

BIOFACH

G E R M A N Y

Nürnberg,

February 15-18, 2007

Hall 2 - 520



The Organic Production in Peru

Comparative Advantages

Peru is well known as one of the world's main biodiversity centers. Its century-old agricultural tradition based on natural selection and breeding of diverse plant and animal species has enriched the world's diet with such staples as 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. For example, the arid coastal plains that lie at sea level along the Pacific Ocean are dissected by numerous seasonal rivers, carrying mud and organic matter from the mountains during the rainy season and creating rich valleys. The Andean inter-valleys and mountain plateaus produce most of our Andean crops, and in the eastern slopes of the Andes, volcanic soils are ideal for coffee and tropical crops. Farther east, the Amazon basin plain lies under a lush green cover of rain forest vegetation.

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

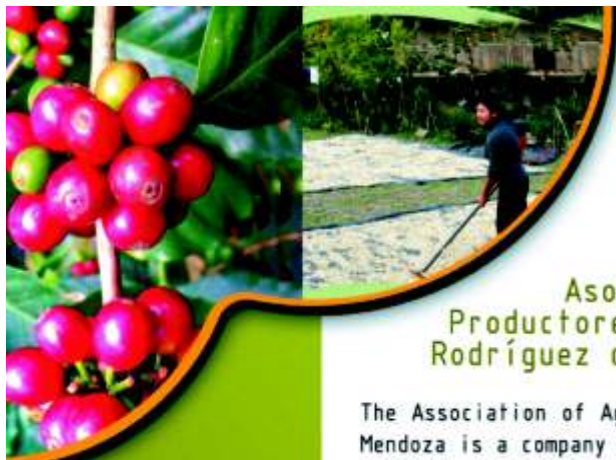
Organic Production in Peru

Our ancestors profited from the comparative advantages of our territory 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. They also developed integrated pest management and disease control, and started a historical and cultural tradition of conservation and rational use of resources. A growing number of Peruvian farmers still observe these agro-ecological principles to ensure sustainability in farming.

At present Peru boasts approximately 20,000 certified organic producers who enforce production systems fully rid of chemicals materials.

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 defense.

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



Asociación de Productores Agropecuarios Rodríguez de Mendoza - APARM

The Association of Agrarian Producers Rodriguez de Mendoza is a company of small producers integrating 601 associates which are dedicated to the agriculture (café). It is situated in the North East of Peru, in the department of Amazonas, province Rodriguez de Mendoza.

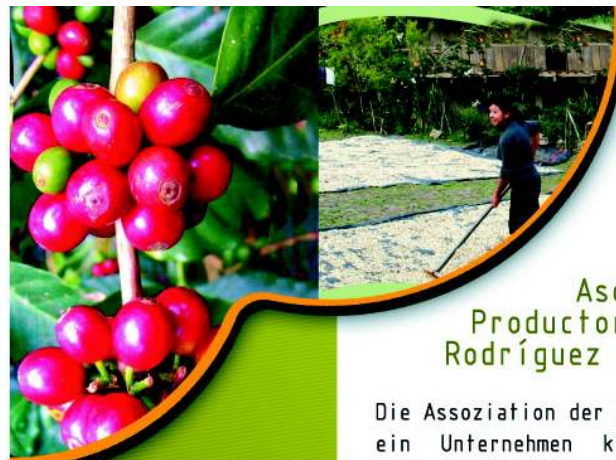
It was founded on the 24 of November in 1990 and offers 70% of the typical variety, 20% Caturra and 10% Borborn, with a production of 27,000.000 qqs / 46 kg per harvest; we count on a microclimate which permits us to have an almost permanent production, on an ecological soil at 1200 to 1800 above sea level, as well as on the certification of IMO/Naturland and on the norms of NOP. We sell the major part of our product with the Fairtrade stamp to various European markets.

PRODUCT

1. Coffee

BIOFACH
G E R M A N Y

Contact : Miguel Trigoso
Address : Jr. Alonso de Alvarado Nº 1009 Rodríguez de Mendoza - Perú
Phone : 0051-74-206840
Fax : 0051-74-206840
E-mail : aparmexport1@telefonica.net.pe
Web Site : www.aparmperu.gob.pe



Asociación de Productores Agropecuarios Rodríguez de Mendoza - APARM

Die Assoziation der Landwirte Rodriguez Mendoza ist ein Unternehmen kleiner Produzenten, dem 601 Teilhaber angehören und die sich dem Anbau von Kafe widmen. Der Sitz der Assoziation befindet sich im Nordosten Perus, im Department Amazonas, Provinz Rodriguez de Mendoza.

