Agroandinos

Exportadores de granos selectos







# CONECTAMOS LA DIVERSIDAD DEL CAMPO AL MUNDO, CON LA CALIDAD QUE NOS DISTINGUE





## QUIÉNES SOMOS

AGROANDINOS es una empresa líder en la exportación de granos selectos andinos y legumbres, con más del 50% de participación en el mercado nacional. Nos especializamos en productos de alta calidad, cumpliendo con los estándares más estrictos de producción orgánica. Nuestro proceso abarca desde el acopio de granos a lo largo del Perú hasta el embarque en el Puerto del Callao.

Contamos con una planta propia en Huachipa, equipada con una línea de selección óptima que asegura la calidad en cada fase de la producción de nuestros productos.

### MISIÓN

Satisfacer las necesidades y expectativas de nuestros clientes, ofreciendo nuestros productos de más alta calidad, cultivados de manera sostenible y bajo los principios del comercio justo. A través de la innovación constante, buscamos construir relaciones duraderas con nuestros clientes y contribuir al desarrollo de comunidades rurales.

### VISIÓN

Convertirnos en el socio estratégico de nuestros clientes, ofreciendo soluciones personalizadas y de alta calidad en granos andinos y legumbres, superando sus expectativas y estableciendo nuevos estándares de excelencia en el sector.



### SERVICIOS

En AGROANDINOS ofrecemos tres servicios fundamentales que abarcan cada etapa del proceso productivo: una línea completa que garantiza la limpieza, clasificación y selección óptima de los productos; un servicio de fumigación y secado que asegura la conservación y calidad a largo plazo; y envasado y sellado a medida, con diversas opciones de tamaño y presentación. Nos adaptamos a los requerimientos y necesidades específicas de cada cliente, brindando soluciones personalizadas según sus especificaciones.

### LINEA COMPLETA

Nuestro servicio de línea completa asegura la máxima calidad del producto a través de un proceso detallado que incluye limpieza profunda, clasificación precisa, eliminación de defectos con una selectora óptica, y una revisión manual adicional. Finalmente, pesamos y sellamos los productos en sacos, listos para su despacho y envío al cliente.

### FUMIGACIÓN Y SECADO

Ofrecemos un servicio de curado personalizado que incluye fumigación controlada en cámaras diseñadas para eliminar plagas y garantizar la seguridad alimentaria. Además, ajustamos el nivel de humedad de los productos según los requerimientos del cliente, asegurando su conservación óptima.

### ENVASADO Y SELLADO

Ofrecemos un servicio de envasado y sellado a medida. Empacamos sus productos en bolsas de diferentes tamaños, desde 14 a 54 onzas y presentaciones de 3 a 5 kilogramos, según sus especificaciones.







Agroandinos
Exportadores de granos selectos

## ¡NUEVA CATEGORÍA DE SNACKS!

En AGROANDINOS, estamos orgullosos de expandir nuestro portafolio con una nueva línea de snacks saludables y nutritivos, preparados con los mejores granos andinos. Estos snacks son ideales para cualquier momento del día, ofreciendo una experiencia deliciosa y natural.

**Nuestros productos incluyen:**

***Conserva de Chocho:*** *Un snack nutritivo, lleno de proteínas vegetales y aminoácidos esenciales. Ideal para quienes buscan una opción saludable y saciante.*

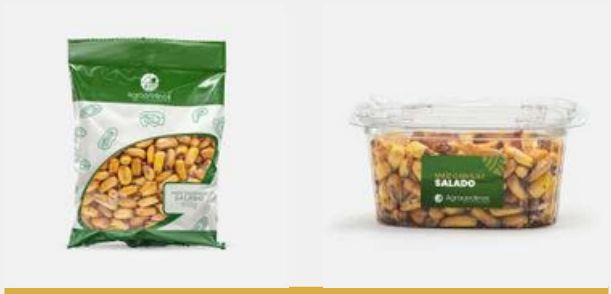
***Maíz Chullpe Salado:*** *Maíz crujiente con un toque de sal, perfecto para disfrutar como aperitivo. Su textura irresistible lo convierte en una excelente opción para compartir.*

***Habas Saladas:*** *Ricas en fibra y proteínas, estas habas saladas ofrecen una textura crocante. Un snack nutritivo y delicioso para cualquier momento del día.*

***Maíz Mote Salado:*** *Una opción tradicional con sabor auténtico y cargado de historia. Ideal para acompañar comidas o disfrutar como un bocadillo saludable.*

