



CORPORACIÓN
EURO CARIBE ANDINA

Catálogo de Condimentos Naturales



ACHIOTE/URUCUM



AJO



PAPRIKA



ORÉGANO



CARDAMOMO



**HONGOS
DESHIDRATADOS**



CORPORACIÓN EURO CARIBE ANDINA
Informes@eurocaribeandina.com

CERTIFICACIONES

Achiote:

Es un colorante natural con un alto contenido de pigmento, llamado bixina.

Este aporta tonalidades de color rojo intenso, que es utilizado en la industria alimentaria (Aceites, Carnes, snacks, embutidos, entre otros), química, textil y especias.

Conocido también como semilla de rocu o urucum en Latino América.

Achiote Molido

Achiote de Semilla

¿Qué es el Achiote/Bixa Orellana?

El achiote es un colorante natural, también llamado "anatto", "onoto" o "bijol", el cual se obtiene de un árbol pequeño que da un fruto oval y carnoso y cuyas semillas dan lugar a la especia. Éstas son comestibles y se usan en algunos países como sustituto del azafrán para condimentar y dar color a los platillos. Crece en América Central y en México, así como en las zonas cálidas andinas que limitan con la Amazonia. En el Perú, la Bixa Orellana (nombre científico), se encuentra en los departamentos de Amazonas, Cusco, Ayacucho y San Martín.

De la semilla del achiote se extrae un colorante ampliamente usado en las industrias de los alimentos, cosmética y textil. Una tercera parte de la producción de achiote, se comercializan como pigmento.

Propiedades medicinales del Achiote:

Las propiedades medicinales del achiote se emplean para aliviar problemas de riñón, patologías estomacales, quemaduras, malestares de garganta, problemas respiratorios, conjuntivitis, dolor de cabeza y heridas, además de ser un depurativo.



Ficha Técnica Achiote (Bixa Orellana)



ACHIOTE / BIXA ORELLANA
Onoto/Urucum



SCIENTIFIC NAME BIXA ORELLANA
Nombre Científico

Origin Perú
Origen

Presentation Seed/Ground
Presentación semilla/Molido

Form In Bulk
Formato A granel



Packaging Packed in 50kg polypropylene bags
Envasado en sacos de prolipropileno de 50kg
Empaquetado



CORPORACIÓN
EURO CARIBE ANDINA

Ajo (*Allium Sativum*)

Ajo (*Allium Sativum*):

Planta herbácea de hojas largas, en forma de espada, flores pequeñas y blancuzcas y fruto en cápsula que encierra unas semillas negras y arriñonadas; el bulbo, de olor y sabor intenso y característico, está cubierto por una túnica membranosa muy fina y consta de varias piezas fáciles de separar llamadas bulbillos o dientes, de forma ovoide y algo arqueada, rodeados por una túnica membranosa.

Ajo Natural

Barra

Las hojas del ajo son macizas y no suele florecer pero a veces, cuando se forma la flor, se encuentran en ella bulbillos, que reproducen la planta como si fueran dientes.

Napuri

El Ajo es una especie tradicionalmente clasificada dentro de la familia de las liliáceas pero que actualmente se ubica en la de las amarilidáceas.

El ajo contiene cantidades significativas de algunos micronutrientes como el manganeso, la vitamina B6, la Vitamina C y el selenio, y es bajo en calorías. Es rico en polifenoles y elementos minerales (potasio, calcio, manganeso, selenio) y otras vitaminas B, además de la B6 (B1, B2, B3 y B5).

Propiedades hipotensoras e hipolipemiantes, mejora la circulación sanguínea y ayudando a personas con problemas de colesterol.

También es un antiagregante plaquetario.