Sie wurde am 24. November 1990 gegründet und bietet zu 70% normalen Kaffee, zu 20% Caturra und zu 10% Borborn an. Pro Ernte werden 27,000.000 qqs / 46 kg produziert; wir haben ein Mikroklima, das uns eine fast durchgehende Produktion erlaubt, Erdboden auf einer Höhe von 1200 bis 1800 m über dem Meeresspiegel und zudem können wir das IMO/Naturland-Zertifikat und die NOP-Normen vorweisen. Den größten Teil unseres Produkts verkaufen wir mit dem Fairtrade-Stempel nach Europa.

PRODUKTE

1. Kaffee

BIOFACH
G E R M A N Y

Ansprechpartner : Miguel Trigoso
Postanschrift : Jr. Alonso de Alvarado Nº 1009 Rodríguez de Mendoza - Perú
Telefon : 0051-74-206840
Fax : 0051-74-206840
E-mail : aparmexport1@telefonica.net.pe
Web Site : www.aparmperu.gob.pe





BioTrucha Andina Perú

Bio Trucha Andina Perú is situated in the Southern Andes of Perú at 382 meters above sea level, near the Titikaka lake in the waters of the Arapa Lake. We are an association of farmer families keeping our traditional culture and a sustainable production while caring for the highland ecosystem. We produce organic trout certified by Bio Latina S.A.C. and supported by the Peruvian Export Promotion Agency - PROMPEX. We lead the production of organic trout in Latinamerica.

The balanced food for trouts is elaborated with certified native ingredients, without substances of chemical synthesis like antibiotics, antioxidants, hormones, pigments and transgenic ingredients that are main cause of the public alarm in the food supply.

PRODUCTS

- 1.Smoked Organic trout
- 2.Organic trout Fillets
- 3.Canned organic trout

BIOFACH
G E R M A N Y

Contact : Wilfredo Lorenzo Vásquez Quispesivana
Marcos Degen Dublin

Address : Av.Circunvalación, Jirón Pumacahua 999 Juliaca, Puno - Perú

Phone : +51-51 9622734 +51-51 9620059 +51-1 99638015

Fax : +51-51 321593

E-mail : degenmape@yahoo.com wilfredovasquez@engineer.com

Web Site : www.biotrucha.com



BioTrucha Andina Perú

Bio Trucha Andina Perú hat seinen Sitz in den Gewässern des Arapa-Sees (nahe des Titikakasees) in den Süanden Perus auf einer Höhe von 3820 m. Wir sind eine Vereinigung von Farmerfamilien, die ihren Brauchtum und eine umweltverträgliche Produktion pflegen und für das Ökosystem des Hochlandes Sorge tragen. Wir produzieren Bioforellen, die von Bio Latina S.A.C. zertifiziert sind und von PROMPEX, der Exportförderungskommission der peruanischen Regierung, unterstützt werden. Zudem sind wir führend, wenn es um die Produktion von Bioforellen in Lateinamerika geht.

Die ausgewogenene Ernährung der Forellen besteht aus zertifizierten natürlichen Nahrungsmitteln, die keinerlei chemische Substanzen wie Antibiotika, Antioxidationsmittel, Hormone, Pigmente und transgene Inhaltsstoffe enthalten, welche die Öffentlichkeit in jüngster Vergangenheit durch Lebensmittelskandale immer wieder alarmiert haben.

PRODUKTE

- 1.Smoked Organic trout
- 2.Organic trout Fillets
- 3.Canned organic trout

BIOFACH
G E R M A N Y

Ansprechpartner: Wilfredo Lorenzo Vásquez Quispesivana
Marcos Degen Dublin

Postanschrift : Av. Circunvalación, Jirón Pumacahua 999 Juliaca, Puno - Perú

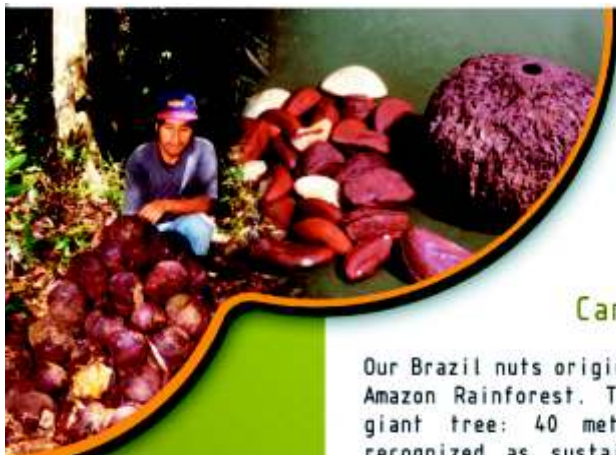
Telefon : +51-51 9622734 +51-51 9620059 +51-1 99638015

