-Region, deren feiner Arabica-Kaffee inzwischen weit bekannt geworden ist und nationale and internationale Preise gewonnen hat.

Unsere Anbau- und Verarbeitungsmethoden erfüllen die Anforderungen der ökologischen Nachhaltigkeit und der ökologischen Landwirtschaft, einschließlich der sozialen Verantwortung gegenüber unseren Mitgliedsfamilien, die allesamt Kleinbetriebe bewirtschaften.

Wir exportieren ca. 170 Tonnen grüne, gewaschene Kaffeebohnen pro Jahr.

PRODUKTE

Gourmet-Kaffee



CACE ALTO PALOMAR

KONTAKT:

Elmer Joel Buendia Payano
 Potanschrift: Centro Poblado Santa Herminia
 Palomar, Chanchamayo, Junín, Perú
 Telefon: +(51-63) 465-341 / +(51-1) 263-4827
 Fax: +(51-63) 465-641
 E-mail: cacetopalomar@yahoo.com
 felixm@terra.com.pe

CANDELA PERÚ

Candela Peru, FLO registered as authorized processor and exporter, offers high quality Brazil nuts since almost two decades, organic certified by the Dutch Control Union.

More than 280 organized collectors supply us directly at our Amazon forest facilities. Their collection methods are appreciated as a sustainable source of income with low impact on the rainforest ecosystem.

Our wild collected Brazil nuts have high contents of protein, minerals - notably selenium, magnesium and calcium – and more than 60% poly-unsaturated fatty acids, with linolic acid (Omega 6) holding the greatest share.

Our product line of Brazil nut oils include flavoured specialties with thyme, basil or Peruvian chili pepper, and a blend with sacha inchi oil, which is rich in Omega 3.

PRODUCTS

Organic Brazil Nuts, shelled, Organic Brazil Nut oil, Organic Brazil Nut cake (morselled, powder)



CONTACT TO:

Gastón Vizcarra
 Address: Manzana F lote 9, Parque Industrial,
 Villa El Salvador Lima-42
 Phone: +(51-1) 287-3703
 Fax: +(51-1) 287-5995
 E-mail: candela@candelaperu.net





CANDELA PERÚ

Candela Peru, FLO-zertifiziert als Verarbeiter und Exporteur, bietet seit fast 20 Jahren Pará-Nüsse (Brasilien-Nüsse) höchster Qualität, von der niederländischen Control Union bio-zertifiziert.

Mehr als 280 organisierte Sammler beliefern direkt unsere Verarbeitungsanlage in der niederen Amazonasregion. Ihre Sammelmethode sind anerkannt als eine nachhaltige Einkommensquelle mit geringem Einfluß auf das Regenwald-Ökosystem.

Unsere wild gesammelten Pará-Nüsse haben hohe Gehalte an Protein, Mineralstoffe – vor allem Selen, Magnesium and Kalzium – und mehr als 60% mehrfach ungesättigte Fettsäuren, wovon Linolsäure (Omega 6) den größten Anteil ausmacht.

Unsere besten Verarbeitungsprodukte sind Pará-Nussöle, darunter mit Thymian, Basilikum oder peruanischem Chili-Pfeffer abgeschmeckte Delikatess-Öle, und eine Mischung mit dem an Omega 3 (Linolensäure) reichen Samenöl des Sacha Inchi.

PRODUKTE

Bio Pará-Nüsse, geschält, Bio Pará-Nussöl, Bio Pará-Nuss-Presskuchen (gemörsert, Pulver)



KONTAKT:

Gastón Vizcarra
Potanschrift: Manzana F lote 9, Parque Industrial
Villa El Salvador Lima-42
Telefon: +(51-1) 287-3703
Fax: +(51-1) 287-5995
E-mail: candela@candelaperu.net



CAS VALLE DEL CUNAS

The Cunas cooperative serves several neighbouring communities located at 4000 meters in Junín, the central Andean region of Peru, where we work with our smallholder families to improve the quality of rural life.