Por su fuerte olor y sabor, es muy utilizado para preparar alimentos

Chino Blanco

AJO CHINO
MORADO

AJO CHINO
BLANCO





AJO
AREQUIPEÑA

AJO
NAPURI

AJO
BARRANQUI



Ficha Técnica Ajo (Garlic)

	AJO Garlic
	SCIENTIFIC NAME Allium Sativum Nombre Científico
	Origin Perú Origen
	Presentation Native/Fresh Presentación Natural
	Calibres 50/55, 55/60, 60/65, 65/70 Caliber
	Varietades Arequipeño, Serrano, Barranquino, Blanco o Extra blanco, Napuri, Huaralino, Aricota, Chino Sierra y Pata de Perro. Varieties
	Packaging Cajas, bolsas, mayas Empaquetado
	boxes, bags, mayans



CORPORACIÓN
EURO CARIBE ANDINA

Páprika (Capsicum Annuum)

Páprika Trozos:

Son trozos de pprika con semilla y pedúnculo, obtenidos a partir de frutos sanos y limpios de pprika (*Capsicum annuum L.*), los cuales son deshidratados, molidos y tamizados a través de mallas tejidas de acero inoxidable, a fin de obtener el tamaño de partícula requerida.

El producto es empacado y envasado para prevenir derramamientos durante su transporte.

Páprika 1/2

Páprika 1/4

Páprika 1/8

Páprika Molida:

Polvo fino de pprika, obtenidos a partir de frutos sanos y limpios de pprika (*Capsicum annuum L.*), los cuales son deshidratados, molidos y tamizados a través de mallas tejidas de acero inoxidable, a fin de obtener el tamaño de partícula requerida.

El producto es fabricado, empacado, almacenado y transportado de acuerdo a las normas de fabricación vigentes.

Páprika Visual

Páprika 80 Asta

Páprika 100 Asta

Páprika 120 Asta

Páprika 140 Asta

Páprika 160Asta

Páprika 180 Asta

Páprika Enteros:

Frutos de pprika enteros, limpios y brillosos pertenecientes a la familia Solanácea del Género *Capsicum*. Especie *Annuum L.* Variedad Longum, durante su proceso son deshidratados, seleccionados y limpiados para ser envasados en caja de cartón.

Páprika Visual Premium

Páprika de Mesa Standard

La pprika, también conocido como aj molido, es una especia que se utiliza en la preparación de diversos platos de la cocina. Este condimento se obtiene del proceso de secar y moler pimientos rojos o marrones.

Este condimento es rico en licopeno, un antioxidante que le da el característico color rojo. Los antioxidantes ayudan a combatir los radicales libres, causantes del envejecimiento prematuro, también ayudan a combatir algunos tipos de cáncer.

Esta especia también es rica en vitamina A, C, E y del complejo B que ayudan a obtener la energía y fortalecer el sistema inmunológico, además, ayudan a formar glóbulos rojos.



Ficha Técnica Páprika (Capsicum Annuum)

PAPRIKA ORGANIC

PIMENTON ORGANICO

SCIENTIFIC NAME Capsicum Annuum

Nombre Científico

Origin Perú

Origen

Presentation Ground, Flakes, Table

Presentación Molido, Copos, de Mesa

Details Ground (de 80 Asta hasta 180 Asta)

Detalles Flakes (1/2 a 1/8)
Table (Premium/Standard)

Pesticides comply with the MRLs established by the EPA-FDA.

Crop

Cultivo Los pesticidas cumplen con los LMR establecidos por el EPA-FDA.

Packaging 25 lb. corrugated boxes with tissue paper on top

Empaquetado Cajas de cartón corrugado de 25 lb con papel seda en la parte superior.



Orégano (Origanum Vulgare L.)

Orégano:

Orégano Seco Molido

Orégano (Origanum vulgare L).

Las hojas secas de orégano provienen de pequeños arbustos pertenecientes a la familia Labiaceae.

Orégano Seco en Hojas de Calidad EU

Las hojas son de color verde claro a verde.

Orégano Secos en Hojas de Calidad Standard

Las hierbas secas tienen un mayor poder saborizante que las frescas, es aromático y ligeramente amargo.

