

OREGANO

Detalle

Sector Productivo	Agroindustria
Tipo de Producto	Deshidratado
Nombre de Producto	Oregano
Uso del producto	Consumo humano
Lugar de Origen	Tacna, Perú
Partida Arancelaria	1211903000

Características

Tipo	Orégano (<i>Origanum vulgare</i>)
Aspecto	Seco - deshidratado
Color	Verde
Olor	Aromático
Sabor	Ligeramente amargo
Textura	Típica del producto
Estacionalidad	Diciembre - Abril
Otras	Ausencia de materias extrañas y metales pesados

Invasado

Bolsas papel Kraft	10Kg / 12.5kg
--------------------	---------------

Condiciones de Pago y de envío

Cantidad pedido mínimo	8000 kg/ contenedor de 20' FCL DRY
Capacidad de producción	01 contenedor / mes
Puerto de embarque	Arica, Chile
Incoterm	FOB, Arica
Termino de Pago	L/C, 100% CAD Bancario
Tiempo de Despacho	20 días después de generada la orden de producción



Es una hierba aromática fuertemente olorosa de gran sabor de color verde intenso, presenta las hojas ovaladas y vellosas donde encierran gotas de aceite esencial. El orégano peruano es cultivado en zona alto andina de Tacna de forma natural sin pesticidas.

El orégano seco se usa principalmente para aromatizar, sazonar y condimentar alimentos, además por sus amplios beneficios da lugar a su uso en la industria de la farmacia, perfumería, jabonería y licorería entre otros.

PRODUCTOS:

Aceituna
Orégano
Hongo deshidratado
Paprika

DIRECCION:

Urb. Las Palmeras
Mz 52 Lt 17 Tacna Perú
Carretera Costanera
Lateral 06 Magollo Tacna Peru

CONTACTO:

Web: www.cotrinaexports.com
Email: contacto@cotrinaexports.com
Celular: +51 995209002