Our main produce are native Andean tubers and roots, cultivated according to the principles of economic, social and environmental sustainability and organic certified.

Among the roots, maca is an outstanding crop, known since Inca times for its energizing and fertility enhancing properties.

Our maca is processed by outsourced laboratories that comply with GMP and total quality standards. The 2008 harvest will provide us with 45 tons of maca flour and 1.5 tons of maca extract to offer.

PRODUCTS

Flour of Maca, Extract of Maca



CONTACT TO:

Florencio Aquino Quispe
Address: Plaza Principal de San José de Quero,
Huancayo, Junín, Perú
Phone: +(51-64) 832-713 / +(51-1) 263-4827
Fax: +(51-1) 263-4827
E-mail: faquino28@yahoo.es
felixm@terra.com.pe



CAS VALLE DEL CUNAS

Die Genossenschaft Valle del Cunas wird von mehreren Nachbargemeinden der Region Junin auf 4000 m Höhe, in den Zentralanden Perus, gebildet. Hier leisten wir unsere Arbeit zugunsten der Verbesserung der Lebensqualität der kleinbäuerlichen Familien.

Unsere Haupterzeugnisse sind einheimische Knollen und Wurzeln der Anden, deren Anbau den Richtlinien der ökonomischen, sozialen und ökologischen Nachhaltigkeit folgt und ökologisch zertifiziert ist.

Maca ist unser herausragendes Produkt unter den Wurzelfrüchten. Sie ist seit Inka-Zeiten als Energie-Quelle und für ihre positive Wirkung bei Fertilitätsstörungen bekannt.

Unsere Maca wird von Vertrags-Labors verarbeitet, die GMP- und Total-Quality-Standards erfüllen. Nach der Ernte dieses Jahres rechnen wir mit einer Angebotskapazität von 45 Tonnen Maca-Mehl und 1,5 Tonnen Maca-Extrakt.

PRODUKTE

Maca-Mehl, Maca-Extrakt



KONTAKT:

Florencio Aquino Quispe
 Potanschrift: Plaza Principal de San José de Quero,
 Huancayo, Junín, Perú
 Telefon: +(51-64) 832-713 / +(51-1) 263-4827
 Fax: +(51-1) 263-4827
 E-mail: faquino28@yahoo.es
 felixm@terra.com.pe



CAI NARANJILLO

The agroindustrial cooperative Naranjillo, centrally located in the high rainforest of Peru, is formed by 3000 cocoa and coffee smallholders. Currently, Naranjillo is the biggest Peruvian export company of organic cocoa and derivatives, certified by SKAL for the American, European and Japanese markets (NOP USDA, EU 2092/91 and JAS). It also has fair trade certification by FLO and Kosher certification. In addition, our coffee has the Starbucks Good Practices certification.

Naranjillo relies on a solid social structure with 36 sectoral committees, operating in a forest region of extreme poverty. The company staff supervising our export operations is committed to steadily improve our product quality as well as the communication with our costumers.

PRODUCTS

Cocoa Beans, Cocoa Butter, Cocoa Liquor, Cocoa Powder, Chocolate Bars, Cocoa Nibs, Cocoa Shells, Green Coffee



CONTACT TO:

Jose A. Mejia Ing. MBA.
 Address: Pascual Saco Oliveros
 359. Santa Beatriz. Lima 1. PERU
 Phone: +(51-1) 330-8138
 Fax: +(51-1) 330-6394
 E-mail: jmejia@naranjillo.com
www.naranjillo.com

HEALTHY PRODUCTS



CAI NARANJILLO

Die landwirtschaftliche Genossenschaft Naranjillo ist ein Verbund-Unternehmen mit 3000 Mitgliedern, die auf Kleinbetrieben im hohen mittleren Regenwald Perus Kakao und Kaffee erzeugen. Zur Zeit ist Naranjillo der größte peruanische Exporteur von organischem Kakao und dessen Verarbeitungsprodukten, und verfügt über SKAL-Zertifizierungen für den ökologischen amerikanischen, europäischen und japanischen Markt (NOP-USDA, EU-2092/91, JAS). Unsere Produkte sind auch Kosher zertifiziert und von FLO als Fair Trade akkreditiert. Unser Kaffee besitzt zusätzlich den Starbucks Practices Siegel.

