



*S*abor Chilote

Chiloe's Products a Natural Place of Chile





Chiloe's Products a Natural Place of Chile

Sabor Chilote, is cross-sectional mark with territorial and differentiating attributes, which give cover to many products developed in Chiloé. What those products have in common are the attributes of harmony with environment, part of Chiloe's farmer tradition, high quality standards and competitiveness. Today "Chilote Flavor" is born as registered trademark that counts with the recognition of being a promess of quality, of respect to the traditional farmer culture and to the good flavor that characterizes the table of Chiloé. The corporative logo represents the special attributes of the territory of Chiloé. On one hand, its condition of Island, with a fertile and green earth surrounded by a deep and generous sea; and on the other hand, its traditional palafitos, constructions raised on the water with typical larch "tejuelas" (native tree) that emphasize by their colors reflecting the generosity and the affection of the people of Chiloé.

Productos de Chiloé un Lugar Natural de Chile

Sabor Chilote, es una marca transversal con atributos territoriales y diferenciadores, que pretende dar cobertura a muchos productos desarrollados en Chiloé, que tengan en común, los atributos de natural, de armonía con el medio ambiental, de tradicional, de altos estándares de calidad, y de competitividad. De esa forma nace la marca registrada "Sabor Chilote", que hoy cuenta con el reconocimiento a nivel local de ser un sello de garantía de calidad, de respeto a lo tradicional, a los valores culturales, y sobre todo al buen sabor que caracteriza la buena mesa de Chiloé.

El logotipo corporativo de "Sabor Chilote", representa los atributos especiales del territorio de Chiloé. Por un lado, su condición de Isla, con una tierra fértil y verde rodeada de un profundo y generoso mar; y por otro lado, sus tradicionales palafitos, construcciones levantadas sobre el agua, revestidas con las típicas tejuelas de alerce, árbol nativo, que destacan por su colorido y su calidez, reflejando la generosidad y el cariño de la gente de Chiloé.



Agro Chiloé

In chiloé, x region of chile, in 2001 born an association of productive farmers/companies to face in associativity the new scene of global markets.....,

.....The recognized optimal geographic conditions of chiloé for the agricultural and cattle production and the capacities of the farmers to take the best of the the earth with the incorporation of territorial differentiation, quality, and competitive standards, high technology for the processes, allowed them to position products in better markets and thus to generate wealth to the farmer families of chiloé.

Agro Chiloé

En el año 2001 se forma en chiloé, una asociación de empresas productivas campesinas para enfrentar en forma asociativa el nuevo escenario globalizado de mercados.....

..... El espíritu detrás de la conformación de agrochiloé, ha sido propiciar y promover una actividad económica sustentable, amistosa con el medio ambiente, y capaz de generar riqueza para los productores campesinos de chiloé, a través del desarrollo de productos con valor agregado, y bajo un marco de eficiencia, competitividad y calidad.

Our vision

To develop and organize chiloé's local supply while positioning it in markets available in the new global scenario and generating sustainable wealth for local producers.

Our mission

To better the quality and competitiveness of products from chiloé by adjusting them to the global market's expectations and incorporating the added value as well as technology. To favor sustainable environmental values, respect cultural and traditional land-use knowledge while developing competitive products that can be well-recieved by those markets that constitute a concrete business option for local producers.

Nuestra visión

“Desarrollar y formalizar la oferta local de Chiloé, posicionandola en los mercados disponibles, en el nuevo escenario globalizado, y generando riqueza sustentable para los productores locales”

Nuestra misión

“Mejorar la calidad y competitividad, de la producción de chiloé, ajustándola a las expectativas de mercados globales, incorporando valor agregado, tecnología, y propiciando valores de sustentabilidad ambiental, respeto de la cultura, tradición y saber hacer del territorio, desarrollando productos competitivos que puedan ser bien recibidos por esos mercados, y que constituyan una opción seria y permanente de negocios para los productores locales”.





Chiloe's Products
A Natural Place of Chile

www.agrochiloe.cl

get in contact with Sandor Gutiérrez L, bussiness development manager.

Development Products

Chiloe Products a Natural Place of Chile

Development Products

Agrochiloé, after consolidating its "Garlic Paste Project" has decided to innovate investigating and developing other units of business based on other headings. Always aiming at demanding markets, taking advantage of the opportunities that open in a global markets scene making the people and climatic conditions of the island of Chiloé comparative advantages.

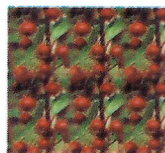
In effect, the culture of its people which has much earth watches and explodes as the sea, the condition of island with air and waters free of contamination, that acts like sanitary barrier, its organic fertilizing handled. All of it gives an interesting opportunity for the agro-industrial product development. The products in development stage are the following ones

CHILOTE LAMB

An ancestral rooted activity of the culture and the tradition chilota is to raise lamb. The good geographic and climatic conditions of the territory for the development of the heading, the usable potential surface, added the recognized versatility and the skills of the producing farmer in Chiloé, represents a high ovine productive capacity. It is recognized in Chiloé the term "Chilote Lamb", referred to an exquisite and special flavor product that makes an awaited and desired plate in the table. Today the territory of Chiloé

has been allied with Meats Nuble, a great industry oriented to the processing of meats, to give rise to an end product with value: the Chilote lamb. We believe that this product can give answer to the demanding markets recently opened for us in the world.

