

CATÁLOGO
OFERTA EXPORTABLE
REGIÓN DE COQUIMBO





CHILE es un país que se ha destacado por la implementación de una política comercial internacional abierta e inclusiva, que se ve reflejada en los 30 Tratados de Libre Comercio (TLC) que se han firmado hasta hoy y que nos conectan con 65 economías del mundo, permitiendo el establecimiento de buenas relaciones amparadas en un marco jurídico - normativo estable y transparente.

Esta apuesta país ha permitido dinamizar y proteger los flujos de comercio e inversión de las empresas de todo el territorio nacional con sus pares extranjeros y ha intensificado la diversificación de la oferta exportable, ampliándose más allá del cobre -nuestro producto exportable por excelencia- a otros tan importantes en el área de la agroindustria como vinos, aceites de oliva, frutas frescas, semillas y frutos secos, solo por nombrar algunos.

Los envíos de la **Región de Coquimbo** durante el año 2020 sumaron más de US\$3.500 millones,

siendo los principales mercados de destinos China, Corea del Sur, Japón y Mercosur; economías que son parte de los TLC establecidos por el país y a los cuales se exporta el 95% de la producción nacional. Los productos que encabezan las exportaciones regionales son los **minerales** y aquellos provenientes de las actividades **agropecuarias** y de la **pesca y acuicultura**.

La región posee características particulares por su ubicación geográfica, siendo una zona de transición entre el gran desierto del extremo norte y la zona central de Chile, con una especial diversidad micro climática que da origen a productos diferenciadores de alto valor.

Los extensos valles transversales que componen el territorio regional albergan un total de 15 comunas divididas administrativamente en las provincias de **Elqui, Limarí y Choapa**, que totalizan una población estimada de 757.586 habitantes, en una superficie de 40.572 km².

CHILE is a country that has stood out for the implementation of an open and inclusive international trade policy. This is reflected in the 30 Free Trade Agreements (FTA) that have been signed to date and that connect us with 65 economies worldwide and allow us to have good relations in a stable and transparent legal-normative framework.

This national investment has allowed to revitalize and to protect all trades and investment flows in all companies in our country with foreign counterparts. Therefore, the exportable offer has intensified beyond for the copper exportation, national exportable product par excellence, to others important products in the agro-industry like wine, olive oil, fresh fruits, seeds, dry fruits, among others.



The exports from Coquimbo Region made more than USD 3,500 million during the year 2020. The main markets were China, South Korea, Japan and The Southern Common Market (MERCOSUR for its Spanish initials). Those destinations are part of FTA, established by Chile and export nearly 95% of national production. The products that lead regional exports are minerals and other products from farming, fishing and aquaculture.

Coquimbo Region has specific characteristics due to its geographical location. In addition, it is located in a transition zone between Atacama Desert and the Central Zone in Chile and special microclimate diversity. All factors previously mentioned, give rise to distinguishing and highly valued products. Transverse valleys in Coquimbo Region covered 15 towns divided in 3 provinces: Elqui, Limarí and Choapa. Also, the population is about 757,586 residents in an area of 40,572 sq km.

En los últimos años, Chile ha experimentado importantes cambios en el proceso de fortalecimiento de la regionalización del país, otorgando mayores atribuciones a los territorios subnacionales a través de los Gobiernos Regionales, para orientar el desarrollo de las regiones desde sus potencialidades, los factores diferenciadores de sus vocaciones productivas y las distintas realidades culturales, sociales y territoriales.

En este renovado escenario, el Gobierno Regional de Coquimbo, junto a distintas instituciones como la Corporación Regional de Desarrollo Productivo, el Consejo Regional y ProChile, están apostando por el desarrollo de una estrategia de internacionalización que permita posicionar la región en el mundo, en base al establecimiento de relaciones más directas y fructíferas con diversos países; en la difusión y promoción internacional para atraer inversiones al territorio y; en la apertura de nuevos canales de comercialización y vínculos para las empresas regionales.

In recent years, Chile experimented significant changes in strengthening each Region of the country, providing responsibility to Regional Governments (GORE for its Spanish initials). The idea is to guide the development of each region to their greater potential, and distinguishing factors as well as different cultural, social and territory situation.

In this new context, the GORE of Coquimbo Region, together with different institutions such as Corporación Regional de Desarrollo Productivo (CDRP for its Spanish initials), the Consejo Regional (CORE for its Spanish initials) and ProChile are investing for the development of an internationalization strategy, that allows the region to position itself in the world. The base of strategy is to establish more direct and profitable relationships with different countries. Moreover, an international promotion and broadcasting

En esta primera edición del Catálogo de Oferta Exportable de la Región de Coquimbo y como parte del apoyo y trabajo conjunto establecido entre la institucionalidad pública y el sector empresarial, se ha querido destacar y difundir la oferta de 27 empresas exportadoras y/o con potencial exportador de los sectores agroindustrial y pesquero, rubros que son altamente competitivos y estratégicos para la economía regional, además de una muestra de nuestra cultura, expresadas en desarrollos de productos hechos a mano.

Así también, se ha querido relevar, a través de una sección especial, una oferta no tradicional como la artesanía, actividad que mantiene dinámicas las economías locales y que, desde la creatividad y lo cultural, tiene potencial y oportunidades para llegar a distintos lugares del mundo.

to attract investors to Coquimbo Region in the opening of new marketing channels and bonds for regional companies.