Naranjillo arbeitet in einer Region großer Armut auf der Grundlage einer soliden sozialen Struktur mit 36 Sektor-Verbänden. Das für den Export verantwortliche Firmenpersonal fühlt sich verpflichtet, engagiert und kontinuierlich die Qualität unserer Produkte und die Kommunikation mit unseren Kunden zu verbessern.

PRODUKTE

Kakaobohnen, Kakaobutter, Kakao-Likör, Kakao-Pulver, Schokoladen-Riegel, Kakao-Nibs, Kakao-Schalen, Grüner Kaffee



KONTAKT:

Jose A. Mejia Ing. MBA.
Potanschrift: Pascual Saco Oliveros 359.
Santa Beatriz. Lima 1, PERU
Telefon: +(51-1) 330-8138
Fax: +(51-1) 330-6394
E-mail: jmejia@naranjillo.com

www.naranjillo.com



HEALTHY PRODUCTS



ECOANDINO

ECOANDINO cultivates, processes and trades Andean functional food and medicinal plants according to international standards for total quality.

Besides complying with fair trade and social responsibility principles and contributing to the development of a local agro-industry based on Andean foods, we aim at protecting biodiversity and improving the life quality of our associated small farmers, who keep using Andean plants sustainable since generations.

PRODUCTS

Maca products, Yacon products, Cacao products, Lucuma products, Caigua products, Purple Corn products, Algarrobo products (mesquite)



CONTACT TO:

Carlos Samaniego-López
Address: Batallon Callao 602,
Lima 33, Peru
Phone: +(51-1) 275-1647
Fax: +(51-1) 275-1647
E-mail: gerencia@ecoandino.com

www.ecoandino.com



HEALTHY PRODUCTS



ECOANDINO

ECOANDINO baut an, verarbeitet und vertreibt Arzneipflanzen und funktionelle Nahrungsmittel (Nutrzutetika) andinen Ursprungs gemäß internationalen Standards für Total Quality.

Wir erfüllen die Richtlinien für Fair Trade und soziale Verantwortung und tragen zur Entwicklung einer lokalen Lebensmittelindustrie auf der Grundlage der Anden-Nahrung bei. Zusätzlich fühlen wir uns verpflichtet, die Biodiversität zu schützen und die Lebensqualität unserer assoziierten Kleinbauern zu verbessern, die seit Generationen andine Nutzpflanzen nachhaltig bewirtschaften.

PRODUKTE

Maca-Produkte, Yacon-Produkte, Kakao-Produkte, Lucuma-Produkte, Caigua-Produkte, Blaumais-Produkte, Produkte vom Algarrobo (südamerikanische Art des Johannisbrots)



KONTAKT:

Carlos Samaniego-López
Dirección: Batallon Callao 602, Lima 33, Peru
Teléfono: +(51-1) 275-1647
Fax: +(51-1) 275-1647
E-mail: gerencia@ecoandino.com

www.ecoandino.com

HEALTHY PRODUCTS



GREEN EXPORT

Greenexport is committed to promote the consumption of Andean high quality products worldwide, focusing on sustainably, organically produced highland and rainforest crops. We are certified by BIOLATINA under EEC Regulation 2092/91 and NOP-USA.

The unique Quinoa and Amaranth grains have been cultivated long before the Inca empire because of their high nutritional value and great flavour. Our quinoa and amaranth products provide all essential aminoacids for a sound, complete nutrition and they are gluten-free, making them an ideal dietetic substitution for people with gluten intolerance.

