



**JENGIBRE ORGÁNICO FRESCO,
HOJUELAS Y EN POLVO**



**CÚRCUMA ORGÁNICA FRESCA Y
EN POLVO**

CERTIFICACIONES





CORPORACIÓN
EURO CARIBE ANDINA

Productos Jengibre

PRODUCT: FRESH ORGANIC GINGER



EXW/FOB/CFR/CIF PRICE USD \$

ORIGIN: PERU

PRESENTATION: 13.6 kg box

CERTIFICATIONS:



PRODUCT: ORGANIC GINGER POWDER



EXW/FOB/CFR/CIF PRICE USD \$

ORIGIN: PERU

PRESENTATION: 13.6 kg box

CERTIFICATIONS:



PRODUCT: ORGANIC GINGER FLAKES



EXW/FOB/CFR/CIF PRICE USD \$

ORIGIN: PERU

PRESENTATION: 25 kg bag

CERTIFICATIONS:



JENGIBRE (KION)

El Jengibre es el rizoma de la planta **Zingiber officinale**. La planta puede crecer hasta una altura de un metro. Se cosecha nueve meses después de haber sido sembrada. El rizoma presenta ramificaciones de las que surgen brotes foliáceos fuera del suelo hacia arriba.

El Jengibre deshidratado se obtiene de un proceso de aplicación de calor mediante secadores solares para reducir el contenido de humedad del rizoma de un 70-75% hasta un 10%. El secado o calentamiento excesivo provoca una disminución de la pungencia característica del jengibre, ya que el gingerol se degrada.

El jengibre deshidratado debe ser almacenado en lugares oscuros y ventilados para evitar que se oxiden y se deteriore perdiendo sus propiedades saborizantes.



CORPORACIÓN
EURO CARIBE ANDINA

Ficha Técnica Jengibre

 CORPORACIÓN EURO CARIBE ANDINA	FICHA TÉCNICA		Código: S/C
	JENGIBRE ORGÁNICO		Fecha: Enero, 2021
			Página: 1 de 1

I.- CLASIFICACIÓN TAXONÓMICA	
Reino	Plantae
División	Magnoliophyta.
Clase	Liliopsida.
Orden	Zingiberales.
Familia	Zingiberaceae.
Sub familia	Zigeroberoideae.
Tribu	Zingibereae.
Género	Zingiber.
Especie	Z. officinale.
Variedades	Zingiber mioga, Alpinia galanga, Alpinia officinarium (Tailandés), jengibre blanco, Hawaiano
Nombre binomial.	Zingiber officinale
II.- CARACTERÍSTICAS COMERCIALES DEL PRODUCTO	
Nombre del Producto	Jengibre
Nombre Comercial del Producto:	Jengibre fresco.
Nombre común	inger, jengibre, kión, etc.
Calidad	NTC 4423
Generalidades	Tubérculo
Parte comercial	El rizoma o pseudotallo.
Olor	Olor fuerte aromático,
Color	Cenizo por fuera y blanco amarillento por dentro.
Textura	Leñosa y carnosa.
Calidad sensorial	Refrescante, de sabor picante y cálido. aroma
Sensación	Seca.
Presentación	En cajas de cartón doble corrugado.
Índice de acidez	Mayor a 2
P.H	Moderadamente ácido.
Temperatura de condensación.	54 °C.
Temperatura de ebullición	85 °C.
Usos	Gastronomía, ambientador, bebidas energizantes, Medicina, estimulante de apetito, y otros.
Formas de uso.	Frescas, cortada en láminas, en salmuera, en vinagre, Seco (en polvo), deshidratado, confitado, cristalizado.
Variedades	Común
Valor Agregado	Certificación orgánica con normas USDA, CEE y reglamento , Global GRASP
Certificación orgánica con normas USDA, CEE y reglamento , Global	
III.- ASPECTOS COMERCIALES OPERACIONALES	
Unidad de medida	Cajas
Número de unid/cnt.	1440
Peso x unidad (KG)	13,6 kg
Categorías de producto	C
Peso de cada unidad (gr)	50 gr a 99 gr = 10% ; 100 a 149 gr = 20; 150 gr a 250 = 60% ; de 251 a más = 10%
Partida arancelaria	09.10.11.0000
Modalidad de Pago	A tratar
Incoterm	FOB Callao - Perú
% Humedad relativa:	65-80%
Termógrafo:	SI
Temperatura:	12° C
Filtros en los FCL	1-2 Dependiendo el destino

PRODUCT: FRESH ORGANIC TURMERIC



EXW/FOB/CFR/CIF PRICE USD \$

ORIGIN: PERU

PRESENTATION: 13.6 kg box

CERTIFICATIONS:



PRODUCT: ORGANIC TURMERIC POWDER



EXW/FOB/CFR/CIF PRICE USD \$

ORIGIN: PERU

PRESENTATION: 25 kg bag

CERTIFICATIONS:



La Cúrcuma pertenece a la misma familia del jengibre, de color amarillo intenso, esta especie proviene de la raíz naranja de una planta herbácea perteneciente a la familia de las **'zingiberáceas'**. Se caracteriza por tener un fuerte aroma y sabor picante, además posee un color amarillo muy intenso.


A la cúrcuma se le atribuyen algunas propiedades anti-inflamatorias, antioxidantes, digestivos, carminativos, hepato protectores, desintoxicantes, anti ulcerosos y cardioprotectores.

Los compuestos de la cúrcuma, llamados curcuminoides (la curcumina, la demetoxicurcumina y la bisdemetoxicurcumina), le otorgan grandes propiedades medicinales a esta especia.

Sus aceites volátiles (turmerone, atlantone y zingiberene), proteínas, resinas y azúcares, también contribuyen su poder sanador. Además, para completar su perfil de 'reina de las especias', también contiene fibra dietética, vitaminas C, E y K, niacina, sodio, calcio, potasio, cobre, magnesio, hierro y zinc.



Ficha Técnica Cúrcuma

	FICHA TECNICA	Codigo: S/C	
	CURCUMA	Fecha: Enero, 2021	
		Página: 1	Version: 01

FICHA TÉCNICA DE CÚRCUMA FRESCA

I. - CLASIFICACION TAXONOMICA	
Reino	Plantae
División	Magnoliophyta
Clase	Liliopsida
Orden	Curcubitales
Familia	Curcuma Longainn
Género	Cúrcuma
Especie	Longa
II. - Características comerciales del producto.	
Nombre del Producto	Curcuma.
Nombre Comercial del Producto:	Cúrcuma fresco.
Nombre común	Cúrcuma, palillo, turmeric.
Generalidades	Tubérculo
Parte comercial	El rizoma o pseudotallo.
Olor	Olor fuerte aromático,
Color	Amarillo, anaranjado
Presentación	En cajas de cartón doble corrugado.
Índice de acidez	Moderadamente ácido.
Usos	Gastronomía, ambientador, bebidas energizantes, medicina, estimulante de apetito, y otros.
Variedades	Común o criollo.
Valor Agregado	Certificación orgánica con normas USDA, CEE, Global gap, Global GRASP y reglamento nacional.
III. - ASPECTOS COMERCIALES	
Unidad de medida	Cajas
Numero de unid/ cnt.	1440
Peso x unidad (KG)	13,6 kg
Categoría de producto	Por tamaño mayor a 4 cm en adelante
Partida Arancelaria	09.10.300000
Incoterm	FOB
Modalidad de Pago	A tratar
Termografía	Si
Temperatura	12 °C



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