As part of the support and the effort between public institutions and industry sectors, this first version of Exportable Offer Catalog of Coquimbo Region, is to promote 27 exporting companies with potential in the agro-industry and fishing industry. These areas are more competitive and strategic for the regional economy. This catalog wants to show Chilean culture with its handmade products and a special section that shows craftwork: an activity that keeps local economy. The craftwork has possibilities and opportunities to reach different locations in the world.



CONTENIDO

BEBIDAS ALCOHÓLICAS

Alcoholic drinks



Viñedos de Alcohuaz	7
Sociedad Vinícola Ochotierras	8
Spumante del Limarí	9
Viña Choapa	10
Viña Siete Brujas	11
Pisquera Tulahuén	12
Sociedad Agrícola Hacienda Mal Paso	13
Pisquera Casa Juliá	14
Viñatololo	15
Cogotí Pisco	16
Pisquera Horcón	17
Pisco Doña Josefa de Elqui	18
Cervecería del Norte	19
Cervecería Atrapaniebla	20
Sociedad Cobo & Martínez	21

AGROINDUSTRIA

Agroindustry



Agrícola Conde y Díaz	23
Agrícola La Alpina	24
AgroSaturno	25
San Osvaldo	26
Cooperativa Apichoapa	27
Cooperativa Chillepín	28
Comercial Ugarte Y Scott	29
Sociedad Comercial Santa Carmen	30
Agrícola Norte Azul	31

PESCA Y ACUICULTURA

Fisheries and Aquaculture



Crustanic	33
Rymar	34
Scallop Chile	35

ARTESANÍAS

Craftwork



Marta Godoy Castillo	37
Eduardo Melo Contador	38
Clara Cuéllar	39
Nelson Castillo Tapia	40
María Isabel Donato Ulloa	41
Mariana Huerta Morales	42



EN ESTE CATÁLOGO ENCONTRARÁS
DIVERSIDAD Y OPORTUNIDADES
COMERCIALES QUE OFRECE LA
REGION DE COQUIMBO

CRDP.CL 

CERTIFICACIÓN-DISTINCIÓN
Certification- Distinction



BUENAS PRÁCTICAS
AGRÍCOLAS
GOOD AGRICULTURAL
PRACTICES



PREMIO DE CALIDAD
QUALITY AWARD



PROGRAMA
DE SEGURIDAD
ALIMENTARIA
FOOD SAFETY PROGRAM



MODERNIZACIÓN DE
LA LEY DE INOCUIDAD
ALIMENTARIA
FOOD SAFETY
MODERNIZATION ACT



PROGRAMA
DE AGRICULTURA
SOSTENIBLE
RAINFOREST ALLIANCE
CERTIFIED



CERTIFICACIÓN KOSHER
KOSHER CERTIFICATION



ALIMENTOS ORGÁNICOS
ORGANIC FOODS



COMERCIO JUSTO
FAIR TRADE



BEBIDAS ALCOHÓLICAS



VIÑEDOS DE ALCOHUAZ



Viñedos de Alcohuaz es uno de los proyectos vitivinícola más innovadores de los últimos años tanto en Chile, como en el contexto de los países productores en Latinoamérica.

Elabora vinos de altura en medio de la Cordillera de los Andes con viñedos cultivados entre los 1.650 y 2.206 metros de altitud, respetando el lugar y buscando ser el reflejo de ese origen, marcado por el sol, los suelos de granito y las alturas cordilleranas del Valle de Elqui. Dentro de las variedades cultivadas están Syrah, Garnacha, Malbec, Cariñena, Petite Sirah y Petit Verdot, entre otras de origen mediterráneo.

Viñedos de Alcohuaz ha obtenido importantes reconocimientos a sus vinos. Con una producción anual de 55.000 botellas en el 2020, Alcohuaz llega a mercados como Estados Unidos, Perú, Brasil, Canadá, Inglaterra, Holanda, Bélgica, Suecia, Japón y China.

Viñedos de Alcohuaz is one of the most innovated winemaking projects in recent years in Chile and Latin America.

Viñedos de Alcohuaz is located at the foot of the Andes Mountains between 1,650 and 2,206 meters above sea level. In addition, the winery respects the environment, seeking to be the reflection of the geography of the Elqui Valley: which is sunny, the land is made of granite and high mountains. Growing different kind of grapes like Syrah, Garnacha, Malbec, Carinena, Petite Sirah, Petit Verdot, among other from Mediterranean descent.

Viñedos de Alcohuaz has obtain important appreciation for its wines. The annual production is about 55,000 bottles. In 2020 Alcohuaz reaches markets such as United States, Peru, Brazil, Canada, England, Holland, Belgium, Sweden, Japan and China.



Juan Ernesto Jaeger
Comunicaciones y ventas

 juan@vdalcohuaz.cl
 +56 9 9733 4537

BEBIDAS
ALCOHÓLICAS



Ronald Cuellar
Socio - Director



rcuellar@ochotierras.cl
+56 9 9542 2781

VIÑA
OCHOTIERRAS
LIMARI VALLEY

SOCIEDAD VINÍCOLA OCHOTIERRAS

La bodega formada por tres viticultores partió en el año 2005 elaborando los primeros vinos de media y alta gama con denominación de origen del Valle de Limarí. Los vinos de la gama más alta que tiene Ocho Tierras son 10 barricas Syrah Gran Reserva y 24 barricas ensamblaje Gran Reserva, alcanzando una producción del orden de 96.000 botellas al año, en formatos de 750 mL.