Fax : +51-51 321593

E-mail : degenmape@yahoo.com wilfredovasquez@engineer.com

Web Site : www.biotrucha.com





Candela Peru

Our Brazil nuts originate from the pristine Peruvian Amazon Rainforest. The fruit is harvested from a giant tree: 40 meters high. This activity is recognized as sustainable because it leaves the surrounding ecosystems untouched which are the natural environment for the pollinators of the tree. These wild nuts contain selenium, magnesium, calcium and silicon and have a high energy value.

The Brazil nuts possess high oil content with a very interesting composition of fatty acids. More than 60% are polyunsaturated free fatty acids, especially Omega 6. With this nut, you can make pastry products, marzipan and desserts. Additionally, the nut oil can be used for salads, food and mayonnaise.

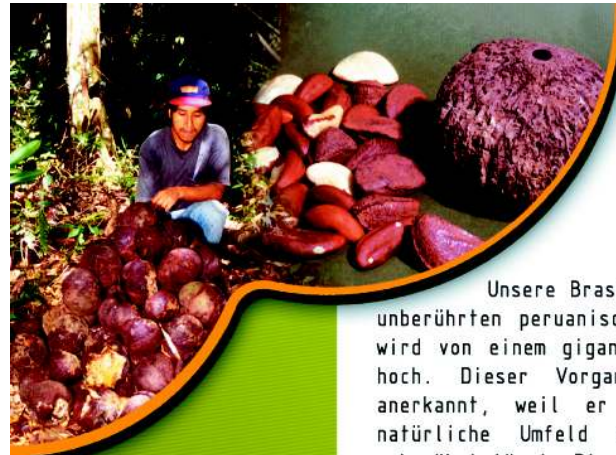
Candela Perú has been dedicated to develop high standards for Brazil nuts for more than a decade. We have obtained the organic certification by Control Union Certifications from the Netherlands. We have the largest facilities in Peru to handle Brazil Nuts and work directly with RONAP, the biggest organic Brazil nut producer organization in Madre de Dios, Perú.

PRODUCTS

- 1.Organic Brazil Nut
- 2.Oil from the Organic Brazil Nut
- 3.Cake of Organic Brazil Nut (morselled, powder)

BIOFACH
G E R M A N Y

Contact : Gastón Vizcarra
 Address : Manzana F lote 9, Parque Industrial,
 Villa el Salvador Lima-42 - Perú
 Phone : +51-1 2873703
 Fax : +51-1 2875995
 E-mail : candela@amauta.rcp.net.pe



Candela Peru

Unsere Brasilianische Walnuss kommt aus dem unberührten peruanischen Amazonas-Urwald. Die Frucht wird von einem gigantischen Baum geerntet: 40 Meter hoch. Dieser Vorgang wird als umweltverträglich anerkannt, weil er das umgebende Ökosystem, das natürliche Umfeld der Bestäuber dieses Baumes, unberührt lässt. Die wilden Walnüsse enthalten Selen, Magnesium, Calcium, Silicium und haben einen hohen Energiegehalt.

Die Brasilianische Walnuss besitzt einen enormen Ölanteil mit einer sehr interessanten Zusammensetzung von Fettsäuren. Mehr als 60% sind mehrfach ungesättigte Fettsäuren, vor allem Omega 6. Mit dieser Nuss kann man Backprodukte, Marzipan und Desserts zubereiten. Das Öl kann zudem für Salate, sonstige Gerichte und Mayonaise verwendet werden.

Candela Perú widmet sich seit mehr als zehn Jahren der Entwicklung von Qualitätsstandards für die Brasilianische Walnuss. Wir haben von der niederländischen Control Union Certifications das Biozertifikat erhalten. Wir haben in Peru die größten Einrichtungen zur Verarbeitung von Brasilianische Walnuss und arbeiten direct mit RONAP, dem größten Brasilianischen Biowalnuss-Produzent in Madre de Dios, Perú, zusammen.

