



CATÁLOGO DE PRODUCTOS 2021



RESUMEN DE LA PRESENTACIÓN

Principales temas

Historia de la marca
Frases que nos inspiran
Misión/visión
Nuestros productos
Datos y cifras
Quiénes somos
Contacto

HISTORIA DE LA MARCA

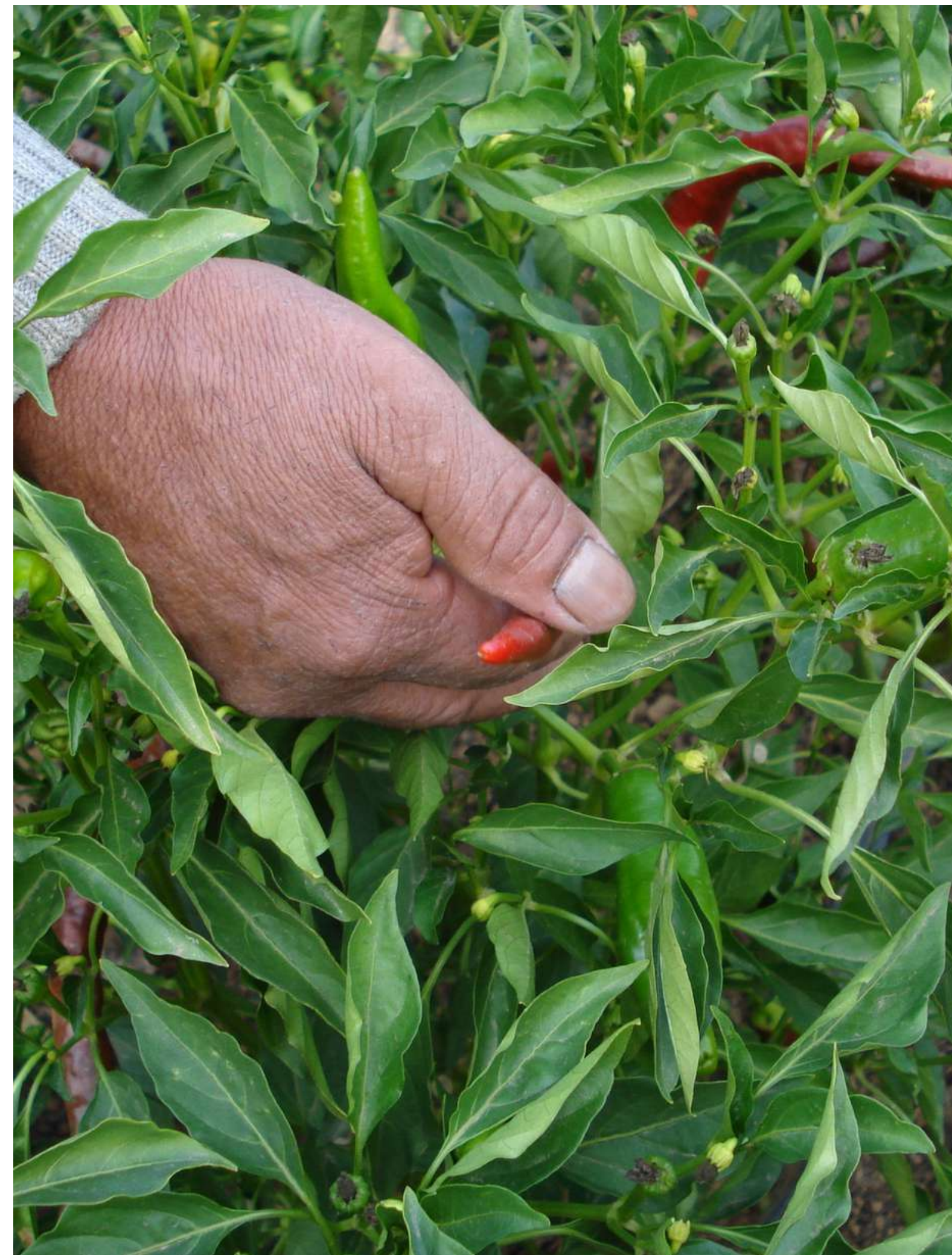
Acerca de la empresa

Etnia nace el 2004 como la primera marca "gourmet" de Chile con tres objetivos. Por una parte poner en valor sabores chilenos, por otra trabajar con pequeños productores y comunidades indígenas bajo un concepto que hoy se conoce como "Comercio Justo" y por último exportar sus productos a los mercados más exigentes del mundo.

Especial atención se tuvo en el diseño y presentación de nuestros productos, los cuales fueron desarrollados por Luis Piano, destacado profesional del rubro.

Trabajamos con más de 20 familias indígenas y pequeñas empresas a lo largo de todo Chile.

Actualmente exportamos a más de 14 países, siendo nuestros principales mercados, Estados Unidos, Rusia y Europa.





Frases que nos inspiran

**“DIFÍCILMENTE
ALGUIEN QUE SE PREOCUPA POR LA PRESENTACIÓN
DE SU PRODUCTO, DEJARÁ QUE SU CONTENIDO NO
SEA EL MEJOR”**

Premiación concurso a mejor packing,
feria Salón de Gourmets, Madrid 2016.



MISIÓN/VISIÓN

Por qué hacemos lo que hacemos

Nuestra misión es entregar los mejores y más representativos sabores chilenos producidos por pequeños productores y comunidades indígenas bajo conceptos de "comercio justo" con los más altos estándares de inocuidad alimentaria.

Nuestra visión es ser reconocidos como los "sabores de Chile" y ser embajadores de nuestra cultura culinaria en el mundo.

NUESTROS PRODUCTOS

Todo sobre nuestro proceso