La bodega está construida bajo el nivel del suelo lo que permite utilizar la gravedad en parte del proceso de elaboración, disminuyendo el uso de bombas y preservando la condición excepcional de sus vinos. Sus principales productos son las líneas Reserva Especial y Gran Reserva, los cuales son elaborados con uvas 100% de producción propia, con bajo impacto medioambiental y se caracterizan por su mineralidad, de taninos suaves y con notas florales.

In 2005, the winery created by 3 wine growers. They producing the first medium and high-end wines with denomination of origin in the Limarí Valley. Ocho Tierras has its highest quality wines: 10 barrels of Syrah Gran Reserva and 24 barrels of Gran Reserva assembly, reaching a production about 96,000 bottles per year in format of 750 ml.

The winery is built below ground level which allows to used gravity in part of the production process: reducing the use of pumps and preserving the exceptional condition of its wines. Its main products are the Reserva Especial and Gran Reserva, which are made with the grapes of their own production. All the production has a low environmental impact and stands out by their minerality and soft tannins and floral notes.

ochotierras.cl

SPUMANTE DEL LIMARÍ

El año 2011 se crea la sociedad ítalo-chilena Spumante del Limarí, la cual por una parte corresponde a los prestigiosos productores de espumantes italianos Berlucchi y, por otra, al reconocido empresario chileno Rafael Guilisasti, creándose así la primera bodega especializada en espumantes de método tradicional en Chile. En el año 2012, se realiza la primera vendimia, elaborándose el reconocido espumante Azur y, un par de años después, se crea la línea Gemma en sus variedades Brut y Rose.

La producción se concentra en espumantes orgánicos certificados, elaborados a través del método tradicional en botellas de 750 mL y 1500 mL, en embalajes de 6 botellas por caja. Cuentan con 30 ha plantadas con las cepas Pinot Noir y Chardonnay, con un volumen aproximado de 60.000 botellas anuales.

Han llegado a comercializar a países como China, Japón y Corea, además de Canadá y con proyecciones a mercados como Belice y Suecia.

Spumante del Limarí is an Italian-Chilean company was created in 2011. On one hand, it is constituted to the prestigious Italian sparkling wine called Berlucchi. Furthermore, to the well-known Chilean entrepreneur Rafael Guilisasti. Thus, they create in Chile the first winery specialized in traditional method of production. In 2012, they carry out the first harvesting process and they elaborate the recognized Azur sparkling wine. A couple of years later, they create Gemma line in two different version: Brut and Rose.

The production is concentrated in certified organic sparkling wines and employ the traditional method in bottles of 750 ml and 1500 ml. The packaging is 6 bottles per box. They have 30 hectares planted with Pinot Noir and Chardonnay grapevine. Annually, they approximate elaborate a volume of 60,000 bottles per year.

They have reached to different markets such as China, Japan and Korea and even Canada. Also, with projection to other markets like Belize and Sweden.



Francisco Molina
Gerente General

 fmolina@azur.cl
 +56 9 6676 1007





Jose Luis Basualdo
Administrador



jbasualdo@choapawines.cl



+56 9 3262 0590

VIÑA CHOAPA



VIÑA CHOAPA
SALAMANCA | EST. 2016

Ubicada en la localidad de Panguesillo, Salamanca, reconocida por ser la zona más angosta de Chile, entre minerales y montañas, se encuentra la Viña Choapa.

Su historia nace de una tradición familiar, por décadas en el cultivo y producción de uvas destinadas a engalanar vinos y pisco. Tras años de pruebas y perfeccionamiento, surge la necesidad de nuevo paso, construyendo en 2013 una bodega vinificadora de características únicas en la zona.

Viña Choapa se dedica a la producción de vinos blancos de uva Moscatel, vinos tintos Syrah y Cabernet Franc, además de espumante Brut, en botellas de 750 mL, con una producción de 32.000 unidades de las diferentes etiquetas.

Cuenta con reconocimientos en Catador y Descorchados, concursos destacados a nivel chileno, gracias a una peculiar maceración pre-fermentativa durante 1 a 2 días, a temperaturas de 8 a 10 °C, evitando la oxidación y potenciando su carácter aromático y otros caracteres de la variedad.

Viña Choapa is located in the locality of Panguesillo, Salamanca that is recognized for being the narrowest zone in Chile: between minerals and mountains.

Its history comes from a family tradition in grapes growing and production to produce wines and pisco. After years of testing and improvement, they needed something new. In 2013 Viña Choapa created a wine making winery with unique characteristics.

Viña Choapa produce white wines using muscat grapes and Syrah and Cabernet Franc red wines, as well as Brut sparkling wine. The size of bottles is 750 ml with a total production of 32,000 bottles.

It has awards in Catador and Descorchados contest, outstanding competitions in Chile, thanks to a specific pre-ferment maceration for 1 to 2 days, at temperatures of 8 to 10°C. That process avoid oxidation and enhance its aromatic characteristic .

choapawines.cl



VIÑA SIETE BRUJAS

La Viña Siete Brujas, nació en 2018, comenzando su producción de pisco y vinos licorosos, en la localidad de Colliguay, Salamanca, con una superficie de 17 ha, cultivan uvas de tres tipos: Moscatel de Austria, Pedro Jiménez y Cabernet Franc.

La empresa cuenta con tres productos, Pisco Ceremonial de 43° y translúcido, un vino tinto licoroso denominado Brebaje Secreto y una mistela (vino licoroso blanco) conocido como Angeliz, ambos vinos de 16° de alcohol, siendo procesado de forma artesanal en el lugar de origen.