***Maíces Mixtos:*** *Una combinación de maíces que ofrece una mezcla única de sabores y texturas. Perfecto para quienes buscan variedad en cada bocado.*

*Te invitamos a probar esta nueva línea de snacks que conserva el sabor auténtico de los granos andinos.*




Maíz Carhuay salado




Maíz Mote salado



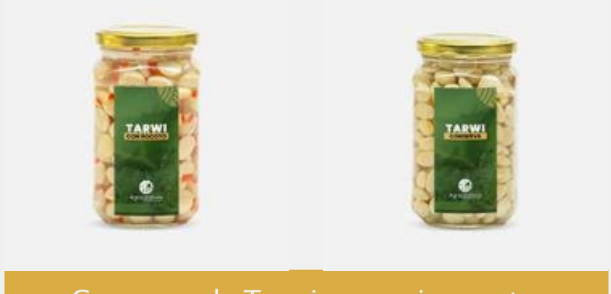

Maíz Chulpe salado




Mix de maíces salados




Habas Saladas




Conserva de Tarwi con y sin rocoto

Agroandinos
Exportadores de granos selectos





## FRIJOL CANARIO

Originario de la costa norte y sur de Perú, este frijol de color amarillo intenso se destaca por su sabor suave y textura cremosa, convirtiéndolo en un ingrediente esencial en la gastronomía peruana.

- Junio a Julio, Setiembre a Noviembre.
- Redondo y amarillo intenso.
- Arequipa, La Libertad e Ica.



## FRIJOL CASTILLA

Con su forma ovalada y color blanco cremoso, el frijol Castilla es un favorito en la dieta peruana. Su versatilidad en la cocina lo ha convertido en un ingrediente esencial en muchas regiones del país, especialmente en la sierra, donde se utiliza para preparar platos nutritivos y reconfortantes.

- Mayo a octubre.
- Redondo, color crema con ojo negro.
- Tumbes, Ancash, Barranca, San Martín y Ucayali.



## FRIJOL PANAMITO

Originario de la región Ica, el frijol panamito se caracteriza por su pequeño tamaño y su sabor suave y delicado. Su textura harinosa lo hace ideal para preparar purés, cremas y sopas, aportando una consistencia cremosa y un sabor único a los platos.

- Mayo y Octubre.
- Pequeño, redondeado y de color crema.
- Ica.



## PALLAR

El pallar, una leguminosa de origen andino, es un ingrediente fundamental en la gastronomía peruana. Su textura cremosa y sabor suave lo convierten en un ingrediente versátil, ideal para preparar una gran variedad de platos, desde sopas y guisos hasta deliciosos acompañamientos.

- Mayo a Septiembre.
- Ovalado y de color blanco cremoso.
- Huancavelica, Ayacucho y Cusco.



## GARBANZO

El garbanzo, con su forma redonda y color beige, es una leguminosa rica en proteínas y fibra. A pesar de su origen mediterráneo, se ha adaptado perfectamente al clima peruano, especialmente en las zonas costeras y valles interandinos.

- Mayo a Septiembre.
- Pequeño, redondo y de color Beige claro.
- Ica, La Libertad y Junín.



## FRIJOL RED KIDNEY

Con su característica forma de riñón y color rojo intenso, el frijol red kidney se ha ganado un lugar especial en la cocina peruana. Aunque su origen se encuentra en América Central, se cultiva y consume ampliamente en nuestro país, aportando un toque de color y sabor a una gran variedad de platos.

- Mayo a Septiembre.
- Grande y de forma ovalada, color rojo intenso.
- Ica, La Libertad y Junín.

**LEGUMBRES**
Catálogo 2026

Agroandinos
Exportadores de granos selectos



## FRIJOL NEGRO

Cultivado en diversas regiones del Perú, el frijol negro es un alimento nutritivo y económico. Su alto contenido de proteínas y fibra lo convierte en un alimento esencial en la dieta de muchos peruanos.

- Mayo a Septiembre.
- Pequeño, redondeado y de color negro intenso.
- Ica, La Libertad y Junín.



## TARWI

Conocido como tarwi, chocho o lupino, esta leguminosa andina es un verdadero tesoro nutricional. Rico en proteínas, vitaminas y minerales, el tarwi ha sido cultivado por los pueblos andinos desde tiempos ancestrales, siendo un pilar fundamental en su alimentación.

- Mayo a Septiembre.
- Semillas ovaladas y de color blanco cremoso.
- Cajamarca, Ancash, Huánuco, Junín, Cusco y Puno.