PRODUCTS

Organic quinoa grains and derivates, Organic amaranth grains and derivates, Organic aromatic herbs, Other functional products



CONTACT TO:

Maria del Carmen Campos
Address: Calle Santo Domingo 123 Of. 407
Cercado, Arequipa, Peru
Phone: +(51-54) 226-357
Fax: +(51-54) 226-357
E-mail: mc@green-export.com

www.green-export.com



HEALTHY PRODUCTS



GREEN EXPORT

Greenexport fühlt sich verpflichtet, den Konsum von Qualitäts-Nahrungsmitteln der Anden weltweit zu fördern. Wir verarbeiten an erster Stelle Hochland-Körner und Regenwaldpflanzen, die nachhaltig und ökologisch erzeugt werden, und haben die BIOLATINA-Zertifizierungen EEC 2092/91 und NOP-USDA.

Die einzigartigen Quinoa- and Amaranth-Körner werden wegen ihrem hohen Nahrungswert und guten, nussigen Geschmack seit lange vor dem Inka-Reich angebaut. Unsere Quinoa- und Amaranth-Produkte liefern alle essentiellen Aminosäuren für eine gesunde, vollwertige Ernährung und sind frei von Kleber, was sie zu einer idealen Ergänzung in der kleberfreien Diät machen.

PRODUKTE

Bio-Quinoa, Korn und Verarbeitungsprodukte, Bio-Amaranth, Korn und Verarbeitungsprodukte, Ökologische Teekräuter, Andere funktionelle Nahrung



KONTAKT:

Maria del Carmen Campos
Potanschrift: Calle Santo Domingo 123 Of. 407
Cercado, Arequipa, Peru
Telefon: +(51-54) 226-357
Fax: +(51-54) 226-357
E-mail: mc@green-export.com

www.green-export.com



HEALTHY PRODUCTS

KOKEN DEL PERÚ

Since 1998, Koken del Peru offers organic maca products manufactured under high quality standards amidst the maca production region of Junin, at 4105 meters a.s.l.

We work with greatest respect for our ancient culture and the traditional knowledge of maca, the utilization of which began 4000 years ago. Today, maca is gaining acceptance as a natural energy supplement in child nutrition, and as a pharmaceutical ingredient for fertility treatments.

Our commitment to ecological sustainability follows the BioTrade principles, which include social responsibility and fair benefit sharing with our 30 suppliers, gathered in the Maca Growers Association.

The local Institute for Nutraceutical Herbs and Plants (INPLAHMEP) gives us scientific support with medical and literature research.

PRODUCTS

Organic Maca Powder, Organic Maca Granulated (Dried Maca), Organic Maca Chocolated (Maca And Cacao), Organic Maca Gelatinized, Maca Pulp, Maca Capsules
Certification Products Control Union International



ORGANIC MACA
From Perú to the World

CONTACT TO:

Luis Castillo Huerta
Address: Parque Santa María Magdalena 124,
Lima 21 - Perú
Phone: +(51-1) 261-0629
Fax: +(51-1) 261-9525
E-mail: kokenperu@amauta.rcp.net.pe

www.kokendelperu.com



HEALTHY PRODUCTS



KOKEN DEL PERÚ

Seit 1998 bietet Koken del Peru ökologische Maca-Produkte an, die unter hohen Qualitätsanforderungen im Anbaugebiet der Maca in Junin, auf 4105 m Höhe, verarbeitet werden.

Wir arbeiten mit größtem Respekt für unsere alte Kultur und das traditionelle Wissen über die Maca, die seit 4000 Jahren genutzt wird. Heute wird Maca zunehmend für ihre Anwendung als natürliche Energie-Quelle in der Kindernahrung geschätzt.

Unsere Verpflichtung zur ökologischen Nachhaltigkeit folgt den BioTrade-Richtlinien, die u.a. soziale Verantwortung und faire Gewinn-Verteilung mit dem Maca-Anbauverband und seinen 30 Mitgliedern beinhalten.

Das lokale Nutrazeutika-Institut für Heilkräuter und Arzneipflanzen (INPLAHMEP) gibt uns wissenschaftlichen Rückhalt mit medizinischer Forschung und Informations-Recherchen.