Se destaca el vino tinto licoroso, Brebaje Secreto, con medalla de oro en el 2019 y 2020, mientras que pisco Ceremonial en el 2020 obtiene plata, todos en el concurso internacional Catador.

La producción anual bordea los 12.000 litros de pisco y 4.000 litros de cada vino, en formatos de 750 mL para pisco y 500 mL para vinos. Destacan sus botellas y corchos, las cuales presentan serigrafía en cristal de Bohemia traídas desde Francia.

The Viña Siete Brujas was founded in 2018 producing pisco and fortified wine. The vine is located in Colliguay, Salamanca with an area of 17 hectares. Growing three grape varieties: Muscat of Austria, Pedro Ximenez and Cabernet Franc.

The company has three products: Pisco Ceremonial 43° (is transparent), a red fortified wine called Brebaje Secreto 16° and a mistela (white fortified wine) known as Angeliz 16°.

Brebaje Secreto red wine and Pisco Ceremonial stands out due to their international recognition. In the Catador contest, Brebaje Secreto obtained Gold Medal in the year 2019-2020 and Pisco Ceremonial obtained a Silver Medal in 2020.

The company annual production is about 12,000 liters of pisco and 2,000 liters of both wines. Viña Siete Brujas produce two different bottles sizes: 750 ml for pisco and 500 ml for wines. The bottles and corks stands out, for its Bohemian glass prints brought from France.


EXCELLENCE


Rafael Alcarraz
Gerente



administracion@sietebrujas.cl



+56 9 3954 8130



EXCELLENCE

Jaime Campusano
Director Comercialjcamosano@piscowaqar.cl
+56 9 7905 3734Gran Pisco
BLACK HERON
WAQAR
Artisan-made premium
PISCO
D.O.

PISQUERA TULAHUEN

Pisquera Tulahuén tiene su origen en una extensa tradición familiar de 170 años y 5 generaciones de experiencia en el cultivo de la vid y la producción de pisco. Su principal producto es pisco Waqar, un destilado de alta gama, obtenido 100% desde uva moscatel cultivada al interior del Valle de Limarí, comuna de Monte Patria y cosechada en forma manual.

En 2012, año siguiente a su lanzamiento, Waqar obtuvo sus primeros reconocimientos internacionales. En 2014 fue premiado como el mejor destilado no añejado del mundo en San Francisco World Spirit Competition (SFWSC) y la revista Whine Enthusiast les otorgó 95 puntos. Waqar es exportado a más de 40 países entre los que se cuentan Estados Unidos, China, Japón, Australia, Nueva Zelanda y países de la Unión Europea, con una producción anual de 60.000 botellas de 700 mL.

En 2019, lanzan al mercado el primer pisco ahumado del mundo, Black Heron, que recibió medalla de oro en International Spirits Challenge 2020.

Pisquera Tulahuén has its origin in a great family tradition of 170 years and 5 generations of experience in vine growing and pisco production. Its main product is Pisco Waqar, a high-end distillate, because it is obtained from a 100% of muscat grapes harvested by hand. These grapes are cultivated at the interior of Limarí Valley in Monte Patria.

Pisco Waqar obtained its first international awards In 2012, one year after its launch. In 2014, it was awarded the best unoaked distillate in the world by the San Francisco World Spirit Competition (SFWSC). Additionally, Wine Enthusiast Magazine gave waqar Pisco 95 points. Annually, Pisco Waqar has an annual production of 60,000 bottles of 700 ml. They export Waqar Pisco to more than 40 countries like United States, China, Japan, Australia, New Zealand and countries of the European Union.

In 2019, Pisquera Tulahuén launch the world's first smoked pisco: called Black Heron and received the Gold Medal by International Spirits Challenge 2020.

**BEBIDAS
ALCOHÓLICAS**



FAIR TRADE



Gustavo Pozo
Jefe Embotellacion-Exportación.



gpozo@prohens.com
+56 9 9545 8046

PISCO **MALPASO**®

SOCIEDAD AGRÍCOLA HACIENDA MAL PASO

Hacienda Mal Paso, ubicada en el Valle del Limarí, tiene una tradición de más de 100 años en la elaboración de distintos destilados de uva, llegando el 2006 a mercados internacionales con el Pisco Mal Paso.

Garantes de mantener la calidad premium en todos sus piscos, seleccionando las mejores uvas Moscatel y Pedro Jiménez, provenientes de sus propios viñedos, se preocupan de seguir un estricto control desde el campo hasta el envasado final en origen.

Con distintos grados de alcohol, de 35° y 40° han logrado estar presente en los exigentes mercados de Australia, Alemania, Polonia y Estados Unidos y posicionarse a nivel nacional como una marca Premium de pisco.

Además, se destacan por su responsabilidad con su entorno y trabajadores, siendo merecedores de la certificación de comercio justo.

Mal Paso farm is located in Limarí Valley and has a tradition of more than 100 years in the production of different distillates of grapes. In 2006 the company reached international markets with Pisco Mal Paso.

To assure the premium quality in all its piscos, they select the best Muscat and Pedro Ximenez grapes from their own vineyards. They are concerned to follow a strict control from the field to the final packaging.

Pisco Mal Paso is produced in two alcohol degrees: 35° and 40°. They have achieved to be present in demanding markets like Australia, Germany, Poland and the United States. Also, they have positioned in Chile as premium brand.

In addition, they stand out for their responsibility with their environment and workers, having a fair trade certification.