## SOYA

La soya, una leguminosa de origen asiático, se ha convertido en uno de los cultivos más importantes de Perú. Su versatilidad y alto valor nutricional la han posicionado como un ingrediente clave en la industria alimentaria y un cultivo estratégico para la economía del país.

- Septiembre a Noviembre.
- Pequeña, redonda y de color amarillo.
- Lambayeque, La Libertad y Piura.



## FRIJOL ZARANDAJA

La zarandaja, también conocida como lablab purpureus, es una leguminosa de gran importancia en la dieta andina. Su sabor delicado y su alto valor nutricional la han convertido en un alimento básico en muchas comunidades rurales.

- Mayo a Septiembre.
- Redondo, pequeño y de color amarillo claro.
- Cajamarca, Huancavelica, Ayacucho y Cusco.



## FRIJOL CABALLERO

El frijol caballero destaca por su tamaño considerable en comparación con otras variedades. Su sabor suave y textura firme lo convierten en un ingrediente versátil en la cocina peruana.

- Mayo y Septiembre.
- Grande, redondo y de color blanco.
- Ica, La Libertad y Piura.



## FRIJOL GUINDA

El frijol guinda, con su intenso color rojo y su sabor ligeramente dulce, es un tesoro culinario de los Andes peruanos.

- Mayo y Septiembre.
- Grande, ovalado y de color rojo intenso.
- Huancavelica, Ayacucho y Cusco.



## FRIJOL LOCTAO

El frijol mungo, también conocido como poroto chino o mung bean, es una pequeña leguminosa de color verde que se ha ganado un lugar destacado en la gastronomía mundial. Sus brotes tiernos y nutritivos son un ingrediente clave en muchas recetas asiáticas y cada vez más populares en otras cocinas.

- Agosto a Diciembre
- Pequeño, redondo y de color verde.
- La Libertad, Lambayeque, Piura, San Martin y Ucayali.



## FRIJOL NUÑA BLANCO

El frijol nuña, también conocido como poroto, pushpu, frijol reventón o numia, es una leguminosa de gran importancia en la región andina de América del Sur, especialmente en Perú y Bolivia.

- Mayo y Septiembre.
- Grande, redondo y de color crema.
- Cajamarca, Ancash, Huánuco y Ayacucho.



**LEGUMBRES**
Catálogo 2026

Agroandinos
Exportadores de granos selectos



## FRIJOL NUÑA ROJO

El frijol nuña, también conocido como poroto, pushpu, frijol reventón o numia, es una leguminosa de gran importancia en la región andina de América del Sur, especialmente en Perú y Bolivia.

- Mayo y Septiembre.
- Grande, redondo y de color crema con rojo.
- Cajamarca, Ancash, Huánuco y Ayacucho.



## FRIJOL NUÑA VAQUITA

El frijol nuña, también conocido como poroto, pushpu, frijol reventón o numia, es una leguminosa de gran importancia en la región andina de América del Sur, especialmente en Perú y Bolivia.

- Mayo y Septiembre.
- Grande, redondo y de color crema con negro.
- Cajamarca, Ancash, Huánuco y Ayacucho.



## ALBERJA VERDE PARTIDA

La alberja verde partida es una leguminosa pequeña y redonda, es una excelente fuente de proteínas vegetales, fibra, vitaminas y minerales, lo que la convierte en un alimento muy nutritivo y saludable.

- Todo el año.
- Pequeño, redondo y de color verde brillante.
- Asia, Europa y América



## LENTEJAS

La lenteja es una pequeña semilla redonda o ligeramente ovalada que forma parte de la familia de las leguminosas. Es reconocida por su alto contenido en proteínas vegetales, fibra, hierro y otros nutrientes esenciales.

- Todo el año.
- Pequeñas, redondas y de color marrón oscuro.
- Asia, Europa y América.



**LEGUMBRES**
Catálogo 2026

Agroandinos
Exportadores de granos selectos





## QUINUA BLANCA

Tiene un sabor suave y delicado, similar al de una nuez. Su color, como su nombre lo indica, es blanco, aunque puede tener tonos ligeramente amarillentos. Es muy versátil y se utiliza en una gran variedad de platos, desde ensaladas hasta postres.

- Enero a Marzo y Agosto a Diciembre.
- Pequeño, redondo y de color blanco cremoso.
- Junín, Cuzco, Apurímac, Puno, Arequipa, Ayacucho, Huancavelica.



## QUINUA ROJA

Su color es rojizo y su textura es más firme que la quinoa blanca. Es rica en fibra y proteínas, lo que la convierte en una excelente opción para deportistas y personas que siguen dietas saludables.