Etnia trabaja bajo altos estándares de inocuidad alimentaria. Desde el 2019 contamos con certificación HACCP para el merquén y tenemos implementado BMP en todos nuestros productos de línea, lo que nos permite no sólo contar con fichas técnicas y manuales de procedimientos, sino que también tenemos trazabilidad en todo el proceso de elaboración.

Desde 2016 contamos con certificación "Marca Chile" entregada por el Estado Chileno y "Conectaméricas", otorgada por el BID.

Desde el 2006 también tenemos registro FDA para el mercado Norteamericano.





Merquén

El merquén es un condimento usado por los Mapuches (etnia originaria de Chile), se elabora de ají "cacho de cabra", mezclado con sal, cilantro y comino. De picor medio alto, es ideal para usarlo en carnes, pastas, mariscos y hasta en preparaciones dulces. Este producto es elaborado en origen por una comunidad del sur de nuestro país y ha ganado en tres oportunidades como el mejor de su categoría.

Orégano del altiplano

Este producto es conocido por los Chef nacionales como "oro verde". Es producido por comunidades Aymaras a más de tres mil metros de altura sobre el nivel del mar en el altiplano chileno. Las condiciones extremas del clima (bajas temperaturas en la noche y calores extremos durante el día), sumado a la escasas hídrica, tipo de agua y suelo, hacen que este orégano sea de un intenso color verde, de mayor tamaño y de un sabor sinigual.





Rica Rica

A más de tres mil metros sobre el nivel del mar en medio del desierto más árido del mundo crece un arbusto de no más de un metro y medio de nombre Rica Rica. Su hoja, del mismo nombre, tiene notas a más de siete sabores, donde predomina lo mentolado. Es tan versátil que funciona muy bien para condimentar comida dulce y salada. Ideal en pollos, pescado, mariscos, cordero, pastas y quesos. También usarla con chocolate, queda muy bien. Su mayor uso en San Pedro de atacama y alrededores es en Pisco sour y helados.