El producto es envasado a 12 Kg y/o 12.5 Kg. netos en sacos de papel kraft de tres capas, o de acuerdo a lo solicitado por el Cliente

Orégano Seco en Hojas Calidad Flor

El orégano (Origanum vulgare L), es una planta de la misma familia que la menta.

Se trata de un arbusto muy pequeño, con poco menos de 50 centímetros de alto. Entre sus componentes hallamos ácidos y aceites que son necesarios para la salud. Además, posee un olor característico, que permite diferenciarlo de otras plantas.

El orégano posee muchas propiedades medicinales, las más destacadas:

Propiedades carminativas. Contiene aceites naturales como timol, carvacrol y borneol, la cual ayuda a aliviar los problemas del estómago.

Antioxidante. Gracias a los ácidos fenólico y rosmarínico, así como los flavonoides taninos contribuye a evitar la degeneración de la piel y otros órganos del cuerpo.

Antiinflamatorio. Posee beta cariofilina, uno de los más usados y efectivos para desinflamar.



Ficha Técnica Orégano (Origanum Vulgare L.)

	<p>Orégano Origanum Vulgare L</p>
<p>SCIENTIFIC NAME</p>	<p>Origanum Vulgare L</p>
<p>Nombre Científico</p>	
	<p>Origin Perú</p>
<p>Origen</p>	<p>Presentation Dried oregano small leaves</p>
	<p>Packaging Orégano seco/hojas pequeñas</p>
<p>Empaquetado</p>	<p>The product is packaged at 12 Kg and/or 12.5 Kg. net in three-layer kraft paper bags El producto es envasado a 12 Kg y/o 12.5 Kg. netos en sacos de papel kraft de tres capas</p>

Cardamomo:

El cardamomo es una planta originaria de la India, de la cual se extraen unas semillas que, debido a su agradable aroma, se han convertido en una especie muy empleada para condimentar diversos platos en distintas partes del mundo, pero, sobre todo, en su país de procedencia.

Además de su uso culinario, el cardamomo también se ha utilizado con numerosos fines medicinales y es que otorga importantes beneficios a nuestro organismo y salud en general.

Propiedades de las semillas de cardamomo

Son semillas que contienen proteínas, fibra, grasas, hierro, sodio, magnesio, calcio, potasio, fósforo y las vitaminas de los grupos B1, B2, B3, C y B12, entre otros grandes nutrientes.

Grandes beneficios que puedes obtener del consumo de cardamomo, como: **propiedades medicinales de dichas semillas:**

Propiedades antioxidantes: hacen uso del cardamomo para prevenir los signos de envejecimiento e incluso para detener la creación de células cancerígenas.

Propiedades digestivas y depurativas: debido al cineol que posee, el cardamomo es perfecto para regular y mejorar las digestiones. De hecho, estas semillas son perfectas en infusión para aquellas personas que sufren de digestiones muy lentas, ya que el cardamomo aumenta la actividad de una enzima llamada tripsina que colabora en el proceso de digestión.

Propiedades antiespasmódicas: Sus propiedades antiespasmódicas hacen del cardamomo un alimento capaz de controlar los espasmos digestivos, los dolores de estómago, los cólicos y los gases.

Propiedades fungicidas y bactericidas: gracias a estas propiedades el cardamomo es perfecto para tratar dolencias como la gastroenteritis o las úlceras, aunque también puedes utilizarlo en forma de ungüento para curar heridas de la piel.

Propiedades antiinflamatorias: este es uno de los beneficios más conocidos del cardamomo, pues debido a estas propiedades, las semillas de dicha planta se usan a menudo para tratar problemas como las hemorroides, la faringitis o bien el dolor de ovarios durante la menstruación.



