



## PIMIENTA MIXTA

(NEGRA, BLANCA, VERDE Y ROJA) ES LA MEZCLA DE NUESTRAS MEJORES PIMIENTAS EN DIFERENTES ESTADOS DE MADURACIÓN QUE SE PRODUCEN EN LA REGIÓN DEL PUTUMAYO. IDEAL PARA TODO TIPO DE PREPARACIONES



## CÚRCUMA

COLORANTE NATURAL EXTRAIDO DE LOS RIZOMAS DE LA PLANTA, LIGERAMENTE PICANTE Y AROMÁTICO. SE UTILIZA EN DIVERSAS COMIDAS, ADEREZOS Y BEBIDAS, ADEMÁS TIENE MUCHOS BENEFICIOS PARA NUESTRA SALUD.



FABRICADO POR:

**PORTAL AMAZÓNICO**

CALLE 2 No 2A - 05 B/ VILLA DOCENTE

ORITO - PUTUMAYO

+57 311 261 43 43

[orito.portalamazonico@gmail.com](mailto:orito.portalamazonico@gmail.com)



**INDUSTRIA COLOMBIANA**





## RESEÑA HISTORICA

El cultivo de pimienta surge en el Putumayo como alternativa viable para la sustitución de cultivos de uso ilícito; las condiciones agroecológicas de la región hacen que este cultivo se adapte y prospere dando como resultado una pimienta de excelentes características organolépticas que fácilmente compite con las mejores pimientas del mundo. Portal Amazónico, empresa creada en 2018 produce pimienta y trabaja de la mano con campesinos pimenteros, ex cultivadores de coca, desplazados por la violencia y campesinos que han sido afectados en algún grado por el conflicto armado. Actualmente Portal Amazónico trabaja con más de 20 familias campesinas de diferentes veredas de Orito.

## MISIÓN

Producir y llevar el agradable sabor picante de las pimientas del Putumayo a todas las cocinas, ofreciendo variedad e innovación con alto grado de calidad, de esta manera contribuimos al bienestar, desarrollo y estabilidad económica de nuestros campesinos pimenteros.

## VISIÓN

Ser reconocida por la calidad y diversidad de sus pimientas, nuestros esfuerzos van orientados a asegurar la satisfacción de las necesidades y superar las expectativas de los clientes, logrando su fidelización.



## PIMIENTA NEGRA

SE COSECHA EN ESTADO MEDIO DE MADURACIÓN Y AL DESHIDRATARSE TOMA SU COLOR OSCURO CARACTERÍSTICO RESALTANDO UN OLOR LEÑOSO, FLORAL, PUNGENTE. IDEAL PARA CARNES ROJAS



## PIMIENTA VERDE

SE COSECHA EN UN ESTADO TEMPRANO DE MADURACIÓN RESALTANDO UN OLOR CÍTRICO Y AROMÁTICO, CONSERVANDO SU PUNGENTE PICOR. IDEAL PARA COCINA GOURMET



## PIMIENTA BLANCA

SE COSECHA CUANDO EL FRUTO HA LLEGADO A SU MADURACIÓN MÁXIMA DESARROLLANDO UN OLOR LEÑOSO LEVE Y UN PICANTE MODERADO. IDEAL PARA CARNES BLANCAS, PESCADOS Y MARISCOS