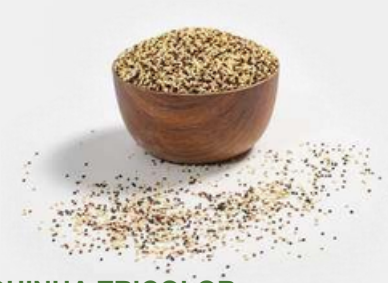
- Enero a Marzo y Agosto a Diciembre.
- Pequeño, redondo y de color rojo.
- Junín, Cuzco, Apurímac, Puno, Arequipa, Ayacucho, Huancavelica.



## QUINUA NEGRA

Es la variedad menos común y tiene un sabor más terroso y ligeramente amargo. Su color es negro y su textura es crujiente. Es rica en antioxidantes y minerales, y se utiliza para agregar un toque de color y sabor a los platos.

- Enero a Marzo y Agosto a Diciembre. Pequeño,
- redondo y de color negro. Junín, Cuzco, Apurímac,
- Puno, Arequipa, Ayacucho, Huancavelica.



## QUINUA TRICOLOR

La quinua tricolor es una mezcla de tres variedades de quinoa: blanca, roja y negra. Cada una aporta sus propias características, lo que hace que la quinoa tricolor sea un alimento muy nutritivo y versátil.

- Enero a Marzo y Agosto a Diciembre.
- Pequeño, redondo y de color variado.
- Junín, Cuzco, Apurímac, Puno, Arequipa, Ayacucho, Huancavelica.



## CHIA

Conocida por su capacidad de absorber agua, sus omega-3 la convierten en un aliado para el corazón.

- Enero a Abril.
- Pequeño, redondo y de color negro.
- Cusco, Puno, Ayacucho.



## KIWICHA

Con un sabor ligeramente dulce y nuez, la kiwicha es perfecta para preparar sopas, guisos y ensaladas. Su alto contenido proteico la hace ideal para deportistas y veganos.

- Mayo a Agosto.
- Pequeño, redondo y de color amarillo claro.
- Huancavelica, Ayacucho, Arequipa y Cusco.

# GRANOS ANDINOS Y CEREALES

Catálogo 2026

Agroandinos
Exportadores de granos selectos



## AJONJOLI

Más que una simple semilla, el ajonjolí es un tesoro nutricional. Es una excelente fuente de calcio, esencial para la salud ósea, y de grasas saludables que ayudan a reducir el colesterol. Puedes consumirlo entero, molido o en forma de tahini (pasta de sésamo).

- Marzo a Junio.
- Pequeño, redondo y de color marrón claro.
- Lambayeque y Piura.



## LINAZA

Pequeña pero poderosa, la linaza es una fuente concentrada de fibra, omega-3 y lignanos. La fibra ayuda a regular el tránsito intestinal, mientras que los omega-3 son beneficiosos para el corazón y el cerebro. Puedes agregar linaza molida a yogurts, batidos, panes y cereales.

- Enero a Agosto y Diciembre.
- Pequeño, redondo y de color marrón.
- Junín, Cuzco, Puno.



## CAÑIHUA

Lacañihua, un antiguo grano andino, ha sido apreciado por su sabor y valor nutricional durante siglos. Su cultivo se remonta a tiempos prehispánicos, donde era un alimento básico en la dieta de las culturas andinas.

- Enero a Marzo.
- Pequeño, redondo y de color rojo.
- Cusco, Puno, Ayacucho.



## ARROZ DE CEBADA ENTERA

El arroz de cebada entero es ungrano andino, originario de Perú, que ha sido consumido por las culturas precolombinas desde tiempos ancestrales y se caracteriza por su pequeño tamaño y su color que puede variar entre blanco y marrón oscuro.

- Julio a Diciembre.
- Pequeño, ovalado y de color blanco cremoso.
- Junín y Huancavelica.



## ARROZ DE CEBADA PARTIDO

Eltrigo amarillo es una variedadde trigo que se caracteriza por su color dorado intenso. Este color se debe a la presencia de carotenoides, pigmentos naturales que también le confieren propiedades antioxidantes.

- Julio a Diciembre.
- Pequeño, partido y de color blanco cremoso.
- Junín y Huancavelica.



## TRIGO PELADO

Eltrigo amarillo es una variedad de trigo que se caracteriza por su color dorado intenso. Este color se debe a la presencia de carotenoides, pigmentos naturales que también le confieren propiedades antioxidantes.

- Julio a Diciembre.
- Pequeño, ovalado y de color amarillo intenso.
- Ayacucho, Arequipa y Puno.