PRODUKTE

- 1.Brasilianische Biowalnuss
- 2.Biowalnussöl
- 3.Pulverisierte und gehackte Brasilianische Biowalnuss

BIOFACH
G E R M A N Y

Ansprechpartner: Gastón Vizcarra
 Postanschrift : Manzana F lote 9, Parque Industrial,
 Villa el Salvador Lima-42 - Perú
 Telefon : +51 1 2873703
 Fax : +51 1 2875995
 E-mail : candela@amauta.rcp.net.pe





Cooperativa Agropecuaria de Servicios Valle del Cunus

The CAS Valle del Cunus is situated at 3600 to 4500 m above the sea level. Our corporation integrates 19 communities with a population of approximately 3000 families who cultivate various Andean products and breed Andean camels as well as cows and sheep.

One of the most important Andean products is the maca, a very nutritive food of the Inca, rich in energy. Furthermore, we offer the finest wool of the world: wool of regional alpaca.

PRODUCTS

- 1.Maca
- 2.Wool of Alpaca

BIOFACH
G E R M A N Y

Contact : Florencio Aquino Quispe
Address : Plaza principal de San José de Quero - Huancayo,
Junín - Perú
Phone : +51-64 832713 +51-1 263 4827
Fax : +51-1 2634827
E-mail : faquino28@ahoo.es felixm@terra.com.pe



Cooperativa Agropecuaria de Servicios Valle del Cunus

Die CAS Valle del Cunus ist auf einer Höhe von 3600 bis 4500 m über dem Meeresspiegel gelegen. Unsere Korporative besteht aus 19 Gemeinden mit einer Bevölkerung von durchschnittlich 3000 Familien, die verschiedene Andenprodukte herstellen und andine Kamele sowie Rinder und Schafe züchten.

Zu den wichtigsten Andenprodukten zählt Maca, ein sehr nähr- und energiereiches Inkalebensmittel. Zudem bieten wir die feinste Wolle der Welt an: Alpaca-Wolle aus der Region.

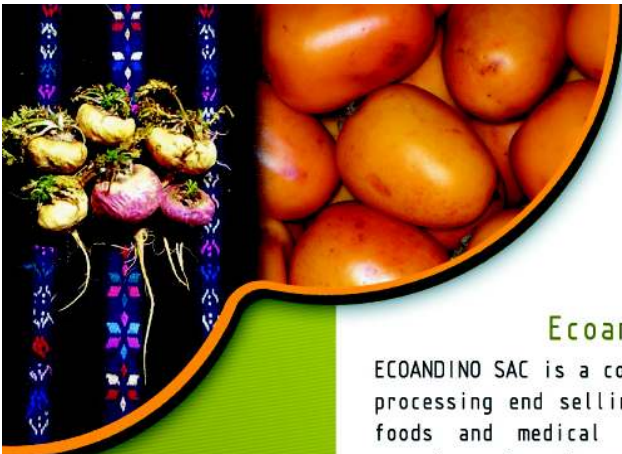
PRODUKTE

- 1.Maca
- 2.Alpaca-Wolle

BIOFACH
G E R M A N Y

Ansprechpartner : Florencio Aquino Quispe
Postanschrift : Plaza principal de San José de Quero - Huancayo,
Junín - Perú
Telefon : +51-64 832713 +51-1 263 4827
Fax : +51-1 2634827
E-mail : faquino28@ahoo.es felixm@terra.com.pe





Ecoandino S.A.C.

ECOANDINO SAC is a company created for cultivating, processing and selling excellent Andean functional foods and medical plants, produced within the organic system of production, following national and international rules of total quality. Our certifier is Control Union from Holland.

Our objectives are, 1) to offer the world excellent foods and medical plants, 2) to contribute to the development of an agro-industry based on Andean foods, 3) to integrate and improve the standard of living of small rural producers who, for generations, have been preserving Andean plants, and who are the poorest people of Peru, 4) to maintain biodiversity and 5) to introduce Andean foods within the current food system of Perú.

PRODUCTS

- 1.Maca products
- 2.Yacon products
- 3.Cacao products
- 4.Lucuma products
- 5.Caigua products
- 6.Purple Corn
- 7.Ready-to-eat Breakfast

BIOFACH
G E R M A N Y

Contact : Carlos Samaniego-López
 Address : Batallón Callao 602, Lima 33 - Perú
 Phone : +51 1 2751647
 Fax : +51 1 2751647
 E-mail : gerencia@ecoandino.com
 Web Site : www.ecoandino.com



Ecoandino S.A.C.

