

WONDERFOOD

PERÚ RICO

SALSA DE AJÍ

*AJI SAUCE (PERUVIAN YELLOW
HOT PEPPER)*

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.

SALSA DE AJÍ

AJI SAUCE (PERUVIAN YELLOW HOT PEPPER)



El ají amarillo, el ingrediente imprescindible en la cocina peruana desde antes del Imperio incaico, preparado en una salsa de picor preciso que la hace ideal para poder acompañar y realzar todos sus platos.

Aji, Peru's yellow native hot pepper has been the essential ingredient in Peruvian cuisine since before the Inca Empire. The precise spiciness of this sauce makes it ideal to enhance all your meals.

1

100%
ARTESANAL



3

NATURAL



2

SMALL
BATCH



4

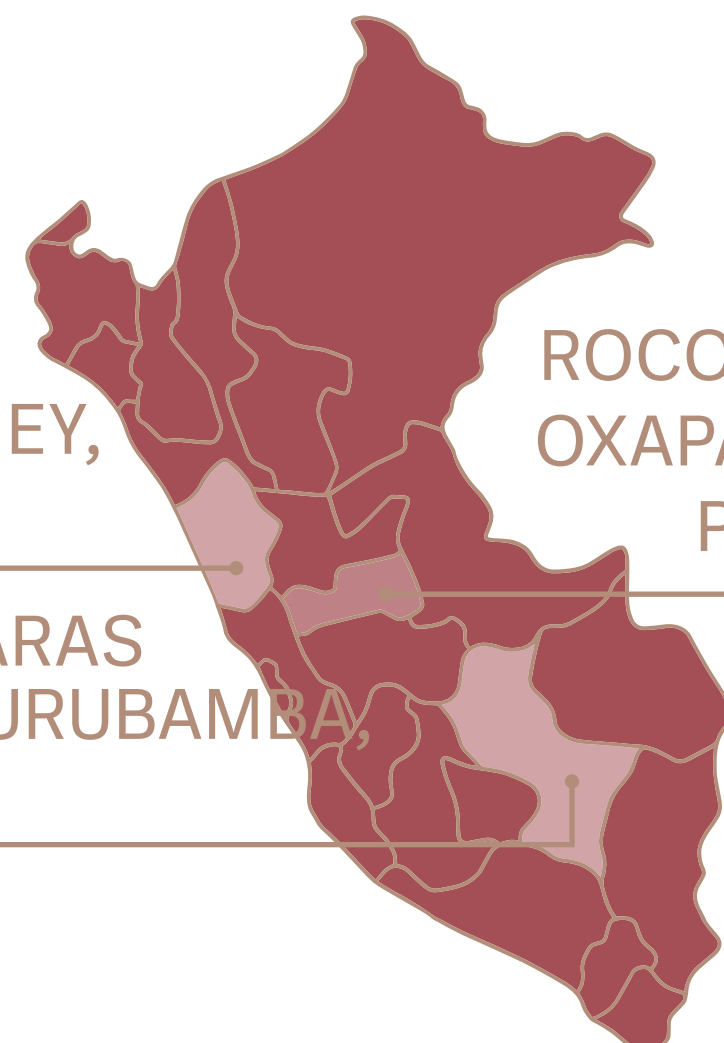
SIN
ADITIVOS



AJÍ VERDE
DE HUARMEY,
ANCASH

ROCOTO DE
OXAPAMPA,
PASCO

SAL DE MARAS
VALLE DE URUBAMBA,
CUSCO



LOS CREADORES / THE CREATORS



Esta salsa de ajíes fue creada por José Guanilo, un gran aficionado a las parrillas con su marca Tío Joe y en Wonderfood Perú Rico la seleccionamos porque armoniza todos esos toques de fiereza, frescura, contundencia y picardía que la convierte en una compañera fiel y básica en la despensa. Tiene además la singularidad de mantener buenas condiciones por mucho tiempo a pesar de ser natural y no tener preservantes.

This "ají" (peruvian yellow hot pepper sauce) was created by José Guanilo, a passionate grill enthusiast, under his brand Tío Joe. At Wonderfood Peru, we selected it because it harmonizes all those touches of fierceness, freshness and coquetry, making it a loyal and essential companion in the pantry. It also maintains good conditions for a long time even if no preservatives are used in its preparation.

El balance en su sabor se logra con paciencia y buena mano, destacando esas características que han hecho de este ají verde (amarillo) la base de la gastronomía peruana: picor graduado, notas herbales, inconfundible aroma fragante que no oculta aquel plato o insumo que acompaña, sino que sirve como agradable complemento para una experiencia inolvidable. O quizá también de base para nobles preparaciones.

The balance in its flavor is achieved with patience and skill, highlighting the characteristics that have made this green (yellow) hot pepper the foundation of Peruvian gastronomy: right spiciness, herbal notes, a fragrant unmistakable aroma that does not overshadow the accompanying dish or ingredient but serves as pleasant complement for an unforgettable experience. Perhaps even as a base for noble preparations.