PISQUERA CASA JULIÁ



Sus inicios son a partir del año 2012, en un contexto de recuperación del patrimonio familiar, con el lanzamiento del primer pisco Premium, denominado Wilüf, con amplia aceptación en el mercado y con reconocimientos internacionales (San Francisco World Spirits Competition, SFWSC). Posteriormente, lanzan la marca Juliá, complementando y ampliando el portafolio de productos.

Piscos Wiluf y Juliá, se distribuyen en formatos de 750 mL y 700 mL, respectivamente. La producción anual bordea las 12.000 botellas de pisco Wiluf y unas 15.000 botellas de pisco Juliá.

El principal valor de la empresa está en la elección de la materia prima, de un Terroir determinado. Además, de una tradición familiar de más de 100 años, acompañado de un proceso de destilación artesanal en alambiques discontinuos, donde el producto elaborado tiene un fuerte sello de transparencia, lo cual significa que no utilizan madera a lo largo del proceso, tanto en la elaboración como la guarda.

Since its foundation in 2012, in a context of reactivation of the family heritage, it is launched the first premium pisco called Wiluf: it has a great reception in the market and with an international recognition (San Francisco World Spirits Competition, SFWSC). Afterwards, it is launched the Juliá brand, expanding its products catalog.

Both Pisco Wiluf and Pisco Juliá are distributed in 750 ml and 700 ml formats, respectively. The annual production is about 12,000 bottles of Wiluf Pisco and 15,000 bottles of Pisco Juliá.

The main value of the company is the choice of the raw material: a special Terroir. In addition, a family tradition of more than 100 years with a handmade distillation process in discontinuous stills, whose elaborated product has a distinguishing signature of transparency. Therefore, they do not use wood during the process, both in the elaboration and in the storage.

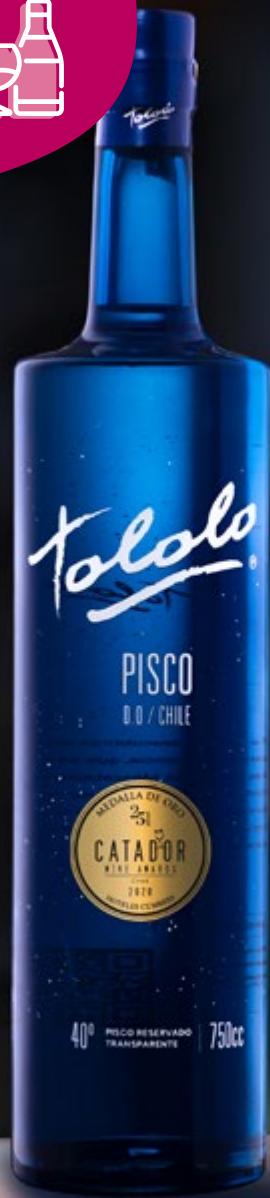
Nowadays, Pisquera Casa Juliá has a challenge: to venture into new products like sparkling wines, wines; possibly, with derivate products of the pisco elaboration.



Diego Castellón
Gerente Comercial



diego@piscowiluf.cl
+56 9 5422 9825



Oscar Martinez
Gerente General



omartinez@tololovinos.cl
+56 9 9015 4872

VIÑA TOLOLO



Con la visión de crear una viña ultra Premium en el año 2019, un grupo de socios expertos en la producción de pisco, vinos y otros fermentados del Valle de Limarí, puso en funcionamiento la Viña Tololo, orientada a la elaboración de productos de alta gama, veganos y amigables con el medioambiente.

Dada la calidad que Tololo tiene hoy en el mercado, destacan la marca Pisco Tololo Black, elegido el mejor pisco de Chile con la medalla Gran Oro y Pisco Tololo Blue, obtuvo Medalla de Oro.

La visión de la empresa es llegar a consolidarse desde la innovación para adaptarse a los gustos y preferencias de los consumidores, manteniendo la calidad e inocuidad que caracteriza a sus productos que se comercializan en formatos de 750 mL y 1500 mL.

Además, la viña trabaja en materializar una apuesta turística que permita fortalecer la actividad enoturística del Valle del Limarí.

In Limarí Valley a group of partners who are experts in producing pisco, wine and other fermented products, founded Viña Tololo in 2019: with a vision of creating an ultra-premium vineyard. The aim was to elaborate high-end vegan and environment friendly products.

Given the quality that Tololo has today on the market, Pisco Tololo Black was chosen as the best pisco in Chile winning a Great Gold Medal and Pisco Tololo Blue with a Gold Medal.

The vision of the company is to become consolidated for innovating in the adaptation of their consumers tastes and preferences maintaining the quality and safety that characterizes their products. Their bottle sizes are commercialized from 750 ml to 1500 ml.

Finally, they want to create a touristic service that allows strengthening tourism at Limarí Valley.

COGOTÍ PISCO

El nombre Cogotí Pisco es en honor a la ubicación geográfica donde se encuentran las plantaciones de uva, siendo una empresa liderada por mujeres de la Provincia de Limarí, que generó sus primeras ventas en el año 2019.

Tras la creación de su propia destilería, innovaron en el modelo de negocios que tuvieron por más de 30 años, pasando de ser proveedores de materias primas para la elaboración de pisco, a productor de este noble destilado.

Desde sus inicios se han empeñado en innovar, destacándose hoy por tener la producción del primer pisco con miel a nivel nacional, con un tiempo de guarda de un año en barricas de roble.

Cuenta con formatos de 750 mL en botellas de vidrio, con piscos de guarda y tradicionales, en embalajes de 6 unidades por caja, llegando a producir 5.000 botellas de cada formato por año.