## TRIGO RESBALADO

El trigo resbaladoes un tipo de cereal originario de los Andes. Se obtiene a través de un proceso de descascarado suave y tradicional, en el que se elimina la capa externa del grano, dejándolo con una apariencia lisa y brillante.

- Agosto a Enero
- Pequeño, ovalado y de color marrón claro.
- Ayacucho, Arequipa y Puno.



## CEBADA TOSTADA

La cebada tostada es un ingrediente versátil y nutritivo que se obtiene a partir de granos de cebada que han sido sometidos a un proceso de tostado. Este proceso no solo realza su sabor, sino que también modifica algunas de sus propiedades nutricionales.

- Diciembre a Marzo.
- Pequeño, ovalado y de color tostado.
- Ayacucho, Arequipa y Puno.



# GRANOS ANDINOS Y CEREALES

Catálogo 2026

Agroandinos
Exportadores de granos selectos





## MAIZ CANCHA MONTAÑA

El maíz montaña destaca por su adaptación a climas fríos y suelos pobres. Su grano es generalmente más pequeño y de color más oscuro que otras variedades.

- Mayo a Julio.
- Grande, alargado y de color amarillo claro.
- Ancash, Huancavelica, Ayacucho, Apurímac y Cusco.



## MAIZ CHULLPE

El maíz chullpe es una variedad única que se adapta a las condiciones extremas del altiplano peruano. Su grano es pequeño y de color oscuro, con una textura dura y cerosa.

- Junio a Agosto.
- Granos, alargado y de color amarillo.
- Cusco, Puno y Arequipa.



## MAIZ CANCHA CARHUAY

El maíz carhuay es un alimento básico en la dieta de las comunidades andinas. Se utiliza para preparar una gran variedad de platos, desde sopas y guisos hasta bebidas como la chicha.

- Junio a Agosto.
- Grande, alargado y de color amarillo intenso.
- Huancayo y Ayacucho.



## MAIZ CHISPA ROJO

El maíz chispa es un alimento popular en todo el mundo, asociado a momentos de diversión y entretenimiento. Su sabor ligeramente dulce y su textura crujiente lo convierten en un snack ideal.

- Junio y Diciembre.
- grande, redondo y de color rojo.
- Cusco, Ayacucho, Huancavelica y Puno.



## MAIZ CHISPA PLOMO

El maíz chispa es un alimento popular en todo el mundo, asociado a momentos de diversión y entretenimiento. Su sabor ligeramente dulce y su textura crujiente lo convierten en un snack ideal

- Junio y Diciembre.
- Grande, redondo y de color negro.
- Cusco, Ayacucho, Huancavelica y Puno.



## MAIZ MORADO

Conocido por su intenso color morado, este maíz es rico en antocianinas, poderosos antioxidantes que le confieren propiedades benéficas para la salud. Es un ingrediente fundamental en la preparación de bebidas como la chicha morada

- Febrero y Marzo.
- Grande y de color morado oscuro.
- Arequipa, Ica, Cusco.

**MAICES**
Catálogo 2026

Agroandinos
Exportadores de granos selectos



## MAIZ MOTE PELADO

Este maíz es sometido a un proceso de cocción y remojo prolongado, lo que le otorga una textura suave y un sabor ligeramente dulce. Es un ingrediente básico en muchas sopas y guisos peruanos.

- Junio a Agosto.
- Grande, redondo y de color blanco.
- Cusco, Puno, Ayacucho y Huancavelica.



## MAIZ CUSCO GIGANTE

Originario del Valle Sagrado de los Incas, este maíz destaca por su gran tamaño y su forma plana. Su grano es blanco y harinoso, lo que lo hace ideal para la elaboración de harinas y masas.

- Junio a Agosto.
- Grande, redondo y de color blanco con cascara.
- Cusco, Puno, Ayacucho y Huancavelica.



## MAIZ POP CORN

Es un tipo de maíz especial que, al ser expuesto al calor, se expande y "explota", formando las populares palomitas de maíz.

- Junio y Diciembre.
- Pequeño, redondo y de color anaranjado.
- Estados Unidos, Mexico y Peru (sierra).

# MAICES
Catálogo 2025



## AJI PANCA SECO DESPEDADO

Es una variedad de ají seco, de sabor suave, ligeramente dulce y con un nivel de picor bajo. Aporta un color rojo intenso y un toque ahumado a guisos, adobos, salsas y otros platos tradicionales

- Febrero y Junio
- Alargada y de color rojo oscuro o marrón.
- Lima, Arequipa, La Libertad.