PRODUKTE

Maca-Pulver, Granulierte (dehydrierte) Maca, Kakao-Maca-Mixpulver, Maca-Gelatine, Maca-Frischkonzentrat, Maca-Kapseln, Bio-Siegel: Control Union International



KONTAKT:

Luis Castillo Huerta
 Potanschrift: Parque Santa María Magdalena 124,
 Lima 21 - Perú
 Telefon: +(51-1) 261-0629
 Fax: +(51-1) 261-9525
 E-mail: kokenperu@amauta.rcp.net.pe
www.kokendelperu.com

HEALTHY PRODUCTS



LA CARAVEDO

La Caravedo's 323 years old distilling tradition renders a fine, elegant and tasty Pure Pisco, an original local brandy of remarkable body, viscous and crystalline, made from native Quebranta grapes fully ripened on the sunny fields of our farm in the Ica valley.

Our Pisco is organic certified and complies with the national standards regulating the use of the Pisco Puro brand.

Our quality is guaranteed by a unique manufacturing process, which combines ancient tools, stills and techniques, a long settling rest that concentrates flavour and bouquet, and state-of-the-art filtering and bottling technology.

We supply bottled Pure Pisco, glasses and packaging according to customer requirements.

PRODUCTS

Pure Organic Pisco of Quebranta grapes La Caravedo, Pure Organic Pisco Acholado La Caravedo, Pure Organic Pisco Mosto Verde La Caravedo, Organic Wine La Caravedo, Organic Raisin of Quebranta grapes La Caravedo, Custard-apple, Banana, Plum Raisins, Lemon or Italian Pumpkin Macerated, Pisco macerated with Wormwood, Pomegranate, Peppermint, Lemongrass, Huacatay (tagetes), Mango, Mint, Oregano, Pacae, Pecan, Rosemary and Salvia, Pisco macerated with Fig Raisins, Mango, Grape, Vinegar, Grape flour, Grape alcohol.



CONTACT TO:

Rodrigo Peschiera Mifflin
 Address: Fundo La Caravedo, Ica, Perú
 Phone: +(51-1) 9833-4729
 Fax: +(51-56) 272-121
 E-mail: pedidosperu@lacaravedo.com
www.lacaravedo.com



HEALTHY PRODUCTS



LA CARAVEDO

Mit einer Destillateur-Tradition von 323 Jahren, La Caravedo liefert einen feinen, eleganten und aromatischen Pisco Pur, Originalbezeichnung des einheimischen klaren Weinbrands, der sich durch besonderen Körper, Viskosität und Kristallinität auszeichnet.

Unser Pisco wird aus der einheimischen Sorte Quebranta gemacht, deren Trauben auf den sonnigen Feldern unseres Betriebes im Ica-Tal voll ausreifen können. Er ist bio-zertifiziert und erfüllt die nationalen Anforderungen für den Gebrauch des Reinheits-Siegels.

Wir garantieren unsere Qualität durch eine einzigartige Herstellung, die altüberlieferte Werkzeuge, Destillen und Techniken mit modernster Filter- und Einfüll-Technologie kombiniert. Eine lange Ruhe- und Reifezeit erlaubt die Konzentration von Aroma und Bouquet.

Wir beliefern Bio-Pisco Pur in Flaschen sowie Gläser und Verpackung gemäß Kundenwunsch.

PRODUKTE

Bio-Pisco, Sorte Quebranta, Bio-Pisco, Acholado (Doppelmost), Bio-Pisco, Mosto Verde (Jungmost) Bio-Wein, Rosinen, Sorte Quebranta, Obstliköre: Quitte, Banane, Trockenpflaume, Trockenfeige, Trauben, Mango, Pacae (Inga sp.), Zitrone oder Zucchini, Kräuterliköre: Wormwood, Granatapfel, Pfefferminze, Zitronengras, Huacatay, (Tagetes minuta), Anden-Minze, Oregano, Rosmarin, Salbei und Pecan-Nuss, Essig, Rosinen-Mehl, Rosinen-Alkohol



KONTAKT:

Rodrigo Peschiera Mifflin
Potanschrift: Fundo La Caravedo, Ica, Perú
Telefon: +(51-1) 9833-4729
Fax: +(51-56) 272-121
E-mail: pedidosperu@lacaravedo.com

www.lacaravedo.com

HEALTHY PRODUCTS



PANES Y PALITOS SAC

Alfredo Bravo opened his first gourmet bakery in an exclusive uptown district of Lima 25 years ago. His taste for fine food and a baking course in Spain inspired him a range of specialty breads with the best natural ingredients.

