

**WONDERFOOD**

PERÚ RICO

**MIX DE GALLETAS  
DE QUINUA**

---

*QUINOA CRACKERS MIX*

[www.wonderfoodperu.com](http://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.*

# MIX DE GALLETAS DE QUINUA

## QUINOA CRACKERS MIX



Quinoa orgánica, hierbas aromáticas y sal de Maras cusqueña gruesa hacen que esta galleta crocante sea perfecta para cualquier piqueo. Preparadas artesanalmente, cocidas en hornos de barro en el Valle de Pachacamac.

*Organic quinoa, aromatic herbs, and coarse Maras salt from Cusco make this crunchy cookie perfect to combine with any appetizer. Handcrafted and baked in clay ovens in the Pachacamac Valley.*

- 
- ① 100% ARTESANAL 
  - ② SMALL BATCH 
  - ③ SIN ADITIVOS 
  - ④ 100% PERÚ 
  - ⑤ NATURAL 
- 

PANELA,  
LAMBAYEQUE



SAL DE MARAS,  
CUSCO

QUINUA,  
PUNO

## 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 Lurín 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 Sal de Maras, extraída de terrazas milenarias en el Valle Sagrado de los Incas, destaca por su color blanco puro y sabor distintivo. Recolectada de manantiales salinos naturales, esta sal gourmet es apreciada por chefs internacionales y forma parte de la rica tradición culinaria peruana.**

*Maras Salt, extracted from millennia-old terraces in the Sacred Valley of the Incas, stands out for its pure white color and distinctive flavor. Harvested from natural salt springs, this gourmet salt is prized by international chefs and is a part of Peru's rich culinary tradition.*