BERRIES



The agroclimatic conditions of Chiloé favor the exploitation of berries that occur in natural form in the island. Between the species are blueberries, zarzaparrilla, currant, raspberry, moors and murtas. At the moment we are developing a pilot project for controlled environment operation of this resource, that emphasizes by his recognized positive attributes for the health that, together with their delicious flavor, makes it very desired by consumers worldwide.

HONEY



The abundant flora of native trees and prairies of Chiloé allow a propitious atmosphere for the development of the honey production. The natural environment

of the forests and the fields allow the development of a natural and organic product, and the special varieties of flora explain the development of a honey of exquisite flavor and crystalline appearance, with high degrees of differentiation at the tasting. Examples of this, are the monoflora of Ulmo and Arrayán, very own honey of the island, and very desired by the markets. Today Agrochiloé, with its mark "Chilote Flavor" is developing a project to associate different producers from the island, and to standardize its product to present it in global markets.

CHORITOS MUSSELS



The pure and crystalline waters of Chiloé, their calm channels, the sea currents and the rivers that transport rich nutrients, explain the product diversity of the sea in Chiloé. Added to it, the skill of the people, who always have known to cultivate the earth and the sea, does of Chiloé, a propitious place for the development of mussels. The quality of this product in Chiloé, where the greater production of Chile is concentrated, is recognized by the most demanding markets of the world, having given rise to one prosper local industry.



*Products Of Chiloé
A Natural Place Of Chile*

www.agrochiloe.cl



Otros Productos

Productos de Chiloé un Lugar Natural de Chile

Otros Productos en Desarrollo

Agrochiloé, luego de consolidar su proyecto de "pasta de ajo", ha decidido innovar investigando y desarrollando otras unidades de negocio basadas en otros rubros. Esto, siempre apuntando a mercados exigentes, aprovechando las oportunidades que se abren en un escenario globalizado las ventajas comparativas que desde un punto de vista agro climático y de su gente presenta la Isla de Chiloé.

CORDERO CHILOTE

Una actividad ovina ancestral arraigada en lo mas profundo de la cultura y tradición chilota y las buenas condiciones geográficas y climáticas del territorio para el desarrollo del rubro, representan una alta capacidad productiva ovina. Es reconocido en Chiloé, el término "Cordero Chilote", referido a un producto de exquisito y especial sabor, que lo hace un plato esperado y apetecido en la mesa. Hoy Chiloé se ha aliado con la industria de procesamiento de carnes, para dar lugar a un producto final con valor agregado, diferenciado y que pueda dar respuesta a los exigentes mercados recientemente abiertos en el nuevo escenario de globalización.

BERRIES



Las condiciones agroclimáticas de Chiloé, favorece la explotación de berries que se dan en forma natural en la isla. Entre las especies de este genero se encuentran arándanos, zarzaparrilla, grosella, frambuesa, moras y murtas. Actualmente esta en desarrollo un proyecto piloto para la explotación en ambiente controlado de este recurso, que destaca por sus reconocidos atributos positivos para la salud y su delicioso sabor.

MIEL



La abundante flora de árboles nativos y praderas de Chiloé, permiten un ambiente propicio para la producción de miel. La baja intervención de los bosques permiten

de diferenciación al paladar, como por ejemplo la de ulmo. "Sabor Chilote", tiene en desarrollo un proyecto para asociar a diferentes productores de la isla, y estandarizar su producto a objeto de presentarlo en mercados globales y exigentes.

CHORITOS



Las puras y cristalinas aguas de Chiloé, sus tranquilos canales, las corrientes marinas y los ríos que transportan ricos nutrientes, explican la diversidad de productos del mar en Chiloé, territorio muy propicio para el desarrollo de cultivos de chorito o mejillón. La calidad de este producto en Chiloé, donde se concentra la mayor producción de Chile, es reconocido por los mercados más exigentes del mundo, dando lugar a una próspera industria local.



*Productos de Chiloé
un Lugar Natural de Chile*

www.agrochiloe.cl



Chilote Flavor

Chiloe Products a Natural Place of Chile

The Chiloé Farmer Tradition Global Markets

The products of the registered trademark "Chilote Flavor", are of high quality, developed in complete harmony with the nature, respecting the local traditions of Chiloé, and with strict norms of food making, security and productive quality.

It makes us proud that uniting the ancient knowledge of our land of the rural and natural traditions of Chiloé with the standards of the global is possible today to be a mark and a seal of quality, that allows us to present our products to the consumer with a product with origin denomination.