## AJI AMARILLO SECO DESPEDADO

Es una variedad de ají seco, ya sin tallo ni semillas. Conserva su color amarillo intenso y su sabor ligeramente picante con toques frutales. Ideal para preparar aderezos, salsas, guisos y platos típicos de la cocina peruana

- Enero y Mayo
- Alargada y de color amarillo-anaranjada oscura.
- Lima, Ancash, Arequipa, La Libertad.



## EMOLIENTE

Bebida natural elaborada a base de granos andinos y hierbas seleccionadas. Reconocida por su sabor reconfortante y propiedades digestivas, es ideal para disfrutar caliente en las mañanas o noches frías, brindando bienestar y energía

- Todo el año
- Linaza, cola de caballo, cebada, bolso, canela
- Ayacucho, Cajamarca, Cusco, Junín.



# OTROS
Catálogo 2026

Agroandinos
Exportadores de granos selectos





## PAPA SECA AMARILLA

La papa seca es una versióndeshidratada de la papa, su color suele variar desde un tono crema claro hasta un marrón más intenso, dependiendo de la variedad de papa utilizada y del tiempo de secado. Esta versatilidad en cuanto al color le permite integrarse a diversos platos.

- Abril a Julio.
- Grande y de color amarillo.
- Huancayo, Junín, Ayacucho y Cusco.



## PAPA CHUÑO BLANCO

El chuño es un producto andino obtenido a través de un proceso de deshidratación más extremo. Su color varía entre el blanco y negro, dependiendo de la variedad de papa y del tiempo de exposición al sol. Es el ingrediente principal de la carapulcra, un guiso típico de la región andina.

- Abril a Julio.
- Grande, redondo y de color blanco.
- Huancayo, Junín, Ayacucho y Cusco.



## PAPA CHUÑO NEGRO

El chuño es un producto andino obtenido a través de un proceso de deshidratación más extremo. Su color varía entre el blanco y negro, dependiendo de la variedad de papa y del tiempo de exposición al sol. Es el ingrediente principal de la carapulcra, un guiso típico de la región andina.

- Abril a Julio.
- Mediano, redondo y de color marrón con negro.
- Huancayo, Junín, Ayacucho y Cusco



## PAPA SECA SERRANA

Lapapa seca es una versión deshidratada de la papa, su color suele variar desde un tono crema claro hasta un marrón más intenso, dependiendo de la variedad de papa utilizada y del tiempo de secado. Esta versatilidad en cuanto al color le permite integrarse a diversos platos.

- Abril a Julio.
- Grande y de color marrón.
- Huancayo, Junín, Ayacucho y Cusco.



Agroandinos
Exportadores de granos selectos





## HABAS PELADA AMARILLA

Son las semillas de la haba, yaseparadas de su vaina y de su piel exterior. Tienen una textura suave y un sabor delicado, perfectas para preparar purés, sopas y ensaladas.

- Agosto a Octubre, Febrero y Abril
- Grande, ovalado y de color amarillo.
- Junín, Huancavelica, Ayacucho.



## HABAS VERDE PACAE

Son las habas dentro de su vaina, listas para cocinar. Tienen una textura tierna y un sabor fresco, ideales para saltear o agregar a guisos y ensaladas.

- Todo el Año
- Grande, ovalado y de color verde pacae.
- Junín, Huancavelica, Ayacucho.



## HABAS VERDE

Son las habas dentro de su vaina, listas para cocinar. Tienen una textura tierna y un sabor fresco, ideales para saltear o agregar a guisos y ensaladas.

- Agosto a Octubre, Febrero y Abril.
- Grande, ovalado y de color verde.
- Junín, Huancavelica, Ayacucho.



# HABAS
Catálogo 2026

Agroandinos
Exportadores de granos selectos



## HARINA DE LUCUMA

Más que un endulzante natural, es una fuente de energía y nutrición. Rica en antioxidantes, fibra y minerales, su sabor dulce y suave la convierte en un ingrediente perfecto para batidos, postres, repostería o como alternativa saludable al azúcar.

- Enero a Abril
- Color amarillo dorado, textura fina.
- Lima, La Libertad, Ancash, Arequipa.



## HARINA DE CAMU CAMU

Es un polvo fino obtenido a partir del secado y molienda del fruto del camu camu. Ideal para enriquecer jugos, batidos y postres gracias a su sabor cítrico y propiedades nutricionales en vitamina C.

- Diciembre a Abril
- Color beige claro y tonos rosados, aroma frutal.
- Loreto, Ucayali, Madre de Dios, San Martin.