The name Cogotí Pisco is in honor of the local geography of the vines. Is a company led by women from the Limarí Province and generated their first sales in 2019.

The company was for 30 years being providers of raw materials for the production of pisco. Until one day, they decided to innovate in their company, becoming producers of a unique pisco.

Since the beginning they have innovated. Today, they stand out for the production of the first pisco with honey in Chile with one year aging in oak barrels.

They produce age and traditional piscos in bottles of 750 ml. The bottles are packaged in 6 units per box: the production is 5,000 bottles per year.





PISQUERA HORCÓN



Pisquera Horcón nació en septiembre de 2019 en la localidad homónima ubicada al interior del Valle del Elqui, utilizando para la producción de su destilado variedades de uva Moscatel y Pedro Jiménez, que dan origen a su producto estrella Pisco Galvarino.

En la actualidad producen en las variedades de pisco transparente, doble destilado y añejado de 40°, sumando un total de 400 mil unidades en formato de botellas de 750 mL.

La empresa utiliza energías limpias y avanzada tecnología en la elaboración de sus productos, disminuyendo las emisiones de carbono y aportando calidad en la destilación y elaboración del pisco, obteniéndose un sabor y aroma diferenciador.

Durante 2021 saldrán al mercado dos nuevos productos, un doble destilado y un pisco envejecido en roble, que buscan fortalecer la marca y abrir la producción a mercados internacionales.

Pisquera Horcón was founded in September 2019 in the Elqui Valley. For the production of its distillation, the pisquera uses Muscat and Pedro Ximenez grapes. Based on those grape varieties, create its main product called Pisco Galvarino.

At present, Pisco Galvarino is produced in different varieties: transparent, double distilled and 40° oaked. The production reaches a total of 400,000 units in bottle of 750 ml.

The company utilize clean energy and advanced technology in the production of its products. Thus, carbon emissions are reduced, providing quality in the distillation and the production of pisco. At last, a unique flavor and aroma is obtained.

During 2021, two new products will be launched on the market; also, a double distill and a oaked pisco. The idea is to consolidate the brand and manage the production to international market.



Álvaro Cantillana
Gerente General



galvarino@piscogalvarino.com



+56 9 7419 6684

piscogalvarino.cl



PISCO DOÑA JOSEFA DE ELQUI



La empresa Pisco Doña Josefa del Elqui nace en el año 2016, tras una extensa tradición familiar, cuyos inicios fueron dedicados al cultivo de las más delicadas selecciones de uvas Moscatel y Pedro Jiménez, dando origen al destilado que hoy es uno de los productos destacados del Valle del Elqui.

Con una producción 100% artesanal, con la elaboración de pisco de 40°, 43° y 45°, además de un exquisito vino dulce, Doña Josefa del Elqui se posiciona como referente de producción artesanal, sin uso de químicos en sus materias primas ni en su producción, además de mantener un trabajo permanente con agricultores de la zona, bajo condiciones de comercio justo.

La producción anual de este destilado, alcanza un promedio de 6.000 botellas en sus distintos grados alcohólicos.

The Pisco Doña Josefa del Elqui company was founded in 2016. After an extensive family tradition, giving rise its unique pisco. Today, is an outstanding product of the Elqui Valley for the cultivation of a delicate selection of Muscat and Pedro Ximenez grapes.

The elaboration of its pisco is completely handmade and produce pisco in different alcohol degrees: 40°, 43° and 45° and an exquisite sweet wine. Doña Josefa del Elqui is positioned as a reference of handmade production, without chemicals in its raw materials and in its production. Moreover, local farmers maintain their permanent job under fair trade terms.

The annual production of this distillate reaches about 6,000 bottles in its different alcoholic degrees.



CERVECERÍA DEL NORTE

La empresa Cervecería del Norte, se posiciona en el mercado a través de su marca Cactus, con una cerveza lager, de cuerpo liviano y completamente libre de preservantes, de fácil beber y de 4,5° G.L.

La cerveza es elaborada íntegramente con los cuatro ingredientes básicos de la cerveza (agua, malta, lúpulo y levadura), sin adición de preservantes, donde el agua se extrae directamente de napas subterráneas en el Valle del Elqui.

Cabe destacar la calidad de la técnica de elaboración, la cual no utiliza aditivos saborizantes y sin intervención en el proceso de fermentación, siendo realizado de forma natural.

The company Cervecería del Norte has been positioned on the market by its brand: Cactus. Is a lager beer of 4.5° G.L, light-bodied and no preservative.

Cactus beer is entirely made with four basic ingredients: water, malt, hops and yeast). The water is extracted directly from groundwater in the Elqui Valley.

It should be noted that quality of the production technique. In its production does not use flavoring additives and has not intervention in the fermentation process: is carried out naturally.



Gaspar Moreno
Gerente



gaspar@cervezacactus.cl
+56 9 9889 7695



CERVECERÍA ATRAPANIEBLA



La cervecería Atrapaniebla nace el año 2013, como desafío de la utilización de atrapanieblas para cosechar el agua que se utiliza como ingrediente central en la fabricación de cerveza. Hoy cuenta con dos variedades de cervezas, Scottish ale y Brown ale, en formato de botellas de 330 mL barriles de 50 litros y con volúmenes anuales de 581.820 botellas y 3.840 barriles de 50 litros.

