

## PRODUCTO

Elaboramos productos para abastecer a tres importantes sectores; por un lado, destinado al sector de HORECAS (Hoteles, Restaurantes y Cafés); por el otro lado, para la industria de alimentos y bebidas; y contamos con nuestra propia marca "TARWI FOODS" diseñada para el consumidor final.

### EN FORMA DE GRANOS

El grano fresco y desamargado de tarwi es consumido como un aperitivo, muchos lo usan para complementar las ensaladas que le dan sabor y consistencia al plato.



#### 1. CONSERVA DE TARWI

La conserva de tarwi es un producto obtenido de la selección y desamargado de tarwi, que se preserva de manera natural, en salmuera, usamos sal de maras.

#### APLICACIONES (1 Y 2):

- Snacks
- Ensaladas
- Hamburguesas
- Diversos usos gastronómicos
- Otros



#### 2. GRANOS DE TARWI

Nuestros granos son 100% peruanos y de excelente calidad; cuidadosamente seleccionados, están listos para ser procesados para la obtención de derivados, como la harina, aceite, entre otros. Manejamos granos orgánicos,

#### 4. HARINA INSTANTÁNEA

Pasa por un proceso de extrusión

#### APLICACIONES:

- Batidos
- Suplemento Alimenticio
- Otros

### EN FORMA DE HARINA

La harina de tarwi contiene una importante cantidad de proteína (alrededor de 50%) y fibra (10%), asimismo presenta un bajo índice glicémico que lo convierte en un excelente ingrediente para recetas dietéticas.



#### 3. HARINA DE TARWI

La harina de tarwi es un producto alimenticio obtenido de la molienda de tarwi cocido, desamargado y deshidratado, que ha sido procesado cuidadosamente en fábrica que cuenta con certificación HACCP.

#### APLICACIONES:

- Panadería
- Repostería
- Otros

## ¡SIEMPRE INNOVAMOS!

Estamos 100% comprometidos con el cuidado del medio ambiente y trabajamos arduo para impulsar la transformación productiva. Por ello, no solo desarrollamos productos altamente funcionales para la alimentación humana; sino también, estamos trabajando en el desarrollo de biopesticidas orgánicos a base de los residuos del alcaloide del tarwi, para impulsar cultivos orgánicos. (ver: [www.lupinol.com](http://www.lupinol.com))



## CONTACTO

Para ventas por mayor e internacional, pueden contactarse con nosotros, que gustosamente lo atenderemos, a los siguientes contactos:

Correo: [info@tarwincorp.com](mailto:info@tarwincorp.com)  
Teléfono: (+51) 1 452 3328  
Celular: (+51) 1 941402466  
Dirección: Av. Parque de Las Leyendas 210, oficina 601A, San Miguel, Lima.



# LA ESENCIA ANDINA

TARWI, LA MEJOR FUENTE DE PROTEÍNA VEGETAL



## ORIGEN

El tarwi (*Lupinus Mutabilis Sweet*), también conocido como tauri o chocho, ha sido cultivado y domesticado desde épocas preincas, como la cultura Chavín, quienes apreciaron y valoraron este producto por la magnífica generosidad de sus propiedades, formando parte fundamental de la dieta andina, tal cual, como la quinua y el maíz. Además, dieron múltiples usos y aplicaciones a los alcaloides del tarwi.

## ¿POR QUÉ CONSUMIR TARWI?

50% de proteínas que ayuda a incrementar la masa muscular.

10% máximo en fibras

85% de globulinas, presentando una alta digestibilidad en comparación con otras leguminosas.

Contiene minerales como hierro, calcio y fósforo.

Es rico en vitamina A y complejo B.

Contiene una cantidad importante de ácidos grasos esenciales, omega 3, 6 y 9.

Tiene todos los aminoácidos esenciales; Isoleucina, Leucina, Lisina, Treonina, Metionina + Cisteína, Fenilalanina + Tirosina triptofano y Valina.

Preserva la fertilidad de los suelo.

## HEMOS OPTIMIZADO EL PROCESO DE "DESAMARGADO" Y LO HACEMOS DE LA SIGUIENTE MANERA:

### PARA COCIDO Y DESAMARGADO

1. Recolección y selección del Tarwi
2. Proceso de desamargado (Detoxificación de los granos de tarwi, mediante un proceso hidrotermal, con parámetros de presión y temperatura controlados, seguido de un ciclo de lavados de los granos que permite conseguir la eliminación de los alcaloides).
3. Pasteurización del tarwi desamargado.

4. Envasado del tarwi cocido, listo para consumir.

### PARA LA HARINA

5. Deshidratado y molienda.
6. Envasado de la harina de tarwi.

Trabajamos con pequeños agricultores y asociaciones de las regiones de Ancash, la Libertad, Puno y Cusco, que cultivan tarwi de manera ancestral y ecológica

El consumo del tarwi ha vuelto a tomar importancia en los últimos años. Por muchas décadas sólo era consumido en Ancash, Perú; puesto que, a pesar de haber formado parte importante de la dieta de culturas preincas, su consumo había quedado relegado otras zonas andinas, dado a la complejidad de la extracción de los alcaloides del tarwi (alcaloides kinolisidínicos), que siempre fue realizado de manera artesanal, en los ríos, cuyo proceso duraba alrededor de 5 días.

LIBRE DE GLUTEN

EL TARWI CRECE EN LAS ZONAS ANDINAS, ENTRE LOS 2500 A 4000 MSNM. Y ES CULTIVADO EN CONDICIONES ECOLÓGICAS.

## NOSOTROS

Somos una empresa de base tecnológica, que utiliza la ciencia para entender mejor y dar valor a las propiedades de la biodiversidad andina, especialmente del tarwi (*Lupinus Mutabilis Sweet*), con el objetivo de ofrecer productos e ingredientes de la más alta calidad y versatilidad para el consumo directo y fortificación de alimentos.

Estamos comprometidos con el desarrollo socio económico de las áreas rurales y la conservación de la biodiversidad andina liderando la venta de sus insumos. Con el compromiso de contribuir a mejorar la calidad de vida de los diferentes actores de nuestra cadena de valor (pequeño agricultor, trabajadores, consumidores, entre otros.).

## NUESTROS PILARES

PRODUCTOS SALUDABLES

Rico en nutrientes | Endémicos | Ecológicos

EMPRESA SOCIALMENTE RESPONSABLE

Agricultura tradicional | Comercio justo  
Desarrollo sostenible  
Conservación del medio ambiente