

AguaMala®



# **INFORMACIÓN GENERAL**

# Aguamala®



## 1. ¿Quiénes somos?

**INDUSTRIAS AGUAMALA S.A.S** es una empresa constituida legalmente hace 8 años que ofrece productos picantes a partir de ajíes nativos cultivados orgánicamente.

**UN PRODUCTO 100 % COLOMBIANO**



# PORTAFOLIO



Actualmente contamos con **5 productos** diferentes. Cada uno con su intensidad de pungencia y sabor único, que le ofrecen al consumidor una experiencia de sabores en su paladar diferente y exquisita; perfecta para acompañar cualquier plato.

Ninguno de nuestro productos tiene conservantes ni colorantes adicionados.

# SALSA DE AJÍ MARACUYÁ

**Presentaciones:** 30 mL / 90mL /  
210 mL / 1 kg / 4 kg



## Ingredientes:

Ají colombiano, maracuyá maduro, limón, miel de abejas, vinagre, sal marina y una mezcla única de especias.

## Sensación:

Esta experiencia comienza con un dulce picor, que rápidamente le da paso a un intenso cítrico, estimulante al paladar. Esta mezcla tiene como objetivo: hacer agua la boca.

## Usos:

Carnes blancas, ensaladas, quesos, frutas, ceviches, pescados y también es excelente como base para dips, al mezclarlo con queso crema o suero.



# SALSA DE AJÍ TRADICIONAL

**Presentaciones:** 30 mL / 90mL /  
210 mL / 1 kg / 4 kg



## Ingredientes:

Ají Colombiano, cebolla, ajo, limón, vinagre y sal marina.

## Sensación:

Ésta, es una mezcla intensa al paladar; donde se resalta el denso carácter de sus principales elementos constitutivos. Esta experiencia viene acompañada de un picor moderado, que lentamente irá desapareciendo, dando paso a un inigualable sabor en la boca.

## Usos:

Carnes rojas, arroces, sopas y comidas rápidas como: tacos, nachos, sánduches, embutidos. También es excelente como base para picadillos, chimichurris y preparación de guisos y marinajes.



# AJÍ CHARAPITA EN POLVO



## Ingredientes:

Ají Pajarito (Charapita como se conoce en la Amazonía Peruana) y sal marina.

## Sensación:

Esta mezcla de ajís estalla todos los sabores, no pica en boca sino en garganta.

## Usos:

Producto versátil: pastas, sopas, arroces, frutas, verduras, ensaladas, comidas rápidas, etc,



## Presentaciones:

20 gr

# AJÍES ROJOS EN POLVO

**Presentaciones:**  
20 gr

## Ingredientes:

Mezcla de ajís rojos colombianos y sal marina.

## Sensación:

Esta mezcla de ajís estalla todos los sabores, es el producto con más pungencia de nuestro portafolio.

## Usos:

Producto versátil: pastas, sopas, arroces, frutas, verduras, ensaladas, comidas rápidas, etc,



# PULPA TAMARINDO PICANTE



**Presentaciones:**  
Caja x 10 und

## **Ingredientes:**

Ajés colombianos en polvo, pulpa de tamarindo, azúcar morena y sal marina

## **Sensación:**

Esta mezcla estalla todos los sabores en la boca, ácido, dulce, salado y al final una sensación de picor en garganta.

## **Usos:**

Barra energizante natural, o simplemente como postre después de una comida.



# NUESTRO ENFOQUE

# 1. ENFOQUE SOCIO- AMBIENTAL

A partir del 2008 este territorio logro tener otra oportunidad para su nuevo desarrollo, y es así que iniciamos el interés por buscar alternativas de cultivos sostenibles para esta región y sus campesinos como nuevas alternativas de cultivo lícitos.



## Historia



# San Luis, Antioquia

## Zona Post Conflicto

San Luis (Antioquia) es una zona de post conflicto, que ha sufrido del desplazamiento de familias campesinas por violencia de grupos armados en Colombia