After some experimenting, he developed a line of crunchy snacks and called them "palitos" (sticks). The Garlic sticks were an immediate hit - other flavours soon followed.

Alfredo Bravos Palitos are 100% Organic Snacks with 10 natural flavours: Natural, Parmesan Cheese, Garlic, Ginger, Hot Pepper, Onion, Oregano, Sesame, Bran Sesame, and Sweet Maca.

They are made in small batches with exclusively natural, organic ingredients including cocoa butter and honey, which give them a delicious, crunchy taste.

The new Sweet Maca and Hot Pepper flavours bring authentic Peruvian tastes to the choice, which is now sought after throughout Peru.

PRODUCTS

Snacks Gourmet 100% Organic with 10 flavors: Bran Sesame, Cheese, Garlic, Ginger, Hot Pepper, Natural, Onion, Oregano, Sesame and Sweet Maca



CONTACT TO:

Alfredo Bravo
Address: Av. Angamos Oeste 588, Lima-18, Peru
Phone: +(51-1) 445-8492
Fax: +(51-1) 242-2707
E-mail: alfredo@palitosgourmet.com
www.palitosgourmet.com



HEALTHY PRODUCTS



PANES Y PALITOS SAC

Alfredo Bravo eröffnete vor 25 Jahren seine erste Feinbäckerei in Lima. Sein feiner Geschmack und ein Bäckerei-Kurs in Spanien gaben ihm die Inspiration für eine Reihe von Brotspezialitäten mit den besten Naturzutaten.

Nach einigem Experimentieren entwickelte er ein bissiges Knabbergebäck, das er "Palitos" (Stäbchen) nannte. Die Knoblauch-Stäbchen waren sofort ein Hit, andere Geschmacksrichtungen folgten bald.

Alfredo Bravos Palitos sind ein 100%iges Bio-Gebäck mit Naturgewürzen. Es wird in kleinen Mengen und ausschließlich mit natürlichen, ökologisch zertifizierten Zutaten hergestellt, einschließlich Kakaobutter und Honig, die ihm eine leckere Note und besondere Beschaffenheit geben.

Unser Sortiment umfasst 10 Geschmacksrichtungen: Natur, Parmesankäse, Knoblauch, Ingwer, Zwiebel, Oregano, Sesam, Sesamkleie, Chili und süße Maca. Die zwei neuen Stäbchensorten mit süßer Maca und mit einheimischen scharfen Pfefferschoten (Chili) bringen den authentischen Geschmack der peruanischen Küche mit ein und werden schon landesweit nachgefragt.

PRODUKTE

Feinschmecker Imbisse 100% Organisch mit 10 Aromen: Kleieindischer Sesam, Käse, Knoblauch, Ingwer, heißer Pfeffer, Natürlich, Zwiebel, Oregano, indischer Sesam und süßes Maca



KONTAKT:

Alfredo Bravo
 Potanschrift: Av. Angamos Oeste 588 Lima-18, Peru
 Telefon: +(51-1) 445-8492
 Fax: +(51-1) 242-2707
 E-mail: alfredo@palitosgourmet.com
www.palitosgourmet.com



HEALTHY PRODUCTS



PRONATUR

PRONATUR was established in 1998 when 21 coffee-producing groups with 304 growers scattered in the Alto Mayo valley on the eastern slopes of the Peruvian Andes united. The name PRONATUR is an abbreviation for "Promoter of Natural Agriculture." Since its inception, the group has been dedicated to sustainable organic agriculture in this area of highland rainforest.

PRONATUR quickly expanded to include nearby regions and other products like bananas, mangoes, beans and green peas. Today 1,200 growers are grouped in 39 local associations in the four geographical sustainable-production areas.