El agua de niebla permite lograr el pH indicado para la entrada a maceración, proceso que se realiza a una temperatura entre los 62°C a 65°C, lo que evita la adición de correctores como el ácido fosfórico grado alimentario.

Además, Atrapaniebla se destaca por un constante trabajo por desarrollar su producción de forma sustentable y amigable con su entorno y sus trabajadores.

The Cervecería Atrapaniebla was founded in 2013, as a challenge using fog collection to collect water that is used as main ingredient in its manufacture. Today, Cervecería Atrapanieblas has two varieties: Scottish Ale and Brown Ale in 330 ml bottles, 50 liters in barrels. The annual production is 581,820 bottles and 3,840 barrels.

The fog water allows to achieve appropriated pH for maceration: process that is carried out at a temperature between 62°C to 65°C, avoiding the addition of correctors such as food grade phosphoric acid.

In addition, Cervecería Atrapaniebla stands out for its constant work to develop a sustainable production and environmentally friendly and with their workers.



Miguel Ángel Carcuro
Gerente



miguelcarcuro@atrapaniebla.cl



+56 9 6495 4303

atrapaniebla.cl

SOCIEDAD COBO & MARTÍNEZ



Cerveza Ánima nace el año 2011, como un proyecto familiar, con la idea de ofrecer al mercado una cerveza diferencia, de la más alta calidad, obteniendo ya en el año 2012 medalla de plata en el concurso internacional Copa Cervezas de América.

Ánima destaca por una constante innovación en sabores, utilizando productos con identidad territorial. Las cervezas elaboradas responden a cinco estilos, Golden Ale, Pale Ale, Stout, Pumpkin y Anti IPA.

Los formatos de venta corresponden a botellas de 330 mL, barriles de acero inoxidable de 30 y 50 litros y botellas Growler de un 1 y 1.9 litros. Actualmente, Ánima cuenta con una capacidad de producción de 72 mil litros anuales, proyectando un aumento sustancial de producción, gracias a la creciente demanda.

Cerveza Ánima was created in 2011: as a family project. The idea was to offer to the market a different highest quality beer. In 2012, it obtained a Silver Medal in the international contest Copa Cervezas de América.

Cerveza Ánima stands out for its constant innovation in flavors using products with a local identity. They elaborate five kinds of beers: Golden Ale, Pale Ale, Stout, Pumpkin and Anti IPA.

The sales formats it is presented in 330 ml bottles, 30 and 50 liters in stainless steel barrels and 1 and 1.9 liters in Growler bottles. Currently, Cerveza Ánima has a production of 72,000 liters per year. They are planning a substantial increase in production thanks to a growing demand.



AGROINDUSTRIA



AGRÍCOLA CONDE Y DÍAZ



La Agrícola Conde y Diaz inicia su producción agrícola con plantaciones de vides destinadas a la elaboración de pisco, que fue derivando, en gran parte, hacia la reconversión en una apuesta por el mercado de los cítricos desde el año 2007, con un plan de crecimiento anual que involucra además a otras especies frutales como cerezos.

Hoy la producción de cítricos alcanza alrededor de 1.200.000 kilos de mandarinas de variedad W. Murcott, contando con certificaciones de producción en predio y de mercado, especialmente para Estados Unidos, exportando de forma directa a dicho país.

La experiencia de más de 10 años en la producción de cítricos, ha llevado a conseguir fruta de excelente calibre y con la cantidad adecuada en contenido de sólidos solubles y otros parámetros de calidad.

The Conde and Diaz farm began its agriculture production with vine plantations to produce pisco. Since 2007 Conde and Diaz has an annual growth investing in citrus, cherry trees and other fruits market.

Nowadays the citrus production reach near 1,200,000 kilos of W. Murcott mandarines. The company has certifications of production in land and markets. These certifications are specially for The United States, allowing the company to export directly to that country.

Thanks to the experience of being producing citrus for more than 10 years, Conde and Diaz farm have obtained fruits of excellent size and with the right amount of soluble solids content and other quality parameters.



José Luis Conde
Sales Manager

jose.conde@mayor.cl
 +56 9 8505 8420

AGROINDUSTRIA



SUSTAINABILITY

GAP



Julio Zambra
Gerencia comercial



gerencia_comercial@laalpina.cl



+56 9 8973 0383



AGRÍCOLA LA ALPINA

Agrícola La Alpina es una empresa de origen italo-chileno, que nace con la intención de acercar a los consumidores, productos agrícolas de la más alta calidad y bajo la utilización de manejos innovadores y sustentables.

Cuenta con una producción promedio de 150 toneladas de zanahorias y 30 toneladas de papas por día, además de otros productos como betarragas, apio, brócoli, pimentones, bruselas, coliflor y una gran variedad de lechugas producidas bajo sistema hidropónico. La producción se concentra en 1.600 hectáreas anuales de cultivo, que cumplen con diversas certificaciones y más 7.000 m² de cultivo hidropónico, que les ha permitido exportar a Estados Unidos, Canadá y Corea del sur.

En la actualidad se busca iniciar nuevas líneas de procesos para la obtención de productos deshidratados y listos para consumo, como también la introducción de nuevas variedades de materias primas.

The Alpina Farm is a company Italian and Chilean. The farm was borne with the intention of bringing consumers closer to agricultural products of high quality, using sustainable and innovating management.

The farm has an average production of 150 tons of carrots and 30 tons of potatoes per day. Also, they have beetroots, celery, broccoli, capsicums, brussels sprout, cauliflower, and a large variety of hydroponic lettuces. The farm has 1,600 hectares of annual production with several certifications and more than 7,000 m² of hydroponic farming. Allowing them to export to The United States, Canada and South Korea.