ECOANDINO SAC ist ein Unternehmen, welches mit dem Ziel gegründet wurde, zweckmäßige Andennahrungsmittel von hervorragender Qualität und medizinische Pflanzen anzubauen, zu verarbeiten und zu verkaufen. Diese Produkte werden in einem Bioproduktionssystem hergestellt, die die nationalen und internationalen Qualitätsregeln erfüllen. Unser Zertifikator ist Central Union aus Holland.

Wir haben folgende Ziele: 1) auf dem Weltmarkt exzellente Nahrungsmittel und medizinische Pflanzen anzubieten, 2) zur Entwicklung zu einer Agroindustrie, die auf andinen Lebensmitteln basiert, beizutragen, 3) den Lebensstandard der Landwirte, die seit Generationen die Pflanzen pflegen und die zu der ärmsten Bevölkerung Perus gehören, zu verbessern, 4) die Biodiversität zu erhalten und 5) andine Lebensmittel in das derzeitige Speisesystem Perus einzuführen.

PRODUKTE

- 1.Maca Produkte
- 2.Yacon Produkte
- 3.Kakao Produkte
- 4.Lucuma Produkte
- 5.Caigua Produkte
- 6.Lila Mais
- 7.Fertigfrühstück

BIOFACH
G E R M A N Y

Ansprechpartner: Carlos Samaniego-López
 Postanschrift : Batallón Callao 602, Lima 33 - Perú
 Telefon : +51 1 2751647
 Fax : +51 1 2751647
 E-mail : gerencia@ecoandino.com
 Web Site : www.ecoandino.com





KOKEN del Perú

KOKEN DEL PERÚ S.R.L, is a Peruvian company dedicated to the production and transformation of Peruvian products such as Maca, Yacon, Cat's Claw, Camu-Camu among other plants and Peruvian medicinal herbs. The production is organic and we use neither chemical fertilizers nor pesticides.

Our company respects the environment, the nature and the ancient customs, that is why we have formed an alliance in productive chains with Producers' Association of Ecological Maca of Junín province "APROMACA-E JUNÍN". That group integrates more than 30 families, producers of Maca. And for scientific support, we work with the Institute of Plants and Medicinal Herbs of Perú "INPLAHMEP", with whom we realize scientific investigations about the benefits of maca and other plants and medicinal herbs of the Perú.

PRODUCTS

- 1.Organic maca powder
- 2.Organic salvita maca granulated (dried maca)
- 3.Organic maca chocolated (maca and cacao)
- 4.Organic maca gelatinized
- 5.Pulp maca
- 6.Maca dry extract powder
- 7.Cat's claw extract powder
- 8.Yacon leaves extract powder
- 9.Camu camu dehydrated powder

BIOFACH
G E R M A N Y

Contact : Luis Oswaldo Castillo Huerta
 Address : Of. Comercial: Pque. Santa Maria Magdalena No. 124
 Pueblo Libre- Lima 21 - Perú
 Phone : +51 1 2610629
 Fax : +51 1 2619525
 E-mail : kokenperu@amauta.rcp.net.pe
 Web Site : www.kokendelperu.com



KOKEN del Perú

KOKEN DEL PERÚ S.R.L, ist ein peruanisches Unternehmen, das sich der Produktion und Verarbeitung von peruanischen Produkten wie unter anderem Maca, Yacon, Katzenkrallen und peruanischen Heilkräutern widmet. Die Produktion ist biologisch und wir verwenden weder chemische Düngemittel noch Pestizide.

Unser Unternehmen respektiert die Umwelt, die Natur und historische Brauchtümer – dies ist der Grund, warum wir eine Allianz mit Producers' Association of Ecological Maca of Junín province (APROMACA-E JUNÍN) eingegangen sind. Dieses Bündnis schließt mehr als 30 Familien ein, die Maca anpflanzen. Im Rahmen einer wissenschaftlichen Kooperation werden wir von dem Institute of Plants and Medicinal Herbs of Perú "INPLAHMEP" unterstützt, mit denen wir wissenschaftliche Nachforschungen über den Nutzen von Maca, anderen Pflanzen und Heilkräutern verwirklichen.

