exportaciones Mirsa
mercados internacionales

Étnicos congelados IQF

Oriundos del Perú milenario

www.iqfmirsa.es

exportaciones
Mirsa
mercados internacionales

AJÍ AMARILLO

Es un cultivar de Capsicum baccatum (un tipo de ají) oriundo del Perú. Se considera el ají más consumido en el país andino y uno de los más utilizados en la cocina peruana. Según el chef peruano Gastón Acurio, es el ají más importante de la gastronomía local.

Su cultivo data del año 6500 a. c. en el departamento de Ancash.

NOMBRES COMUNES:
Aji verde, ají escabeche, ají cusqueño, ají cristal.

TEMPORADA: Todo el año.

AJI AMARILLO IQF

PRESENTACIÓN: ENTERO Y TIRAS

FORMATO: 500 g
ENVASE PRIMARIO:
Bolsa de polietileno.

ENVASE SECUNDARIO:
Caja cartón corrugado.
EMBALAJE POR CAJA: 12 bolsas x 500 g

Etiquetamos con tu marca, sujeto a cotización.

AJÍ LIMO

Muy aromático, de picor pronunciado y agradable. Colores: rojo, amarillo, verde, blanco y morado. Es un delicioso ají, muy picante. Sus frutos son extremadamente picantes, miden de 1 a 12 cm de longitud, pueden adoptar formas esféricas o alargadas, y ser de colores rojo intenso, anaranjado, amarillo o marrón cuando alcanza la madurez. Asimismo, junto con el limón y la cebolla roja, conforma la base en la preparación del cebiche.

Su cultivo data del año 2500 a. c. en el departamento de La Libertad.

NOMBRES COMUNES:
Quillu Uchu, ají limón, ají mochero, ají lima,

TEMPORADA: Todo el año.

AJI LIMO IQF

PRESENTACIÓN: ENTERO IQF

FORMATO: 500 g
ENVASE PRIMARIO:
Bolsa de polietileno.

ENVASE SECUNDARIO:
Caja cartón corrugado.
EMBALAJE POR CAJA: 12 bolsas x 500 g

Etiquetamos con tu marca, sujeto a cotización.

AJI LIMO CONGELADO

PRESENTACIÓN: PULPA FERMENTADA.

FORMATO: 250, 500 g
ENVASE PRIMARIO:
Bolsa de polietileno.

ENVASE SECUNDARIO:
Caja cartón corrugado.
EMBALAJE POR CAJA: 24 bolsas x 250 g
EMBALAJE POR CAJA: 12 bolsas x 500 g

Etiquetamos con tu marca, sujeto a cotización.

exportaciones
Mirsa
mercados internacionales

CHOCLO PERUANO

Las variedades peruanas de maíz presentan una gran cantidad de tipos y de usos culinarios; los llamados choclos peruanos son básicamente capullos de mariposa secos. Presentando una variación de tipos, formas, dimensiones y color del grano; mayor que en cualquier otra región.

En el Perú se han encontrado muestras de maíz arqueológico del período pre cerámico, entre 4,000 a 2,000 años a.c. aproximadamente.

NOMBRES COMUNES:
Choclo gigante cusqueño, elote, mazorca, maíz, etc.

TEMPORADA: Todo el año.

www.iqfmirsa.es

CHOCLO IQF

PRESENTACIÓN: ENTERO

FORMATO: 600 g, 700 g
ENVASE PRIMARIO:
Bolsa de polietileno.

ENVASE SECUNDARIO:
Caja cartón corrugado.
EMBALAJE POR CAJA: 12 bolsas x 600 g
EMBALAJE POR CAJA: 12 bolsas x 700 g

Etiquetamos con tu marca, sujeto a cotización.

CHOCLO IQF

PRESENTACIÓN: TROZOS Y GRANOS

FORMATO: 500 g
ENVASE PRIMARIO:
Bolsa de polietileno.

ENVASE SECUNDARIO:
Caja cartón corrugado.
EMBALAJE POR CAJA: 12 bolsas x 500 g

Etiquetamos con tu marca, sujeto a cotización.

MOTE PRECOCIDO IQF

PRESENTACIÓN: GRANOS

FORMATO: 500 g
ENVASE PRIMARIO:
Bolsa de polietileno.

ENVASE SECUNDARIO:
Caja cartón corrugado.
EMBALAJE POR CAJA: 12 bolsas x 500 g

Etiquetamos con tu marca, sujeto a cotización.

exportaciones
Mirsa
mercados internacionales

MACA

La maca se ha cultivado durante más de 2.000 años y ahora es uno de los productos andinos más famoso, reconocido mundialmente como un super alimento.
El Perú tiene las mejores raíces de maca, que se conocen como la fuente de la juventud Inca. La maca aumenta los niveles de energía y combate la fatiga física , mental y el estrés. Fortalece el sistema inmunológico, estimula el sistema endocrino, equilibra la dieta evitando la mala nutrición, aumenta la resistencia en los atletas promoviendo la claridad mental,

La maca era considerada por los incas como un regalo de los dioses.

NOMBRES COMUNES:
maca-maca, maino, ayak chichira, ayak willku.

TEMPORADA: Todo el año.

www.iqfmirsa.es

MACA

PRESENTACIÓN: EN POLVO

ENVASADO:

Bolsa de papel 3 pliegos

25 kilos por bolsa.

Etiquetamos con tu marca, sujeto a cotización.

PAPA AMARILLA

La papa o patata amarilla es propia del altiplano andino y con ella están emparentadas las papas más finas de las más de 5 mil variedades existentes. Es pequeña y su superficie tiene hoyuelos pronunciados. Una vez sancochada, su interior es de un color amarillo cálido y de textura un poquito arenosa. Es la papa que se suele usar para la causa limeña y la papa a la huancaína..

La papa fue cultivada por primera vez entre los años 8001 y 5000 a.c.

NOMBRES COMUNES:
Patata, batata, patatera, patato, trunfa, grillos.

TEMPORADA: Todo el año.

exportaciones Mirsa mercados internacionales

www.iqfmirsa.es

PAPA AMARILLA IQF

PRESENTACIÓN: ENTERA

FORMATO: 500 g
ENVASE PRIMARIO:
Bolsa de polietileno.

ENVASE SECUNDARIO:
Caja cartón corrugado.
EMBALAJE POR CAJA: 12 bolsas x 500 g

Etiquetamos con tu marca, sujeto a cotización.

ROCOTO PERUANO

También conocido como ají rocoto, este pimiento rojo se usa para dar un sabor picante a las comidas. Es un elemento típico de la cocina peruana, donde se emplea en "**Ceviche**" (plato nacional), guisos, o también para preparar "**Rocoto relleno arequipeño**".

Se han encontrado bayas secas del fruto en tumbas de Perú con antigüedad de 2.000 años aproximadamente.

NOMBRES COMUNES:
Pimiento bravo, Caribe, grueso de Perú, locoto, rocoto, rocot uchú de Perú, ají de Quito, pimiento morado de Quito.

TEMPORADA: Todo el año.

ROCOTO IQF

PRESENTACIÓN: ENTERO

FORMATO: 500 g
ENVASE PRIMARIO:
Bolsa de polietileno.

ENVASE SECUNDARIO:
Caja cartón corrugado.
EMBALAJE POR CAJA: 12 bolsas x 500 g

Etiquetamos con tu marca, sujeto a cotización.

exportaciones

Mirsa

mercados internacionales

www.iqfmirsa.es