

NOSOTROS

ORGANIC PERUVIAN FOODS

Somos una empresa Agro-exportadora con más de 10 años de experiencia en el mercado, dedicándonos al continuo acompañamiento de los cultivos, empaque y exportación de la más fina calidad de frutos frescos orgánicos y exóticos, con una insuperable dedicación en la supervisión

permanente de la calidad de los productos en cada etapa del proceso. Asimismo contamos con nuestra línea de **productos procesados orgánicos**.

COMPROMISO

En **OPF** estamos en la búsqueda constante de asegurar un alto **grado de frescura y calidad** en la entrega de nuestros productos, comprometidos a sobrepasar las expectativas de nuestros clientes, en ese sentido venimos trabajando diversas formas innovadoras de empaque y de valor agregado a nuestros productos, encontrando **nuevas técnicas de empaque y embalaje**, con las mejores opciones de transporte internacional. Asimismo contribuimos al **cuidado del medio ambiente** usando algunos materiales **bio-degradables**.

TRAZABILIDAD

Dentro de nuestro propósito en contar con los mejores productos, supervisamos

todos los campos y cosechas de los frutos, para luego destinar estos

productos hacia nuestra planta, donde serán procesados y empacados,

para posteriormente ser exportados.

Conocemos 100% la proveniencia de nuestra fruta, gracias a las alianzas estratégicas que tenemos con nuestros agricultores de los diferentes frutos que se cultivan en diversas zonas de Perú. De esta manera se identifica la zona y productor que fue parte del esfuerzo que hizo posible que nuestros frutos estén en la mesa de los consumidores finales.

Dentro de los productos que trabajamos contamos con frutos de la biodiversidad.



PRODUCTOS ORGÁNICOS

La empresa cuenta con certificación de producción orgánica para cultivos de Granadilla, Pitahaya y Aguaymanto.

FRUTAS

Aguaymanto Granadilla Mango Maracuya Pitahaya

SUPER FOODS

Aguaymanto deshidratado Camu Camu Castañas - Nuez del Brasil Ginger Deshidratado Maca Mango Deshidratado

DERIVADOS DEL CACAO

Barra de Chocolate con Camu Camu Barra de Chocolate con Maca Barra de Chocolate con YAcon Barra energética con Granos Andinos y Fruta deshidratada

Se entiende por orgánico y exóticos, a todo sistema de producción sostenible en el tiempo, que mediante el manejo racional de los recursos naturales, sin la utilización de productos de síntesis química, brinde alimentos sanos y abundantes, mantenga o incremente la fertilidad del suelo y la diversidad biológica y que asimismo, permita la identificación clara por parte de los consumidores, de las características señaladas a través de un sistema de certificación que las garantice. En nuestro caso es otorgada por certificado como línea de produtos orgánicos en Europa, Canadá y por USDA, con la posibilidad de acceder a otros mercados.







AGUAYMANTO



Nativo del Perú. Su característica más notable es la vaina de papel que cubre cada baya. Debido a la apariencia decorativa de la fruta, a veces se usa en restaurantes como una guarnición exótica para postres. Alto contenido de vitamina A, B y C, con propiedades antioxidantes.

BANANA



Una versión más pequeña de su "primo" Cavendish, más grande, (generalmente de 8 a 12 cm de largo) lo hacen único entre las frutas exóticas. También llamado Lady finger, Banano bocadillo. Buena fuente de carbohidratos, vitamina B6, C y potasio.

CACAO



Sus semillas se utilizan para hacer cacao y chocolate.

Fruto rico en magnesio, con alto contenido de antioxidantes. La presencia de flavonoide hace de este fruto una excelente forma de mejorar el humor combatiendo la depresión.

2

COCO



El término "coco" se refiere al fruto de la Palma de Coco.

Alto contenido en minerales; como



CHIRIMOYA



El nombre deriva del quechua chirimoya, que significa 'semillas frías', ya que las semillas germinarán a mayor altitud. Buena fuente de vitamina C y diferentes vitaminas del grupo B.

GRANADILLA



El fruto es de color anaranjado a amarillo con pequeñas marcas claras. Es muy aromático y contiene vitaminas A, C y K, fósforo, hierro y calcio.

LUCUMA SAPOTE



Nativa de los valles andinos, la lúcuma es una fruta muy empleada en la gastronomía. Alto porcentaje de vitamina B3, que la hace contener betacaroteno, lo que la convierte en una fuente rica en antioxidantes.

MAMEY SAPOTE



Es rico en vitaminas A y C, asimismo rico en minerales como potasio, hierro, fosforo, calcio y sodio, alto contenido en carótenos convierte a esta fruta en una fuente importante en la industria de la belleza.



MANGO



Fruta rica en vitaminas A, C y E, asimismo minerales como magnesio y potasio. Aporta una buena dosis de fibra, evitando el estreñimiento.

MARACUYA



Fruta rica en vitaminas A y C, así como del complejo B, contribuye también con minerales como magnesio, fósforo y potasio. Alto contenido en fibra que ayuda a la digestión.

PALTAS



El aguacate es rico en proteínas, vitaminas A, B1, B2, B6, C y E. También su riqueza mineral es apreciable, principalmente en hierro, calcio, fósforo y potasio. Variedades: fuerte, hass, naval.

PAPAYA ROJA



Genera un buen aporte de vitaminas A y C, asimismo al ser un fruto con alto contenido de agua lo convierte en un buen diurético.



PECANAS



Las pecanas son una fuente de proteínas y grasas insaturadas. Los antioxidantes y los esteroles vegetales que se encuentran en las pecanas reducen los niveles de colesterol LDL (malo).

PIÑA GOLDEN



La piña muy apreciada por su intensa dulzura, posee fibra insoluble la ideal para combatir la indigestión y estreñimiento. Tiene un aporte excelente de vitamina C, así como de manganeso.

PEPINO REDONDO



Este fruto cuenta con gran contenido de vitamina A, debido a sus propiedades ayuda a fortalecer los huesos y dientes, así como favorecer a la salud de la piel. También contiene vitamina C, calcio y Fibra soluble ayudando al organismo a evitar el estreñimiento.

PITAHAYA



Contiene varias vitaminas, del grupo B son en general importantes para el metabolismo, así como la vitamina C y la vitamina E, hierro, Las semillas pequeñas otorgan un efecto laxante muy ligero.



SACHATOMATE



La fruta se parece mucho a un tomate, de ahí su identificación con el nombre tomate de árbol. También contiene una cantidad sustancial de vitamina C, vitamina E, así como la vitamina B6.

TUNAS



Un alimento rico en fibras estimula los músculos del sistema digestivo y acelera así el paso de los alimentos. Rica en potasio, calcio y fosforo, así como vitamina C.

YACÓN



El Yacón es una planta milenaria cultivada en los Andes. Es una raíz tuberosa crujiente y de sabor dulce. Posee un alto contenido de inulina, fibra dietética que ayuda a metabolizar la glucosa.





PRODUCTOS ORGÁNICOS

