

Productos Amazónicos de nuestros aliados comunitarios

Listado de precios



CANOPY
BRIDGE



Neapía Siekonomí

La neapía es una salsa derivada del tubérculo de la yuca. Es un componente clave en las tradiciones culturales y agrícolas de la nacionalidad Siekopai en la Amazonía. Tiene un potente sabor umami, y dependiendo de la receta familiar puede ser muy o poco picante. Una pequeña cantidad puede dar mucho sabor a las comidas. Frascos de 130ml Precio: \$8,00

Cachama fresca

Es un pez nativo de agua dulce del Amazonas. Es de textura delicada, carne blanca con mucho sabor. Puede ser utilizada en maitos, asados, ahumados, caldos o estofados. Su calidad nutricional es alta, sus grasas son digeribles y aporta minerales como el calcio y el selenio.

Las cachamas que comercializamos son criadas en piscinas comunitarias de Rukullakta y San José.

Cada pescado pesa entre 0,5 y 1 kg.

Cachama fresca eviscerada x kg. Precio: \$ 9,00



Harina de Chonta

Harina de chonta, pre cocida y deshidratada, con gran versatilidad para preparaciones que requieren almidón y grasas buenas. Alta concentración de betacarotenos.

Nutritiva, fuente de fibra y vitaminas A,B,C

Procesada por la Asociación Asopame, en la comunidad de El Edén, en el corazón del Yasuní.

Funda de 200g . Precio: \$4,00

*Precios no Incluyen Iva ni envío



@canopy_bridge @macambo.ec

Contactos Canopy Bridge

ventas@canopybridge.com

+593 999714963



Chorizo de cachama

Nuestro chorizo de cachama, valora el uso de ingredientes locales, busca sobre todo representar el sabor de los tradicionales pescados ahumados, las hierbas frescas y el ají amazónico.

Paquetes de 4 und equivalentes a 350g

Precio \$5,00

Chicha de chonta

Bebida fermentada a base de chonta, ligera, ácida, de carbonatación natural. Apetecida en la Amazonía, la chonta es un producto único y de gran tradición local, motivo de gran festejo de cosecha todos los años. Contiene menos de 5% de alcohol, es perfecta para acompañar una comida o como bebida refrescante de celebración.

Botella 700cc Precio: \$15



Yogurt de yuca

Inspirado en la tradicional chicha de yuca y desarrollado con técnicas modernas de fermentación, esta bebida 100% vegano es probiótica, saludable y deliciosa. No contiene azúcar añadido, se endulza naturalmente por la fermentación controlada de los almidones presentes en la yuca. No contiene lácteos.

Frasco de 500g enriquecido con coco

Precio: \$5



*Precios no Incluyen Iva ni envío



@canopy_bridge @macambo.ec

Contactos Canopy Bridge

ventas@canopybridge.com

+593 999714963



Praliné de macambo 60%

Pasta dulce de macambo única en el mercado, formulada para lograr fluidez. perfecta para el trabajo en pastelería, recetas con nueces, rellenos, helados pasteles y más.

Gran alternativa a frutos secos importados.

Precio por kilo \$20

Frasco de 200ml Precio \$5

Gianduja de macambo

Pasta de macambo que combina a la perfección con cacao amargo para crear una pasta tipo gianduja perfecta para el trabajo en pastelería, bombones, rellenos, helados, pasteles y más. Tiene versatilidad para convertirse en un postre o en untable para el desayuno.

Precio por kilo \$25 Frasco 200ml Precio \$6



Macambo barra 75%

Barra de macambo perfecta para coberturas, bombones, postres, tartas, ganaches. Se puede temperar y trabajar a 28 °C. No contiene leche.

Perfil aromático de almendras tostadas y caramelo claro.

Precio por kilo \$ 28



*Precios no Incluyen Iva ni envío



@canopy_bridge @macambo.ec

Contactos Canopy Bridge

ventas@canopybridge.com

+593 999714963



Macambo neapía

Snack crocante y ligeramente picante con mucho sabor umami, perfecto para acompañar bebidas en un bar. La neapía es una salsa fermentada de yuca con ají, producto de la nacionalidad Siekopai, combina con la textura y delicado sabor del macambo, le otorga aromas a caramelo oscuro, ahumado, ajonjolí.
Precio por kilo \$28

Confites de macambo

El macambo con su textura crujiente y sabor acaramelado combina con coberturas de chocolate de calidad que ponen en valor su origen y su versatilidad. Nuestros confites de macambo, son un producto delicioso que puede servirse como un petit four en restaurantes o como golosina en casa para compartir en comidas especiales, celebraciones, fiestas, mesas de bocaditos y dulces.

Precio por kilo \$35



Macambo raw

Macambo tostado a baja temperatura, mantiene los aromas y sabores de la fruta fresca.

Fruto seco con versatilidad para preparaciones dulces o saladas. Permite tostado y cocciones a alta temperatura, frituras, cobertura de caramelo.

Precio por kilo \$ 28



*Precios no Incluyen Iva ni envío



@canopy_bridge @macambo.ec

Contactos Canopy Bridge

ventas@canopybridge.com

+593 999714963