

**WONDERFOOD**

PERÚ RICO

**ROCOTOS  
GLASEADOS**

---

*SWEET AND SPICY ROCOTO  
(GLAZED PERUVIAN RED HOT PEPPER)*

[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.*

# ROCOTOS GLASEADOS

SWEET AND SPICY ROCOTO (GLAZED PERUVIAN RED HOT PEPPER)



El emblemático rocoto peruano en su punto. Rocotos llegados de Oxapampa, en el centro del país, son cuidadosamente tratados y cocinados lentamente en un punto dulce que los deja con el picor justo para un mejor disfrute.

*Peruvian emblematic rocoto at its peak. Rocotos coming from Oxapampa, in the center of the country are carefully processed and slow-cooked to a perfect sweetness that leaves them with just the right spiciness for a better enjoyment.*

1

PRODUCTO  
ARTESANAL



3

100%  
NATURAL



2

SMALL  
BATCH



4

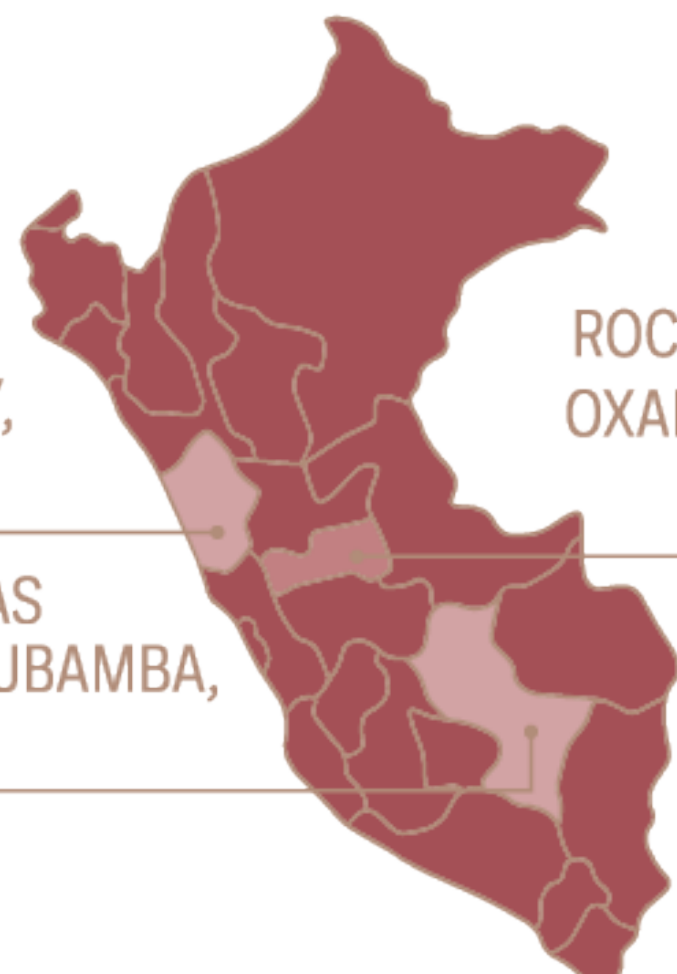
SIN  
ADITIVOS



AJÍ VERDE  
DE HUARMEY,  
ANCASH

SAL DE MARAS  
VALLE DE URUBAMBA,  
CUSCO

ROCOTO DE  
OXAPAMPA,  
PASCO



## LOS CREADORES / THE CREATORS



**Noa Gourmet, fundada hace más de 20 años por Karla Gabaldoni, nació con la visión de producir y ofrecer en el mercado productos naturales, sin preservantes, convirtiéndose así en una marca precursora que valora la importancia de la alimentación saludable y deliciosa. Karla selecciona minuciosamente los mejores ingredientes y elabora sus productos siguiendo recetas de familia. Con esmero y cocción lenta, ha logrado con esta preparación volver sutil al siempre fiero rocoto peruano (originario de Oxapampa, Pasco) pero sin que pierda su esencia fragante y su carnosidad. Además, Karla es la representante en Perú del movimiento Slow Food Internacional, el cual aboga por una alimentación natural, cultivos libres de fertilizantes y un comercio justo.**

*Noa Gourmet was founded over 20 years ago by Karla Gabaldoni with the aim of producing and offering natural products in the market without preservatives making it a pioneering brand in recognizing the importance of healthy yet delicious food. Karla selects the best ingredients and prepares her products according to family recipes. With meticulous care and slow cooking she has successfully achieved to turn the always bold rocoto from Oxapampa, Pasco into this subtle preparation without losing its fragrant spirit and texture. Additionally, she is the representative for Peru of the Slow Food International movement, which promotes natural eating, clean cultivation without fertilizers and fair trade.*

## **SOBRE EL PRODUCTO / ABOUT THE PRODUCT**

El rocoto es oriundo del Perú, data de épocas pre incaicas, su cultivo se remonta a unos 5,000 años atrás encontrándose vestigios de su presencia en las cuevas de Guitarreros - Ancash. Su nombre quechua originario es luqutu o rukutu. Es un ingrediente esencial en muchos de los principales platos del recetario nacional, usualmente temido por su picante rotundo pero que en esta preparación logra un punto perfecto para disfrutarlo a plenitud.

*Rocoto (peruvian red hot pepper) is native to Peru and dates back to pre-Inca times, with its cultivation tracing back around 5,000 years, as evidenced by traces found in the Guitarreros Caves in Ancash. Its original Quechua name is luqutu or rukutu. It is an essential ingredient in many of the country's flagship dishes, often feared for its intense spiciness, but in this preparation, it achieves a perfect balance for full enjoyment.*



## **BENEFICIOS / BENEFITS:**

Rico en vitamina C, antioxidantes y capsaicina, puede fortalecer el sistema inmunológico, aliviar el dolor, mejorar la circulación. Tiene propiedades antiinflamatorias.

*Rich in vitamin C, antioxidants, and capsaicin, it can strengthen the immune system, alleviate pain, improve circulation. It has anti-inflammatory properties.*



**Usos / Uses:**

Van muy bien con quesos crema, azules, tiernos o maduros, calentados encima de un queso brie o camembert. Acompañan estupendamente las carnes asadas, todo tipo de parrillas y sándwiches de lomo, chorizo o pavo.

*Serve them with cream, blue, soft, or aged cheeses, heat them on top of brie or camembert cheese.. They pair wonderfully with grilled meats, all kinds of barbecues, and steak, chorizo or turkey sandwiches*

**Usos / Uses:**

**Rocoto 65%, azúcar rubia, vinagre blanco y de manzana.**

*Peruvian Red hot pepper 65%, brown sugar, apple and white vinegar.*

**Información Nutricional / Nutrition Facts**

Porción 15g

Porciones en el envase 18

Valor Diario

<b>Energía</b>	<b>41</b>	<b>kcal</b>	<b>2%</b>
<b>Proteínas</b>	<b>0.1</b>	<b>g.</b>	<b>0%</b>
<b>Carbohidratos</b>	<b>10</b>	<b>g.</b>	<b>3%</b>
<b>Azúcar</b>	<b>7</b>	<b>g.</b>	
<b>Grasas totales</b>	<b>0</b>	<b>g.</b>	<b>0</b>
<b>Sodio</b>	<b>18</b>	<b>g.</b>	<b>1%</b>

Valores diarios en base a una dieta de 2000 Kcal.