## HARINA DE MAIZ MORADO

Es el resultado de la molienda del granoseco de este tipo especial de maíz. Tiene un alto contenido de antocianinas, lo que la hace ideal para preparaciones funcionales y tradicionales como bebidas, postres y panes.

- Junio a Noviembre
- Color violeta profundoomoradooscuro.
- Áncash, Huánuco, Junín,Pasco,Lima



## HARINA DE TRIGO

Esuna fuente versátil de energía y nutrición. Aporta carbohidratos complejos que brindan vitalidad, además de proteínas vegetales y vitaminas del grupo B. Ideal para preparar panes, pastas, galletas y una infinidad de recetas tradicionales y modernas

- Junio a Octubre
- Color blanco o ligeramente crema, textura fina.
- Cusco, La Libertad, Puno, Arequipa.



## HARINA DE CÚRCUMA

Ricaen curcumina, un compuesto con propiedades antiinflamatorias y antioxidantes apoya el sistema inmunológico y digestivo. Puedes usarla en jugos, batidos, sopas, arroces o mezclas de especias para dar color, sabor y beneficios a tus comidas.

- Abril a Agosto
- Color amarillo dorado, ligeramente amargo.
- San Martín, Ucayali, Junín, Amazonas.



## HARINA DE TOCOSH

Esun superalimento andino, rica en probióticos naturales, fortalece la flora intestinal y mejora la digestión. Puedes consumirla disuelta en agua tibia, en batidos, mazamorras o como ingrediente funcional en recetas nutritivas.

- Mayo a Agosto
- Color beige claro,aromafuerte.
- Huánuco, Ancash,CerrodePasco,Junín.



## HARINA DE QUINUA

Esun producto obtenido a partir del grano seco y molido de la quinua. Su textura fina y su sabor suave la convierten en un ingrediente versátil para panes, galletas, sopas y mezclas nutritivas.

- Junio a Octubre
- Color crema obeige.
- Puno, Ayacucho,Apurímac,Cusco.



## HARINA DE SOYA

Esuna versión molidadelgranosecodequinua. Gracias a su textura finaysaborneutro,seadapta fácilmente a preparacionesdulcesosaladascomo panes, sopas y postres.

- Octubre a Diciembre
- Color beige, amarillopálido,aromasuave.
- Puno, Ayacucho, Apurímac,Cusco.



## HARINA DE MACA

Seobtiene a partir del secado y molido del tubérculo de maca andina. Gracias a su sabor ligeramente dulce y aroma terroso, es ideal para bebidas, batidos y recetas energéticas.

- Mayo a Julio.
- Color beige, amarillo claro o marrón pálido,
- Junín, Pasco Huancavelica, Ayacucho.

**HARINAS**
Catálogo 2026

Agroandinos
Exportadores de granos selectos



## HARINA DE KIWICHA

Es un producto fino y nutritivo obtenido de la molienda del grano de kiwicha, un pseudocereal andino. Rica en proteínas, aminoácidos esenciales, hierro y calcio, lo que la convierte en un alimento ideal para dietas saludables y equilibradas.

- Marzo a Mayo
- Color crema claroobeige,aromasuave.
- Ayacucho, Apurímac,Cusco,Junín.



## HARINA DE CAÑIHUA

Esun producto andino altamente nutritivo, elaborado a partir del grano molido de cañihua. Destaca por su alto contenido de proteínas, hierro, fibra y antioxidantes, siendo una excelente opción para una alimentación saludable y balanceada.

- Abril a Junio.
- Color beigeclaroomarrónoscuro.
- Puno, Cusco,Ayacucho,Apurímac.



## HARINA DE CHUFLA

La harinade chufla se elabora a partir del tubérculo seco y molido de la chufa. Es una fuente natural de fibra, hierro, magnesio y grasas saludables, lo que la convierte en un alimento funcional, ideal para dietas sin gluten y preparaciones saludables.

- Enero a Marzo.
- Color beige claroaamarillento.
- Piura, Lambayeque,LaLibertad,Ica.



## HARINA DE MACHICA

Esun producto tradicional elaborado a partir de cebada tostada y molida. Es una fuente natural de energía, rica en fibra, proteínas vegetales y minerales. Ideal para bebidas calientes y

- Marzo a Mayo
- Color crema claroobeige,aromasuave.
- Ayacucho, Apurímac,Cusco,Junín.



## HARINA DE MAICENA

También conocida como almidón de maíz, es un producto fino y ligero extraído del corazón del grano de maíz. Ideal para espesar salsas, preparar postres y aportar suavidad a masas y mezclas.