Arrope de Chañar

Arrope o Sirope (del inglés syrup) es cualquier tipo de jugo llevado a "jarabe". En este caso es de Chañar, fruto característico del norte de Chile que proviene del árbol del mismo nombre. Incluso da origen a una ciudad (Chañaral). En la cultura Atacameña es parte fundamental de la dieta.

De color amarillo en su estado maduro, su contenido es dulce, con él se fabrican harinas, pero también el Arrope. De color caramelo, este jarabe es ideal para endulzar postres, funciona muy bien en cerdo y salmón. También con quesos tipo parmesano y en vinagretas. Su sabor se parece mucho a la "chancaca", pero en este caso es naturalmente dulce con cero azúcar añadida.



Sales de mar y desierto

SAL DE MAR En la zona centro sur de Chile está Cahuil, pueblo salinero con cientos de años de tradición en la producción de sal mediante técnicas ancestrales, las cuales se conservan hasta el día de hoy.

SAL DEL DESIERTO En medio del desierto más árido del mundo en pleno Salar de Atacama, el más grande de Chile, se produce y procesa nuestra sal. Una de las características más importantes, es que posee un 35% menos de sodio que sales minerales del mismo tipo.



Aceites de Oliva

En la zona centro sur de Chile, en medio de viñedos, se produce y procesa nuestro aceite de oliva extra virgen. el cual es maridado con las especias más caracterpisticas de nuestra marca (merquén, Orégano del altiplano y Rica Rica). Son ideales para aliñar cualquier preparación. Son de sabor suave y muy agradables a cualquier paladar.



Nuestros Productos

Especias endémicas



**pimienta
al merquén**



**ají
ahumado**



**pimentón
(paprika)**



comino



cúrcuma

Nuestros Productos
Especias endémicas

combínalo
como quieras



arrope
de chañar

merquén

ají
ahumado

pimentón

comino

cúrcuma

oliva al
merquén

oliva al
rica rica

rica rica

orégano
del
altiplano

oliva al
orégano
del
altiplano

sal de mar

sal del
desierto

pimienta
al
merquén

etnia | 2021



oliva al
rica rica

oliva al
merquén

oliva al
orégano

arrope de
chañar



Nuestros Productos
Especias endémicas

combínalo
como quieras



arrope
de chañar

merquén

ají
ahumado

pimentón

comino

cúrcuma

oliva al
merquén

oliva al
rica rica

rica rica

orégano
del
altiplano

oliva al
orégano
del
altiplano

sal de mar

sal del
desierto

pimienta
al
merquén

etnia | 2021

Nuestros Productos

Espicias endémicas

combínalo
como quieras



arrope
de chañar

merquén

ají
ahumado

pimentón

comino

cúrcuma

oliva al
merquén

oliva al
rica rica

rica rica

orégano
del
altiplano

oliva al
orégano
del
altiplano

sal de mar

sal del
desierto

pimienta
al
merquén



oliva al
rica rica

oliva al
merquén

oliva al
orégano

arrope de
chañar



Nuestros Productos
Especias endémicas

combínalo
como quieras



arrope
de chañar

merquén

ají
ahumado

pimentón

comino

cúrcuma

oliva al
merquén

oliva al
rica rica

rica rica

orégano
del
altiplano

oliva al
orégano
del
altiplano

sal de mar

sal del
desierto

pimienta
al
merquén

etnia | 2021

NACIONALES

Algunos de nuestros clientes

Nacionales



BORAGÓ



etnia | 2021

INTERNACIONALES

Algunos de nuestros clientes

Internacionales



80.000 UNIDADES

de producción anual

14

países donde exportamos

Quiénes somos

Personas detrás de nuestra marca

sebastián dib ruiz

gerente general



maría elena dib ruiz

gerenta comercial



equipo de producción





CONTACTO

Dirección

Duble Almeyda 2924 of 201,
Ñuñoa
Santiago, Chile

Correo electrónico

info@etnia.cl

Teléfono

+56 99 918 8281