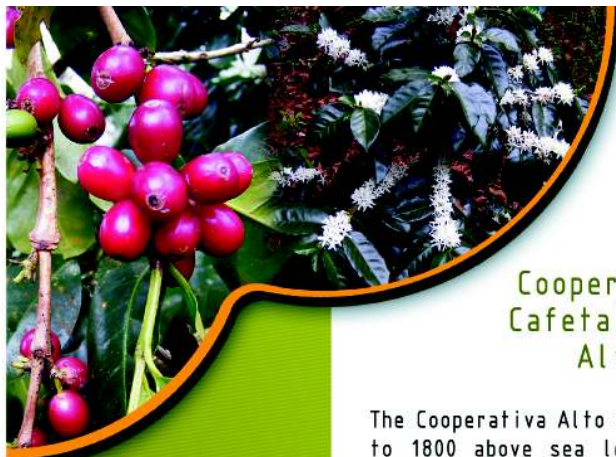
PRODUKTE

- 1.Biologisches Macapulver
- 2.Biologische Salvita Maca, körnig (getrocknete Maca)
- 3.Biologische Maca mit Kakaoanteil
- 4.Biologische Macagelatine
- 5.Macabrei
- 6.Trockener Pulverextrakt der Maca
- 7.Pulverextrakt der Katzenkrallen
- 8.Pulverextrakt von Yacon-Blättern
- 9.Gedörrtes Camu Camu-Pulver

BIOFACH
G E R M A N Y

Ansprechpartner : Luis Oswaldo Castillo Huerta
 Postanschrift : Of. Comercial: Pque. Santa Maria Magdalena No. 124
 Pueblo Libre- Lima 21 - Perú
 Telefon : +51 1 2610629
 Fax : +51 1 2619525
 E-mail : kokenperu@amauta.rcp.net.pe
 Web Site : www.kokendelperu.com





Cooperativa Agraria Cafetalera Ecológico Alto Palomar

The Cooperativa Alto Palomar is located between 1400 to 1800 above sea level, inside of the region of Chanchamayo which is part of the Peruvian Amazon jungle in the state of Junín.

This region is well-known for its delicate Arabic coffee which has been demonstrated in international and national contests.

Our members are small producers of coffee, they work with organic and sustainable certification and the cooperative follows guidelines which include aspects like integrating the environmental and social responsibility. For this reason, we will be able to offer around 170 tons of "Organic and sustainable gourmet coffee Alto Palomar".

PRODUCT

- 1.Organic gourmet Café

BIOFACH
G E R M A N Y

Contact : Elmer Buendía Payano
Address : Santa Herminia Palomar - Chanchamayo, Junín - Perú
Phone : +51-63 465341
Fax : +51-63 465341
E-mail : cacecogico@hotmail.com felixm@terra.com.pe



Cooperativa Agraria Cafetalera Ecológico Alto Palomar

Die Kooperative Alto Palomar hat ihren Sitz in der Region Chanchamayo (Teil des peruanischen Amazonas-Regenwalds im Department Junín) auf einer Höhe von 1400 bis 1800 m über dem Meeresspiegel.

Diese Region ist sehr bekannt für ihren hervorragenden Kaffee, was sich auf nationalen und internationalen Wettbewerben bewiesen hat.

Unsere Mitglieder sind kleine Kaffeeproduzentn, die bio- und nachhaltigkeitszertifiziert sind. Die Kooperative hat sich Regeln gesetzt, die Aspekte wie die Integration von Umwelt - und Sozialverantwortlichkeit miteinschließen. Dies alles zusammen macht es möglich, dass wir 170 Tonnen von "Biologischem und Umweltverträglichem Gourmetkaffe Alto Palomar" anbieten können.

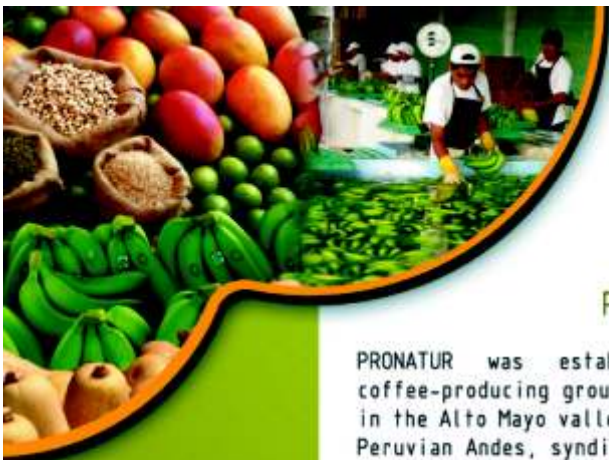
PRODUKTE

- 1.Biologischer Gourmetkaffee

BIOFACH
G E R M A N Y

Ansprechpartner: Elmer Buendía Payano
Postanschrift : Santa Herminia Palomar - Chanchamayo, Junín - Perú
Telefon : +51-63 465341
Fax : +51-63 465341
E-mail : cacecogico@hotmail.com felixm@terra.com.pe





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, syndicated. The name PRONATUR is an abbreviation for "Promoter of Natural Agriculture." Since its inception, the group has been dedicated to sustainable organic agriculture in the 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 35 local associations in the four geographical sustainable-production areas.

