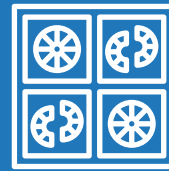


# PRODUCTOS DESHIDRATADOS



## BREVE DESCRIPCIÓN:

Empresa familiar que nace en Ecuador en el año 2018 para ofrecer productos saludables y 100% naturales, sin conservantes, preservantes, ni endulzantes artificiales. Se dedica a la deshidratación de frutas, y cuenta con productos terminados como las infusiones y snacks de frutas, con fruta deshidratada al granel para otras industrias. Actualmente, la empresa está posicionada en el mercado ecuatoriano y tiene experiencia con cadenas de retail, horeca y tiendas especializadas.



## PROPUESTA DE INTEGRACIÓN

La empresa podría abastecer productos deshidratados para ser integrados en productos finales, como: snacks, barras energéticas, granolas, cereales, bebidas, purés, pastas, pastelería, y demás preparaciones, para que luego sean exportados a países con los cuales Chile mantiene acuerdos comerciales que les permite tener preferencias arancelarias. Abajo se detallan las frutas deshidratadas que pueden ser integradas, las mismas se exportarían en bulk en la presentación que desee el cliente.

- 0804.30: Piña deshidratada.
- 0813.40: Uvilla deshidratada.
- 0803.10: Banana deshidratada.
- 0801.11 Coco deshidratado.
- 0804.50 Mango deshidratado (estacional, de noviembre a marzo)



## MERCADOS DE INTERÉS

Mercado asiático (China, EAE), mercado europeo (Alemania, Francia, Países Bajos, Suiza), Reino Unido, Estados Unidos, Canadá.



## CERTIFICACIONES

Aleph Kosher Ec



## ANTECEDENTES ADICIONALES

Somos una pequeña empresa que comenzó maquilando, ya que emprendimos y queríamos minimizar los riesgos, claro está, nosotros tenemos nuestra marca propia y registrada, además abastecemos la materia prima (frutas) gracias a las buenas relaciones con nuestros proveedores, y otros insumos necesarios para la producción de nuestros productos. Es una empresa joven, dinámica y seria, que cuenta con un equipo comprometido y que se adapta a los cambios. Adicionalmente, es importante indicar que estamos armando un proyecto para montar una planta de producción propia y aumentar nuestra capacidad de producción actual.



## CONTACTO

dcgv@subrei.gob.cl