The spirit behind the conformation of Agrochiloé, has been to cause and to promote a sustainable, friendly economic activity with the environment that generates wealth for the producing farmers of Chiloé.



*Products Of Chiloé
A Natural Place Of Chile*

www.agrochiloe.cl



Sabor Chilote

Productos de Chiloé un Lugar Natural de Chile

La Tradición Campesina En Mercados Globales

Los productos de la marca registrada "Sabor Chilote", son de alta calidad, desarrollados en completa armonía con la naturaleza, respetando las tradiciones locales de Chiloé, y con las mas estrictas normas de seguridad alimentaria y de calidad productiva y de proceso.

Nos enorgullece, que uniendo el saber hacer local, las tradiciones y la cultura rural y natural de Chiloé con las expectativas de los mercados globales y exigentes, se pueda tener hoy una marca y un sello de calidad, que nos permite presentarnos al consumidor con un producto con denominación de origen, diferenciado geográficamente, natural y que cumple las normas mas exigentes de calidad.

El espíritu detrás de la marca Sabor Chilote, ha sido propiciar y promover una actividad económica sustentable, amistosa con el medio ambiente, y capaz de generar riqueza para los productores campesinos de Chiloé, a través del desarrollo de productos con valor agregado, y bajo un marco



de eficiencia, competitividad y calidad. Reconoce las óptimas condiciones geográficas de Chiloé para la producción agrícola y ganadera y las capacidades del agricultor para producir la tierra y sobre esa base busca incorporar elementos de diferenciación territorial, de calidad, y competitividad, incorporando alta tecnología de procesos, para posicionar los productos en mejores mercados y así generar riqueza a las familias campesinas de Chiloé.



*Productos de Chiloé
un Lugar Natural de Chile*

www.agrochiloe.cl



Garlic Paste

Chiloe Products a Natural Place of Chile

Smoked Garlic Paste of Chiloé

The garlic paste is a product with elaborated from Chilote Garlic or Blandino (*Allium ampeloprasum*). The company Chilén S.A. produces the paste for AGROCHILOE in their plant of the Cooperative of Work, located in Chilén, Chiloé, X region, Chile.



It is a product developed with a traditional seal, emphasizes by the care of his elaboration in all the productive chain, from seedtime of the seed, to its harvest processing and later distribution. The garlic seed is planted by farmers hands in natural places that are free of contamination, using for its fertilization only organic and free of chemical agents like, for example, seaweed of the zone.

After the garlic has been harvested, the paste is made with natural ingredients as olive oil, oregano and salt, including the smoked alternative process with noble wood of the zone, to give rise to a paste of garlic of excellent flavor apt for demanding markets.



Properties and Uses

Chilote Garlic or Blandino (*Allium ampeloprasum*) is a garlic recognized by its positive effects in the health and traditionally used to control arterial pressure and diseases of the heart; as antibiotic to improve oldest bronchitis and cold.

The garlic paste, turns out to be a very versatile product. Is Ideal to ripen and to marinate meats, fish, seafood and salads. Also is very appropriate to constitute the base of other sauces, or to serve directly on the table.

Ingredients

All natural ingredients: Chilote Garlic or Elephant Garlic (*Allium ampeloprasum*),
Olive oil, oregano, salt.



*Products Of Chiloé
A Natural Place Of Chile*

www.agrochiloe.cl



Pasta de Ajo

Productos de Chiloé un Lugar Natural de Chile

Pasta de Ajo Ahumado Chilote

La pasta de ajo, es un producto con valor agregado elaborado a partir de Ajo Chilote o Blandino (*Allium ampeloprasum*).



Se procesa para AGROCHILOE en la planta de la Cooperativa de Trabajo Punta Chilén, ubicada en la localidad del mismo nombre. Si bien es un producto desarrollado con un sello tradicional, destaca por el cuidado de su elaboración en toda la cadena productiva, desde la siembra de la semilla, hasta su cosecha procesamiento y posterior distribución.

Propiedades y Usos

El ajo Chilote o Blandino (*Allium ampeloprasum*), es un ajo reconocido por sus efectos positivos en la salud y tradicionalmente utilizado para controlar presión arterial y enfermedades del corazón, como antibiótico para mejorar bronquitis y resfrío y los más antiguos dicen que inclusive es bueno para aumentar el ritmo sexual. La pasta de ajo, resulta ser un producto muy versátil respecto a sus usos.



Es Ideal para sazonar y adobar carnes, pescados, mariscos y ensaladas. También es muy apropiado para constituir la base de otras salsas, o para servir directamente en la mesa.

Ingredientes

Destacan los ingredientes naturales de este producto, que se constituye de ajo Chilote o Ajo Elefante (*Allium ampeloprasum*), Aceite de Oliva, orégano, sal.



Productos de Chiloé
un Lugar Natural de Chile

www.agrochiloe.cl