PUERTO NARIÑO - AMAZONAS

## 2. INVESTIGACIÓN CONTINUA

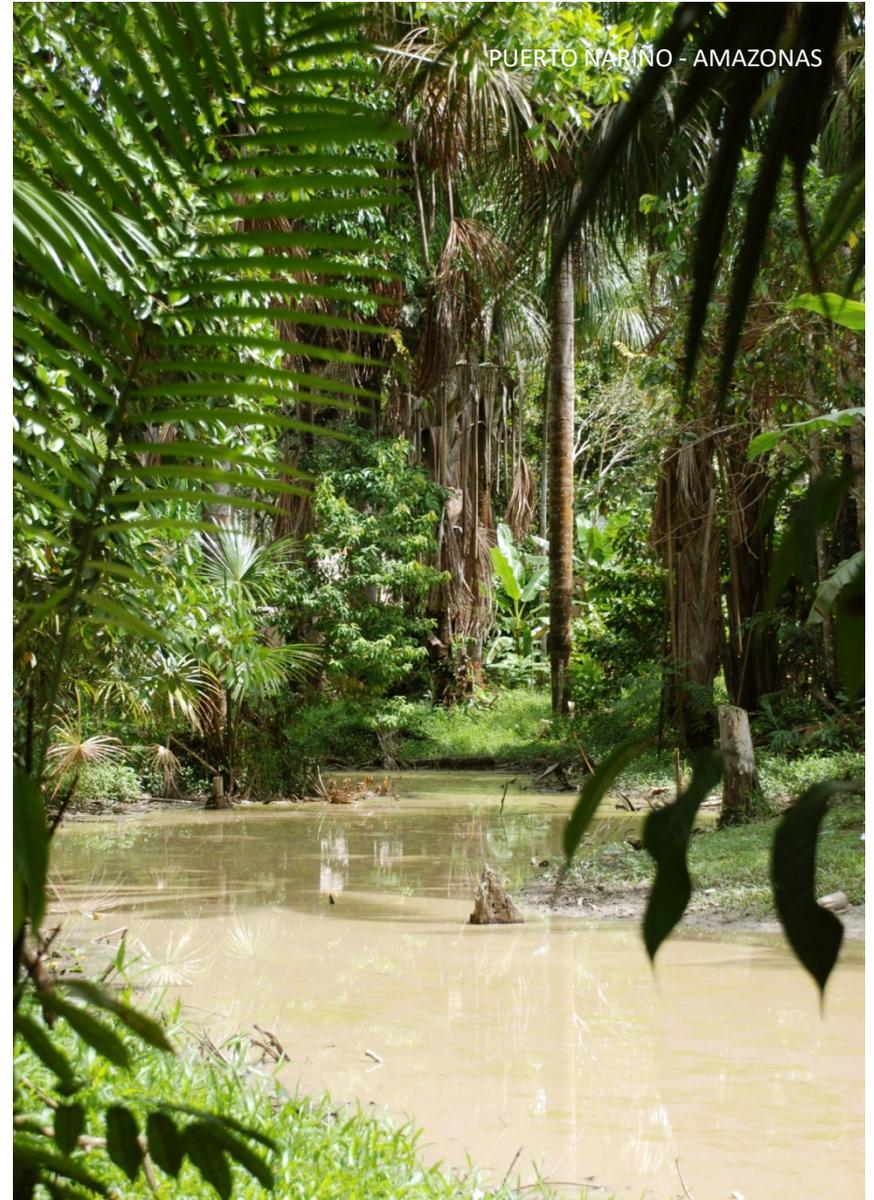
Durante más de 10 años de investigación encontramos unas (30) especies de ají nativos colombiano idóneas para esta iniciativa, gracias a sus adaptabilidad y resistencia.



## La investigación nuestro camino

En este proceso de gestión continua se fueron descubriendo las infinitas bondades de el ají tras muchos años de contacto con la planta, presentamos al mercado una propuesta donde se rescata el valor del ají nativo colombiano y sus diversidad natural, con valor agregado que son las frutas y vegetales exóticos de la Región Americana.

## SELVA TROPICAL HUMEDA



CULTIVO PROPIOS - similitud del condiciones climáticas entre ambas zonas.

## La Empresa

Hoy Aguamala es con orgullo una empresa cultivadora, productora y comercializadora de un excelente producto con valor agregado que busca resaltar la calidad del ají nativo colombiano; desarrollado exóticas mezclas con diferentes niveles de picor y sabor.





# BENEFICIOS DEL AJÍ AGUAMALA

# Propuesta de Valor

A close-up photograph of a goji berry vine. A single green goji berry is in focus in the foreground, with several red goji berries visible in the background. The background is a soft-focus green, suggesting a healthy, natural growing environment.

