

**WONDERFOOD**

PERÚ RICO

**MERMELADA DE  
MANGO Y MARACUYÁ**

---

*MANGO AND PASSION FRUIT 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 MANGO Y MARACUYÁ

## MANGO AND PASSION FRUIT JAM

Mermeladas cocidas a fuego lento con recetas familiares. Fruta peruana de la mejor calidad en su punto perfecto de dulzura y acidez. Mangos vibrantes y dulces que contrastan con el punto ácido del maracuyá logrando un equilibrio perfecto. Una explosión de sabores tropicales peruanos en cada cucharada.

*Slow cooked marmalades made using family recipes. The highest quality Peruvian fruit prepared to sweet and sour perfection. Vibrant and sweet mangoes contrast with the tartness of passion fruit, and give this jam a perfect balance. An explosion of Peruvian tropical flavors in every spoonful.*

# MERMELADA DE MANGO Y MARACUYÁ

## MANGO AND PASSION FRUIT JAM

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

MANGOS,  
PIURA

MARACUYÁ,  
SELVA



## 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: primero sobre chaplas con mantequilla, más tarde sobre tostadas crujientes o quesos andinos. Ese recuerdo de los aromas invadiendo cada cuarto de la casa, 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 y ofrece el regalo de la sabiduría, la ternura y el saber hacer familiar.

*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: first on "chaplas" (typical Andean bread) with butter, later on crispy toasts or Andean cheeses. The memory of aromas filling every room in the house, 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 best recipes and offers the gift of wisdom, tenderness, and homemade flavours.*

# SOBRE EL PRODUCTO / ABOUT THE PRODUCT



## Beneficios / Benefits:

El mango es una excelente fuente de vitaminas A, C y del grupo B. Mejora la inmunidad y es rico en magnesio. La maracuyá aporta vitamina C, potasio y calcio, pero sobre todo, muchos antioxidantes.

*Mango is an excellent source of vitamins A, C, and B group. It enhances immunity and is rich in magnesium. Passion fruit provides vitamin C, potassium, and calcium, but above all, numerous antioxidants.*

## Usos / Uses:

Para disfrutarla en piqueos con quesos maduros o de cabra, convertirla en vinagreta o en una salsa para costillas de chanco, panceta, y/o chorizos mezclándola con ají si se quiere que pique. Acompaña muy bien los langostinos apanados y es una delicia sobre mousse de chocolate, merengues y helados.

*Enjoy it as appetizer with aged or goat cheeses, turn it into a vinaigrette or a sauce for pork ribs, chops, and/or sausages by mixing it with aji (hot peruvian pepper) if you want it spicy. It pairs very well with breaded prawns and is a delight on chocolate mousse, meringues, and ice*

## Ingredientes / Ingredients:

**Mango, maracuyá, limón y azúcar rubia.**

*Mango, passion fruit, lemon and brown sugar.*

## Información Nutricional / Nutrition Facts

Porcion 100 g. Cantidad por 100 g		VRN*	
Calorias	134	kcal	7%
Carbohidratos	34.21	g.	12%
Azúcares	33.20	g.	
Fibra dietaria	1.11	g.	4%
Proteinas	0.62	g.	1%
Grasas	0.5	g.	0%
Grasas saturadas	0	g.	0%
Sodio	1.38	mg.	0%

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