SOBRE EL PRODUCTO / ABOUT THE PRODUCT

El ají amarillo es una variedad de Capsicum nativo del Perú que se ha cultivado durante más de 7.000 años en la costa, sierra y selva del país. Tanto los incas como los habitantes de culturas precolombinas lo usaban en su alimentación e incluso lo utilizaban por sus propiedades curativas. Es el ingrediente principal en los platos más representativos de la cocina peruana y el que le da ese sabor tan especial.

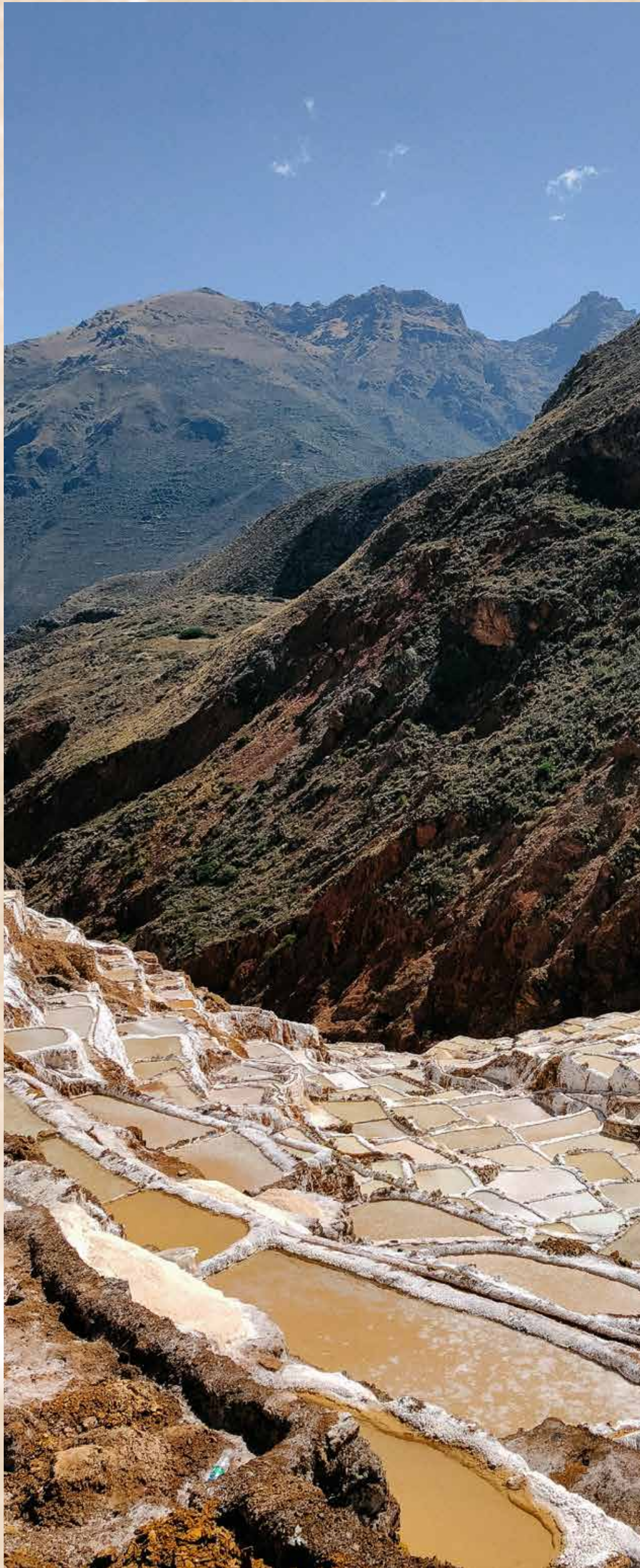
Ají, the peruvian yellow hot pepper is a variety of Capsicum native to Peru and has been cultivated for over 7,000 years in the coastal, mountain, and jungle regions of the country. Both the Incas and inhabitants of pre-Columbian cultures used it in their diet and even employed it for its healing properties. It is the main ingredient in the most representative dishes of Peruvian cuisine, giving them their distinctive flavor.



BENEFICIOS / BENEFITS:

Es rico en vitamina C, potasio, magnesio y hierro. Tiene propiedades antioxidantes y ayuda a mejorar los niveles del colesterol. Además, el Capsicum contiene sicilato capsaicina que son componentes analgésicos y podrían aliviar el dolor articular

It is rich in vitamin C, potassium, magnesium and iron while possessing antioxidant properties and helps improve cholesterol levels. Capsicum also contains capsaicin, an element that has analgesic components and may alleviate joint pain.



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.

Ingredientes / Ingredients:

Ají verde (amarillo), cebolla blanca, cebolla china, ajo, aceite de girasol, vinagre blanco, sal de Maras, azúcar, pimienta.

Ají (peruvian yellow hot pepper), white onion, spring onion, garlic, sunflower oil, white vinegar, Maras salt, sugar, pepper.

Usos / Uses:

Para acompañar piqueos y parrillas, así como cualquier plato frío o caliente. Se puede licuar si se prefiere como una crema.

As a sauce for snacks and grills, as well as any cold or hot dish. It can be blended

Información Nutricional / Nutritional Facts

Porción 100 g. (REFERENCIAL)

Cantidad por 100 g

VRN*

Valor Energético	182	kcal
Carbohidratos	22	g.
Grasas Totales	10	g.
Fibra Alimentaria	1	g.