

WONDERFOOD

PERÚ RICO

**GALLETAS DE
QUINUA Y KIWICHA**

*QUINOA AND AMARANTH COOKIES
(WITH DRIED FRUITS)*

www.wonderfoodperu.com

IG:wonderfoodperu

WONDERFOOD

PERÚ RICO

Wonderfood Perú Rico nace para darle un espacio protagonista a la gran riqueza del Perú con productos gastronómicos que entrelazan cultura, arte y saber hacer ancestral. Una cuidadosa selección que se distingue por la calidad y la preparación artesanal de productos con los mejores insumos de nuestra generosa biodiversidad.

Wonderfood Peru Rico wants to display the great wealth of Peruvian flavors through gourmet products that intertwine culture, art and ancestral knowledge. A careful selection that stands out for the great quality and artisanal preparation of products using the finest ingredients from our generous biodiversity.

PILARES / PILLARS

Curaduría gastronómica / Culinary Curation

Búsqueda constante de productos nuevos con insumos peruanos / Constant search for new products with Peruvian ingredients

Trazabilidad e historias que abren oportunidades / Traceability and stories that create opportunities

VALORES / VALUES

**Calidad, Respeto, Integridad, Innovación,
Comercio justo, Desarrollo sostenible,
Responsabilidad social**

*Quality, Respect, Integrity, Innovation, Fair trade,
Sustainable development, Social responsibility*



REGALA PERÚ / PERU AS A GIFT

Perú es un país que lo tiene todo. Un país multicultural y mágico que te regala tradición, comida, arte y biodiversidad.

Peru is a country that has it all. A multicultural and magical country that offers tradition, food, art and biodiversity.

GALLETAS DE QUINUA Y KIWICHA

QUINOA AND AMARANTH COOKIES (WITH DRIED FRUITS)



Una buena parte del Perú en una galleta deliciosa y altamente nutritiva. Con ingredientes orgánicos, preparadas artesanalmente y cocidas en hornos de barro, estas galletas son el snack ideal para cualquier momento del día y para toda edad.

Some of the best of Peru in a delicious and highly nutritious cookie. With organic ingredients, handcrafted and baked in clay ovens, these cookies are a great snack for all ages at any time of day.

1

**100%
ARTESANAL**



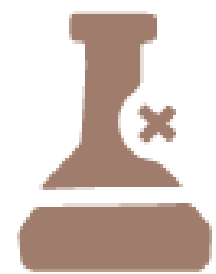
2

**SMALL
BATCH**



3

**SIN
ADITIVOS**



FRAMBUESA,
CAJAMARCA

AGUAYMANTO,
PACHACAMAC

ARÁNDANO,
ICA

KIWICHA,
AREQUIPA

CHOCOLATE
Y CHÍA,
CUSCO

QUINUA,
PUNO

DAMASCO,
MOQUEGUA



LOS CREADORES / *THE CREATORS*



Eduardo Navarro, es un chef que conjuga en su cocina el respeto al medio ambiente, la conciencia ecológica, así como el compromiso con la agricultura sostenible. Desde su restaurante Chaxras en el valle de Pachacamac, palabra que significa “creador de la tierra” en quechua, a orillas del río Lurín, elabora productos libres de aditivos o endulzantes refinados, utilizando los mejores insumos locales, muchos de los cuales son orgánicos.

Eduardo Navarro is a chef who combines in his kitchen a respect for the environment, ecological awareness, and a commitment to sustainable agriculture. From his restaurant Chaxras in the Pachacamac Valley, a word that means "creator of the earth" in Quechua, on the banks of the Lurin River, he creates products free of additives or refined sweeteners, using the best local ingredients, many of which are organic.

Eduardo busca promover la adopción de buenos hábitos alimenticios en las familias peruanas a través de sus productos ecológicos. Su objetivo es incentivar el consumo de alimentos naturales y de origen orgánico, creando así una cultura de alimentación sostenible y responsable.

Eduardo seeks to promote the adoption of healthy eating habits in Peruvian families through his ecological products. His goal is to encourage the consumption of natural and organic ingredients, thereby creating a culture of sustainable and responsible eating.

SOBRE EL PRODUCTO / ABOUT THE PRODUCT

La quinua es una planta andina que se originó en los alrededores del lago Titicaca de Perú y Bolivia. Fue cultivada y utilizada por las civilizaciones prehispánicas por su gran valor nutritivo. Es una buena fuente de fósforo, hierro, calcio, magnesio y potasio. Aporta además vitaminas A, B1, B2, D, E y ácido fólico.

Quinoa is an Andean plant that originated by Lake Titicaca in Peru and Bolivia. It was cultivated and used by pre-hispanic civilizations for its high nutritional value as it is a good source of phosphorus, iron, calcium, magnesium and potassium. It also provides vitamins A, B1, B2, D, E and folic acid.

La kiwicha es considerada por la Academia Nacional de Ciencias de los Estados Unidos como “el mejor alimento de origen vegetal para el ser humano”, por sus extraordinarias bondades nutritivas y por aportar aminoácidos esenciales. Junto con la quinua son una importante fuente de calcio, fósforo, hierro y zinc. Todas las frutas que tiene estas galletas son ricas en antioxidantes y vitamina A y C. La chía es fuente de fibra, proteínas y omega 3.

Kiwicha is regarded by the National Academy of Sciences of the United States as 'the best plant-based food for humans' due to its extraordinary nutritional benefits and contribution of essential amino acids. Along with quinoa, it is a significant source of calcium, phosphorus, iron, and zinc. All the fruits in these cookies are rich in antioxidants, vitamin A, and C. Chia is a source of fiber, proteins, and omega-3 fatty acids.



Las frutas utilizadas son orgánicas y deshidratadas directamente por el productor.
The fruits used are organic and dehydrated directly by the producer.