- Abril a Septiembre
- Color blanco puro,texturafina,saborneutro.
- Ayacucho, Arequipa,Cusco,Junín.



## HARINA DE YACÓN

Es un polvo fino obtenido de la deshidratación y molienda de las raíces de yacón. De sabor naturalmente dulce, es ideal para incorporar en bebidas, postres y productos de repostería.

- Mayo a Junio
- Color beige a marrón claro, fino y sabor dulce.
- Cajamarca, Huánuco, Pasco, Junín y Puno



# HARINAS
Catálogo 2026

Agroandinos
Exportadores de granos selectos



## ORÉGANO PRIMERA CLASE

Orégano seco de hojas seleccionadas, apreciado por su aroma característico y presentación uniforme. Ideal para sazonar carnes, ensaladas, salsas y preparaciones mediterráneas.

- Abril a Junio
- Hojas de mayor tamaño, color verde y seca.
- Tacna



## ORÉGANO SEGUNDA CLASE

Orégano seco de hojas pequeñas y fragmentadas, utilizado como condimento en diversas preparaciones. Ideal para adobos, guisos, salsas y mezclas de especias.

- Abril a Junio.
- Menor tamaño, color verde oliva y quebradiza.
- Tacna



## ORÉGANO PIZZA

Orégano seco triturado, de aroma característico y fácil distribución sobre los alimentos. Ideal para pizzas, pastas, panes, salsas y mezclas de condimentos.

- Abril a Junio
- Pequeñas de hojas, verde oliva y textura seca.
- Tacna

# ORÉGANO
Catálogo 2026



Agroandinos
Exportadores de granos selectos



## HARINA DE JENGIBRE

Polvo fino obtenido de la deshidratación y molienda del jengibre. De aroma intenso y sabor picante característico, es ideal para repostería, bebidas, adobos y mezclas de especias.

- Mayo a Abril
- Polvo fino de color crema a beige claro
- Junín



## HOJUELAS DE JENGIBRE

Elaboradas a partir de jengibre cortado en láminas y deshidratado. De aroma y sabor picante característicos, son ideales para infusiones, sopas, salsas y mezclas de condimentos.

- Mayo a Abril
- Láminas secas de color crema a amarillo pálido.
- Junín



## JENGIBRE FRESCO

Rizoma fresco de aroma intenso y sabor picante característico. Ideal para incorporar en bebidas, infusiones, salsas, adobos y diversas preparaciones culinarias.

- Mayo a Abril
- Beige a marrón claro, pulpa amarillo pálido
- Junin

# JENGIBRE
Catálogo 2026



Agroandinos
Exportadores de granos Selectos



## PLÁTANO DESHIDRATADO

Elaborado a partir de plátanos seleccionados y deshidratados, de sabor dulce y aroma característico. Ideal para consumir como snack o incorporar en cereales, granolas y repostería.

- Enero a diciembre
- Color crema a dorado, en rodajas o tiras.
- San Martín, Loreto, Huánuco, Ucayali y Piura



## ARÁNDANO ROJO DESHIDRATADO

Fruto deshidratado de sabor agridulce, ideal para consumir como snack y complementar granolas, ensaladas, mezclas de frutos secos y productos de repostería.

- Septiembre a noviembre
- Color rojo intenso a burdeos, arrugada, suave
- La Libertad, Lambayeque y Áncash



## MANGO DESHIDRATADO

Elaborado a partir de pulpa de mango seleccionada y deshidratada. Destaca por su sabor dulce y aroma tropical, ideal para snacks, granolas, repostería y mezclas de frutas.

- Noviembre a marzo.
- Color amarillo a anaranjado, en láminas
- Piura, Lambayeque y Áncash.



## PIÑA DESHIDRATADA

Elaborada a partir de piña seleccionada y deshidratada, de sabor dulce con notas ácidas y aroma tropical. Ideal para snacks, repostería, cereales y mezclas de frutas.

- Enero a diciembre
- Color amarillo a dorado, en rodajas de textura fibrosa
- Junín, La Libertad, Loreto y San Martín



# FRUTAS DESHIDRATADAS

Catálogo 2026

## CONTACTO


- (01) 281 3222
- +51 982 061 966
- ventas@agroandinos.com
- blancagonzales@agroandinos.com
- www.agroandinos.com
- Calle los canarios Mz E-2 Lt 8-B Lurigancho - Huachipa.


## ESTAMOS CERTIFICADOS

HACCP

CCL ASOCIADO
CÁMARA DE COMERCIO - LIMA

FDA

SENASA
Servicio Nacional de Sanidad Agraria
PERÚ