PRODUCTS

Coffee, Mangoes, Bananas



CONTACT TO:

Miguel Reyes Custodio
 Address: Mz. K, Parque Industrial, Chiclayo, Peru
 Phone: +(51-74) 219-090
 Fax: +(51 54) 219-494
 Email: trading@pronatur.com.pe
www.pronatur.com.pe





PRONATUR

PRONATUR wurde 1998 von 21 Kaffee-Erzeugergemeinschaften aus dem Oberen Mayo-Tal gegründet, auf der Ostseite der peruanischen Anden, und umfasste 304 Kleinbetriebe. Der Name PRONATUR steht für "Förderer der naturgerechten Landwirtschaft." Seither widmen sich alle Gründergruppen der nachhaltigen ökologischen Landwirtschaft im hohen Regenwald.

Bald erweiterte PRONATUR ihren Einfluss auf Nachbarregionen und nahm weitere Anbauprodukte ins Sortiment auf, wie Bananen, Mangos, Bohnen und grüne Erbsen. Heute zählt sie 1200 Erzeuger, die in 39 Gruppen auf vier geographischen Regionen organisiert sind.

PRODUKTE

Kaffee, Mangos, Bananen



KONTAKT:

Miguel Reyes Custodio
 Potanschrift : Mz. K, Parque Industrial,
 Chiclayo, Peru
 Telefon: +51-74 219 090
 Fax: +51-74 219 494
 E-mail: trading@pronatur.com.pe
www.pronatur.com.pe



PDRS GTZ

The GTZ is an international cooperation enterprise for sustainable development with worldwide operations.

In Peru, GTZ's Programme for Sustainable Rural Development (PDRS) contributes to improve the living standards of the population in greatest distress by enabling selected rural areas to manage their natural resources in a sustainable way. This is achieved through training, technical assistance and the promotion of Public-Private Partnerships (PPP). Impacts are generated mainly in the rural zones of the northern regions of Peru but also at national and international levels. PDRS delivers its services within the following three components:

- Disaster risk management in rural areas
- Sustainable value chains: trade and sustainability, and ecotourism
- Resource conservation: protected areas, buffer zones and watersheds

PRODUCTS

Sacha Inchi, Camu camu, Maca, Cocoa



CONTACT TO:

Gycs Gordon
 Address: Av. Los Incas 172, piso 6; Lima 27 - Peru
 Phone: +(51-1) 441-2500
 Fax: +(51-1)-422-4909
 E-mail: gordon@gtz-rural.org.pe
www.gtz-rural.org.pe



PDRS GTZ

Die GTZ ist ein weltweit tätiges Unternehmen für nachhaltige Entwicklung. In Peru, trägt das Programm "Nachhaltige ländliche Entwicklung" (PDRS) der GTZ zur Verbesserung der Lebensgrundlagen der ländlichen Bevölkerung bei, indem diese die natürlichen Ressourcen nachhaltig bewirtschaftet.

Dies wird durch Weiterbildung, technische Beratung und die Förderung von Public-Private Partnerships (PPP) erreicht. Die Wirkungen werden vorrangig in den ländlichen Gebieten im Norden Perus aber auch auf nationaler und internationaler Ebene erzielt. Die Aktivitäten des PDRS finden im Rahmen folgender Komponente statt:

- Katastrophenrisikomanagement im ländlichen Raum
- Nachhaltige Wertschöpfungsketten: Handel und Nachhaltigkeit; und Ökotourismus
- Ressourcenschutz: Schutzgebiete, Pufferzonen und Wassereinzugsgebiete

PRODUKTE

Sacha Inchi, Camu camu, Maca, Kakao

gtz



KONTAKT:

Gycs Gordon
 Potanschrift: Av. Los Incas 172, piso 6
 Lima 27 - Peru
 Telefon: +51-1-4412500
 Fax: +51-1-4224909
 E-mail: gordon@gtz-rural.org.pe
www.gtz-rural.org.pe