CORPORACIÓN
EURO CARIBE ANDINA

Ficha Técnica Cardamomo (Elettaria Cardamomum)

CARDAMOM

CARDAMAMO

SCIENTIFIC NAME

ELETTARIA CARDAMOMUM

Nombre Científico

Origin

Central América

Origen

Centro américa

Presentation

Natural, vainas

Presentación

Natural, pods

Organoleptic characteristics

Características Organolépticas

Size (tallo)

Jumbo (grande)

color (color)

Green (verde)

smell (sabor)

Gentle (suave)

flavor (sabor)

acid, strong and durable (ácido, fuerte y duradero)

Physicochemical Characteristics

Moisture and volatiles (Humedad y volátiles) (%)

< 15

Oil Content (Contenido de Aceites) (%)

> 5

Total aflatoxins (Aflatoxinas Totales) (ppb)

< 10

Microbiological Characteristics

Escherichia coli

< 10

Salmonella

absence

Packaging

Bags / Box

Empaquetado

Sacos de 30 kg/ cajas



Descripción

Los hongos cosechados en los andes peruanos, tienen alto contenido proteico y son ricos en minerales como hierro, calcio, fósforo, potasio y vitaminas del complejo B y C. Son bajos en calorías, carbohidratos y grasas. Muy fáciles de consumir en cualquier preparación, para darle el toque sabroso y nutritivo, en pastas, guisos, sopas, etc. Que esperas para probarlos.

Estudios han comprobado que los hongos sirven como quimio protectores naturales contra el cáncer de mama? ¡Nuestra flora peruana cada vez nos sorprende más! Además, ayuda a combatir los signos del envejecimiento por sus altas cantidades de antioxidantes llamados ergotioneína y el glutatión. Los hongos deshidratados pueden ser incluidos en nuestros guisos y sopas sin variar la sazón de estos. Está en nosotros incorporarlos y que sean parte de nuestra dieta semanal para aprovechar sus nutrientes y propiedades



Ficha Técnica Hongo Deshidratados

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

MOHOS Y LEVADURAS	n=3	c=1	m=10
E. COLI	n=3	c=1	m=10
SALMONELLA	n=3	c=0	ausencia

Según procedimiento de liberación de productos terminados

ANÁLISIS FÍSICO - QUÍMICO

APARIENCIA	hongo seco
SABOR	característico
COLOR	característico
AFLATOXINAS (B1,B2,G1,G2)	5ppb máx
HUMEDAD	5% máx
DIFERENCIA COLOR	N/A
ACIDEZ LIBRE	0,4% máx
HONGO O RANCIDEZ	ausencia
MATERIA EXTRAÑA VEGETAL	0,5% máx
MATERIA EXTRAÑA NO VEGETAL	ausencia
MATERIA GRASA	0%
INDICE DE PEROXIDO	1,8 / meq

DISPONIBILIDAD

Desde julio hasta diciembre

MANIPULACIÓN ALMACENAMIENTO

Producto semi perecible requiere de condición básica de higiene y almacenamiento para su óptima conservación: lugar limpio, alejado de insectos y productos contaminantes, en su envase original, sin luz directa, en ambiente fresco y seco

CAPACIDAD CONTENEDOR

- ◆ FCL 20' 6.000 kg
- ◆ FCL 40' 12.000 kg

CALIBRES

5 a 9 cm de largo x 3 a 4 cm de ancho

VIDA ÚTIL

6 meses (si se almacenan en condiciones recomendadas)

PACKAGING

Saco de papel de 15 a 20 kg



CORPORACIÓN
EURO CARIBE ANDINA

Contactos

PATRICIA WUEST F.
GERENTE GENERAL

+51 999597004 🇵🇪

✉️ pwuest@eurocaribeandina.com
informes@eurocaribeandina.com

WWW.EUROCARIBEANDINA.COM

HORACIO SACCOMAN
LIFE AND BUSINESS
STRATEGIST

+55 (11) 970298775 🇧🇷

✉️ hsaccoman@eurocaribeandina.com
informes@eurocaribeandina.com

WWW.EUROCARIBEANDINA.COM

CORPORACIÓN EURO CARIBE ANDINA

Informes@eurocaribeandina.com