

### Mapuche Spice

Merken since centuries, has been the most important spice per excellence. This unique blend of dried and smoked red chilies (ají cacho de cabra or goat's horn), toasted coriander seed, and salt is elaborated exclusively in the Araucanía Region of Chile by our natives, the Mapuches, ancient traditions.

Merkén is an extremely versatile gourmet product. Its attractive color and delicious aromatic smoky flavor will enhance any chef's creations.

Ready to use: Sprinkle on fish, shrimp, poultry, beef, vegetables, soups and sauces. Add to potatoes, cheese and pasta. Use in tuna or tossed salads.

Great for dipping with olive oil!



In 2008 the "Fogón de Cherquén" was born thanks to the meeting of diverse professionals from the areas of gastronomy, engineering and anthropology, who together decided to undertake a life project that involves the development of environmentally and socially sustainable production activities, being the elaboration of jams and chili pastes under the brands of "Fogón de Cherquén" and "Ají Furia del Llama", a good example of this when incorporating oral tradition to the standardization of recipes, by using raw materials from the territory and giving value to those that are native, and involve neighbors through fair treatment and real appreciation of work

सदियों से मर्केन, उत्कृष्टता प्रति सबसे महत्वपूर्ण मसाला रहा है। सूखे और स्मोक्ड लाल मिर्च (सींग के बकरी या कैबरा डे काचो अजी), भुना हुआ धनिया बीज, और नमक का यह अनूठा मिश्रण विशेष रूप से चिली के अरौकानिया क्षेत्र में रहने वाले हमारे आदिवासी लोग, मापुचे, प्राचीन परंपराओं में विस्तारित किया गया है। मर्केन अत्यंत बहुमुखी उत्पाद है इसका आकर्षक रंग और स्वादिष्ट सुगन्धित धुएँ के रंग का स्वाद किसी भी रसोइया की रचना को बढ़ाएगा। उपयोग के तैयार झींगा, मुर्गी, बीफ, सब्जियां, सूप्स और सॉस पर फैलिए या आलू, पनीर और पास्ता में उपयोग करें जैतून का तेल के साथ महान स्वाद का आनंद लें!