Date of Establishment: 1998
Number of Members: 1,200
Organic Production: 100%
Organic Certification Agencies: IMD, Biosuisse, Naturland, Eurepgap
Social Certification Agencies: FLO, Rainforest Alliance, Bird Friendly, Utz Kapeh

PRODUCTS

1. Coffee
2. Mangoes
3. Bananas

Contact : Miguel Reyes Custodio
Address : Mz. K, Parque Industrial, Chiclayo - Perú
Phone : 00 51 74 219 090
Fax : 00 51 74 219 494
E-mail : trading@pronatur.com.pe
Web Site : www.pronatur.com.pe



PRONATUR

PRONATUR wurde 1998 gegründet, als 21 kaffeeproduzierende Vereinigungen mit 304 insgesamt Erzeugern, die über das Alto Mayo Tal an den Hängen der peruanischen Anden verstreut sind, sich zusammenschlossen. Der Name PRONATUR ist eine Abkürzung und steht für "Promotor of Natural Agriculture". Seit seiner Gründung hat sich die Gruppe in der Gegend des hochgelegenen Regenwalds dem nachhaltigen biologischen Anbau gewidmet.

PRONATUR expandierte sehr schnell, um sowohl nahegelegene Regionen als auch andere Produkte wie Bananen, Mangoes, Bohnen und Erbsen zu integrieren. Heute sind 1.200 Erzeuger in 35 Assoziationen auf die vier Nachhaltigkeitsflächen vereinigt.

Gründungsdatum: 1998
Mitgliedsanzahl: 1,200
Biologische Produktion: 100%
Bio-Zertifikate: IMD, Biosuisse, Naturland, Eurepgap
Zertifikate zur Anerkennung sozialer Verantwortlichkeit: FLO, Rainforest Alliance, Bird Friendly, Utz Kapeh

PRODUKTE

1. Kaffee
2. Mangos
3. Bananen

Ansprechpartner: Miguel Reyes Custodio
Postanschrift : Mz. K, Parque Industrial, Chiclayo - Perú
Telefon : 00 51 74 219 090
Fax : 00 51 74 219 494
E-mail : trading@pronatur.com.pe
Web Site : www.pronatur.com.pe



BIOFACH
C E R M A N Y

BIOFACH
C E R M A N Y

Why buying or investing in Peru?

Between the 8º and 18º Southern Latitude, on the Peruvian coast, extends the largest natural green house of the world, where crops are bountiful giving two or more harvests a year, with exceptionally long seasons and an off season in relation to the production of the North hemisphere.

Located between the equatorial line and the Tropic of Capricorn and by the influence of the sea current of Humboldt, which tempers the climate and discards the possibility of rain, the most intense radiation of the planet is crossed by the sun twice a year, receiving, also the energy of the photosynthesis that the plants take advantage to synthesize sugars and other products. Peruvian products obtain, thanks to this singularity, and intrinsic quality that distinguishes them by their intense flavour and color.

Most exporting countries of fruits and vegetables announce to have excellent conditions for their products. This is more so in Peru, where the conditions for agriculture are truly incomparable. You are welcome to come and verify this statement.

Agriculture on the Peruvian coast is developed voluntarily by irrigation systems that allows for a careful handling of the crops. Historically Peru has used irrigation system some of which date to pre-Inca times and are still in use.

The Andes range, with its incredible amount of ecological floors where the potato, maize, tomato, pepper, pumpkin, lima beans, lucuma, chirimoya have its origins; as with a wide variety of nutritional products that were selected and cultivated thousand years before Christ by the different native cultures of Peru, and which were later assimilated and improved by the Incas during their empire. Still to comment is the Amazon region, where 80% of the world's biodiversity exists and from which Peru can offer a selection of 2,050 types of wood.

Peruvian companies also part of the globalisation process are equipped with state of the art technology to better handle their exports and compete in the world markets. Also aware of the need to offer quality and innocuousness in demanding world markets they strictly fulfil the norms of Good Agricultural Practices and Manufacture under the supervision of the sanitary authorities of the country. Most companies also have implemented HACCP and/or are certified ISO. Gradually investors have turned their gaze to Peruvian agriculture in view of the potential that is not found other regions of the world.

