

WONDERFOOD  
PERÚ RICO

# MERMELADA DE ARÁNDANO Y ZARZAMORA

---

*BLACKBERRY AND BLUEBERRY JAM*

[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.*

# MERMELADA DE ARÁNDANO Y ZARZAMORA

## BLACKBERRY AND BLUEBERRY JAM



Mermeladas cocidas a fuego lento con recetas familiares. Fruta peruana de la mejor calidad en su punto perfecto de dulzura y acidez. Zarzamora y arándano, de las chacras familiares a las ollas caseras.

*Slow cooked marmalades made using family recipes. The highest quality Peruvian fruit prepared to sweet and sour perfection. Delicious black and blueberries, from the family farms to the home stovetop.*



1

PRODUCTO  
ARTESANAL



3

100%  
NATURAL



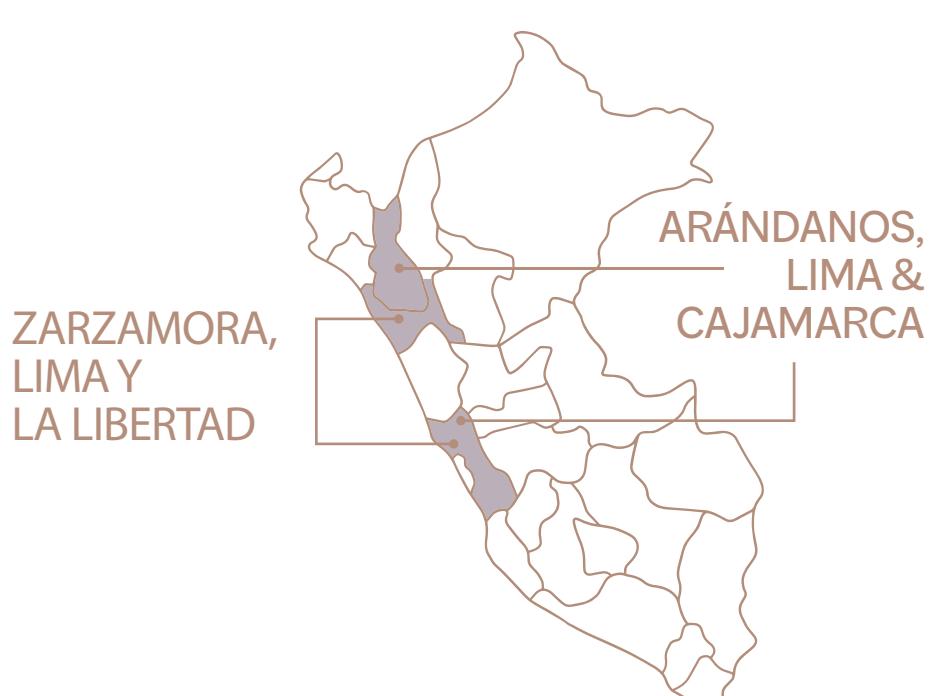
2

SMALL  
BATCH



4

SIN  
ADITIVOS



## LOS CREADORES / THE CREATORS



La historia de Gabriela Rossi Rossi se cuenta en Las Gabas: un mundo de dulzura, de consideración por el insumo, de dulce de olla lento, que arranca en tierras ayacuchanas y se desplaza a Lima para continuar con una tradición heredada de los bisabuelos. La mermelada nunca faltó en la mesa. Ese recuerdo del sonar de la cucharada de palo moviendo con paciencia el menjunje hasta alcanzar el punto perfecto construyeron un legado sólido. En tiempos modernos, de inmediatez, Las Gabas recopila sus mejores recetas para preparar con esa sabiduría, ternura y el saber hacer familiar, una mermelada de arándano y zarzamora en exclusiva para Wonderfood Perú Rico.

*The story of Gabriela Rossi Rossi is told in Las Gabas: A world of sweetness, of taking in consideration the ingredients, of slow pot cooking that begins in Ayacucho and travels to Lima to continue a tradition inherited from great-grandparents. Jam never missed the table. The memory of the sound of the wooden spoon patiently stirring the concoction until reaching the perfect consistency, built a solid legacy. In modern times, in an age of immediacy, Las Gabas compiles its finest recipes, infusing them with wisdom, tenderness, and homemade flavors to create an exclusive blackberry and blueberry jam for Wonderfood Peru Rico.*

# SOBRE EL PRODUCTO / ABOUT THE PRODUCT



## Beneficios / Benefits:

Ambas frutas son muy ricas en antioxidantes. La zarzamora nos aporta mucha fibra, vitamina C, K y potasio mientras que el arándano es un gran antiinflamatorio con reconocido aporte a la función cerebral y a la salud ocular.

*Both fruits are very rich in antioxidants. Blackberry provides a lot of fiber, vitamin C, K, and potassium, while blueberry is a powerful anti-inflammatory with a recognized contribution to brain function and eye health.*

## Usos / Uses:

Piqueos con quesos blancos, cremosos y maduros. Junto con patés, en vinagretas o como salsa para pato, chancho y aves de caza. Se luce especialmente sobre postres de chocolate, cheesecakes, helados y yogures.

*Appetizers with strong or light as well as aged cheeses. Alongside pâtés, in vinaigrettes, or as a sauce for duck, pork, and game birds. It goes particularly well on chocolate desserts, cheesecakes, ice creams, and yogurts.*

## Ingredientes / Ingredients:

Arándanos, zarzamoras, azúcar rubia y limón.

*Blueberries, blackberries, brown sugar and lemon.*

## Información Nutricional / Nutrition Facts

Porción 100 g.	Cantidad por 100 g	VRN*
Calorías	130	kcal
Carbohidratos	33	g.
Azúcares	30	g.
Fibra dietaria	3	g.
Proteínas	1	g.
Grasas	0.5	g.
Grasas saturadas	0	g.
Sodio	1000	mg.

\*% en relación a la Dosis Diaria Recomendada de 8370 kj / 2000 kcal