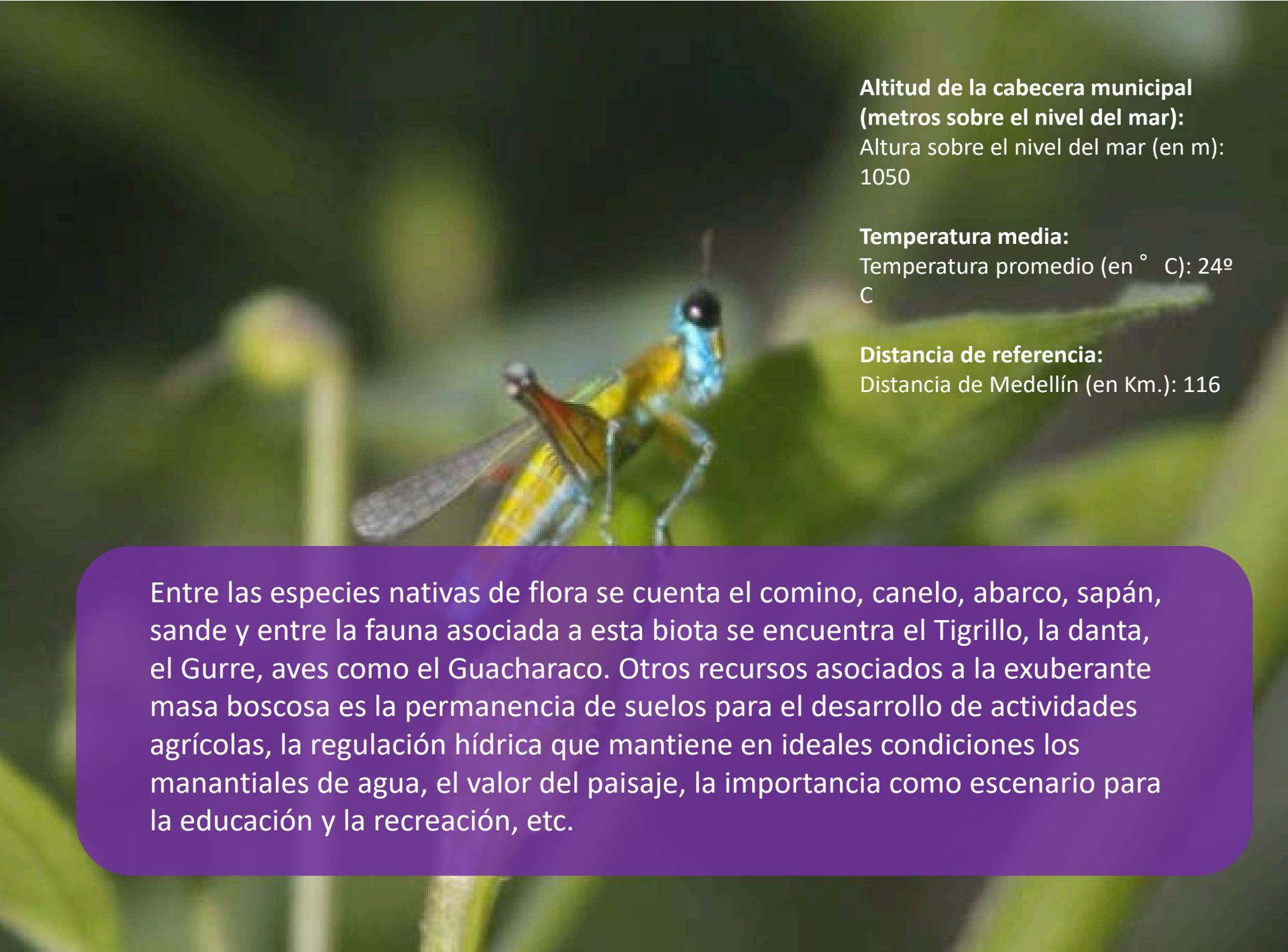
## 1. Cultivo Verde: Social y Sostenible

- Sin químicos, sólo materia orgánica – respeto al entorno
- Más calidad nutricional – Mejor sabor y aroma
- Mano de obra campesina – Cultivo autosostenible

# Ají Nativo Colombiano

## 2. Zona Estratégica: Reserva Biodiversa

- Bosque Tropical Humedo ( Reserva Natural Oriente ) 1050msn
- Zona Post Conflicto – San Luis ( Antioquia )
- Segunda zona del país con más nivel de lluvias despues de Chocó



**Altitud de la cabecera municipal  
(metros sobre el nivel del mar):**  
Altura sobre el nivel del mar (en m):  
1050

**Temperatura media:**  
Temperatura promedio (en ° C): 24°  
C

**Distancia de referencia:**  
Distancia de Medellín (en Km.): 116

Entre las especies nativas de flora se cuenta el comino, canelo, abarco, sapán, sande y entre la fauna asociada a esta biota se encuentra el Tigrillo, la danta, el Gurre, aves como el Guacharaco. Otros recursos asociados a la exuberante masa boscosa es la permanencia de suelos para el desarrollo de actividades agrícolas, la regulación hídrica que mantiene en ideales condiciones los manantiales de agua, el valor del paisaje, la importancia como escenario para la educación y la recreación, etc.

# **!GRACIAS!**

Agradecemos mucho la atención prestada,  
para información adicional no duden en  
contactarme para resolver cualquier  
interrogante que puedan tener.