



SABORES DEL ALTIPLANO

Productos elaborados por C.O. para Sabores del Altiplano
Resolución Sanitaria N° 28351 04/11/02

Información y ventas

Luis Carrera 1742, Vitacura, Santiago-Chile
Fono 56-2-2193340/2191645



WWW.BTA.CL

SABORES DEL ALTIPLANO



**PRODUCTOS PREMIUM
ELABORADOS CON CARNE DE
LLAMA Y ALPACA**

La crianza de llamas y alpacas es parte de la cultura y la historia de los pueblos del Altiplano Andino. Su fibra es utilizada para elaborar hermosos productos textiles, mientras que su carne ha sido desde tiempos inmemoriales una de sus principales fuentes de nutrientes.

Hoy día, la tecnología y el arte gastronómico se unen para rescatar los sabores de nuestra cultura, elaborando productos artesanales y exclusivos, utilizando materia prima proveniente de animales criados bajo las excepcionales condiciones naturales de las tierras andinas del norte de Chile.

Sabores del Altiplano busca dar a conocer al mundo la riqueza de nuestros recursos, dando con ello nuevas oportunidades para el desarrollo sostenible de las comunidades indígenas, su cultura y su entorno natural.

Jamón ahumado: cortes de carne crudos y salados, ahumado de 2 días.

Ingredientes: carne 100% de llama, sal, sal nitrificada, merkén.

Presentación envase: laminado, peso neto 50 grs.

Duración: 60 días en lugar fresco y seco



Charqui de llama: láminas de carne saladas y secadas al horno.

Ingredientes: carne 100% llama, sal, merkén, orégano, pimienta, glutamato monosódico.

Presentación envase: Peso neto 40 grs.

Duración: 3 meses en lugar fresco y seco



Chorizo riojano: embutido crudo con 10-12 días de maduración.

Ingredientes: carne de llama, tocino de cerdo, sal, sal nitrificada, pimentón, pimienta, lactosa.

Presentación envase: laminado, peso aprox. 100 grs.

Duración: 3 meses en lugar fresco y seco.

Pastrami: cortes de carne crudos y salados.

Ingredientes: carne 100% de llama, sal, sal nitrificada, pimienta, pimentón, ajo, merkén, hojas de laurel.

Presentación envase: laminado, peso neto 50 grs.

Duración: 30 días en refrigeración