Is there any other country that can offer all this?

BIOFACH
GERMANY



Av. República de Panamá 3647,
Lima 27 - Perú
Phone: (51-1) 222-1222
Fax: (51-1) 221-5533
bio@prompex.gob.pe
www.prompex.gob.pe
www.perumarketplaces.com



Ing. Ag. Carlos Samaniego L. Ph. D.
GERENTE GENERAL

Batalión Callao 602
Surco - Lima 33, Perú
Cel.: 99368567
Telf.: (51-1) 2751647
email: gerencia@ecoandino.com
www.ecoandino.com



Koken del Perú

Luis Oswaldo Castillo Huerta
General Manager



Organic Product
Maca, Cat's Claw,
Carnucamu, Yacon,
Andes Natural Herb.

Oficina: Pous. Santa María Magdalena N° 124,
Lima 21- Perú
Telf: 511-2610629 Fax: 511-2619525
Celular: RPM: * 270900
www.kokendelperu.com

Planta: Av. Manuel Prado s/n Carretera Central,
Provincia de Junín - Perú.
Telf: 5164 - 344441 Fax: 5164 - 344060
e-mail: luiscastillo@kokendelperu.com
e-mail: kokenperu@amauta.rcp.net.pe



ORGANIC TROUT
Asociación de productores de truchas ecológicas
Sio trucha andina Perú
Fresh, refrigerated, canned and
smoked organic trout

M. Sc. Wilfredo L. Vásquez Quispesivana
Production Manager

wilfredovasquez@engineer.com
www.biotrucha.com

Comunidad campesina de Iscayapi
Arapa Lake, Puno - Perú
Phone: (51-51) 9622734 / (51-1) 99638015
Fax: (51-51) 321593



MIGUEL REYES CUSTODIO
FINANCIAL MANAGER

Manzana K - Parque Industrial
CHICLAYO - PERÚ
www.pronatur.com.pe

Telf./ fax: ++51-74-20.27.25
Cell phone: ++51-74-9909484
e-mail: mreyes@pronatur.com.pe



Ing. R. Susana Huaracha Zenteno
Gerente De Comercialización

Urb. Jhon F. Kennedy B-6
Jose Luis Bustamante Y Rivero
Email: easo@soloecologicos.com
www.soloecologicos.com

(051)(054)423968
Arequipa - Perú



**ASOCIACION DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS
RODRIGUEZ DE MENDOZA**

PRODUCTORES - EXPORTADORES DE CAFE ECOLOGICO

Miguel Trigos Rodríguez
GERENTE COMERCIAL

Alfonso Ugarte N° 721 - Of. 301 - Chiclayo - PERÚ
Telefax: +51(0)74-206840 - Cel.: 074-9997228
email: apamexport1@telefonica.net.pe
web: www.apamperu.org

Cooperativa Agraria
Cafetalera Ecológico
"ALTO PALOMAR"



Elmer Joel Buendia Payano
Gerente General

Oficina de Producción:
C.P.M. Santa Herminia Palomar
Chanchamayo, Junín - PERÚ

Oficina de Comercialización:
Av. Universitaria N° 686 Dpto. 402
San Miguel - Lima 32 - PERÚ

Telefax:
(051) 63-465341
(051) 1-2634827

E-mail:
caceltopalomar@yahoo.com
felixm@terra.com.pe



Florencio Aquino Quispe
GERENTE GENERAL

San José de Quero
Huancayo, Junín - Perú

Telf.: 0051-64-832713
Telefax: 0051-1-2634827
Cel.: 0051-64-9677171

faquino28@yahoo.es
felixm@terra.com.pe



gtz

Gycs Gordon
Asesor Técnico

Gastón Vizcarra K.
PRESIDENTE

Part. Ind. Villa El Salvador Mz. F-9
Lima 42 - Perú

Teléfono: (51-1) 287-3703

(51-1) 287-5995

P.O. Box 14-0233 L-14, Perú

cp.geren@amauta.rcp.net.pe



Programa Desarrollo
Rural Sostenible
Componente 2 / Sede Prompex

Cooperación técnica alemana

Deutsche Gesellschaft für
Technische Zusammenarbeit (GTZ) GmbH
Castilla 1335 - Lima 18
Av. República de Panamá 3647
San Isidro, Lima 27 - Perú
T (51-1) 222-1222 anexo 238
F (51-1) 221-4789
E gordon@gtz-rural.org.pe
I www.gtz.de/peru