Nowadays, the company is seeking to start new lines of production to obtain dehydrated and ready-to-eat products, as well as the introduction of new varieties of raw materials.



agricolalaalpina.cl

Saturno

AGROSATURNO

La empresa comenzó a funcionar el año 1977, con plantaciones de papaya (*Vasconcellea pubescens*) y con el pasar de los años fue ampliando su producción a hortalizas, uva vinífera y limones. En este constante crecimiento e incorporación de nuevas especies, se abrieron a la producción de mandarinas, clementinas y naranjas, llevando a la construcción de su propio packing de procesamiento de cítricos.

Uno de los últimos hitos de la empresa fue la creación de una línea de limones congelados, además de sus nuevas fórmulas de néctares de frutas.

Hoy la empresa exporta fruta fresca y congelada a distintos puntos del mundo, mientras que los néctares de papaya y arándanos, son distribuidos en el mercado nacional. Las exportaciones de congelados son dirigidas a Japón, mientras que la fruta fresca a Estados Unidos, llegando al mercado chino y europeo en algunas oportunidades.

*The company began operating in 1977, with papaya (*Vasconcellea pubescens*) plantations and over the years it expanded its production to vegetables, wine grapes and lemons. In this constant growth and incorporation of new species, they opened to the production of mandarins, clementine and oranges, leading to the construction of their own citrus processing packing.*

One of the latest challenges of the company was the creation of a line of frozen lemons, in addition to its new types of fruit nectars.

Today the company exports fresh and frozen fruit to different countries, while papaya and blueberry nectars are distributed in the national market. Frozen products are exports directed to Japan, while fresh fruit to the United States, reaching the Chinese and European markets on some occasions.

AGROINDUSTRIA 



Javiera Ruiz
Jefe técnico y
exportaciones



mjruiz@agrosaturno.cl



+56 9 9320 5385

AGROINDUSTRIA



Jose Manuel Ortiz
Gerente Comercial



jmortiz@sanosvaldo.cl
+ 569 9619 2782



SAN OSVALDO

La empresa Agrícola San Osvaldo nace el año 2009 como un proyecto ambicioso de poder producir, cosechar y exportar cítricos. Varios años han pasado desde ese momento y en el 2021, han alcanzado una superficie de más de 300 ha de limones y 200 ha de cítricos dulces (clementinas y mandarinas). Esta superficie les permite producir más de 6 millones de kilos de limones y 5 millones de kilos de cítricos dulces.

En la actualidad exportan a Estados Unidos, Europa y Asia, valiéndose para ello, de 2 modernas plantas de proceso propias, lo que les permite, al ser productores y exportadores, controlar toda su cadena desde el campo al destino final, resguardando la calidad y condición de sus productos.

Con exportaciones valoradas en USD 10 millones anuales, estimándose un crecimiento en volúmenes de exportación de al menos un 10% anual en los próximos 5 años. Lo anterior, respaldado de nuevas plantaciones de variedades altamente demandadas como naranjas Caracara y mandarinas Tango.



The agricultural company San Osvaldo was born in the year 2009, us an ambitious project to produce, harvest and export citrus fruits. In all these years they have reach an area of more than 300 hectares of lemons and 200 hectares of sweet citrus, such as clementine and mandarin. This surface allows San Osvaldo farm to produce more than 6 million kg of lemons and 5 million kg of sweet citrus fruit.

The agricultural company has 2 modern process plants that allows them to control all the stages of their production. The production starts in the farm and ends in the country of exportation, safeguarding the quality of their fruit. At the present day, San Osvaldo export to the United States, Europe and Asia.

San Osvaldo has exportations valued at USD 10 million per year. It is estimated that in the next 5 years the company will grow their volume of exportation in at least 10% per year, due to new plantations of highly demanded varieties, such us Caracara oranges and Tango mandarins.

sanosvaldo.cl



COOPERATIVA CAMPESINA APÍCOLA CHOAPA

La Cooperativa Campesina Apícola Choapa, conocida como Api-Choapa, es una cooperativa formada por 22 apicultores y una red de proveedores de la Provincia del Choapa, todos provenientes del segmento de la Agricultura Familiar Campesina. Su producto principal es la venta de miel mono y poli floral, a través de su marca comercial Puramiel®, comercializada en formatos de blíster de 20 gramos, sachet de 15 gramos y tambores de exportación de 300 kilos.

Su planta de extracción y envasado se encuentra en la localidad de Caimanes, comuna de Los Vilos, autorizada para exportar miel a la Unión Europea.

The "Cooperativa Campesina Apícola Choapa" known as Api-Choapa is a cooperative founded by 22 beekeepers and a network of suppliers from Choapa Province: everyone from the segment of "Agricultura Familiar Campesina". Its main product is the sale of mono and polyfloral honey through its Puramiel® brand. It is commercialized in blister formats of 20 g, sachets of 15 g and steel storage drums of 300 kg for exportation.

Its extraction and packaging plant is located in the town of Caimanes, Los Vilos. The plant has permission to export honey to the European Union.



AGROINDUSTRIA



COOPERATIVA AGROFRUTÍCOLA CHILLEPÍN



La Cooperativa Agrofrutícola Chillepín es la principal empresa asociativa campesina dedicada a la comercialización de damascos en Chile, está conformada por 64 socios y una red de proveedores. Dentro de sus activos, la Cooperativa cuenta con un terreno de 1.7 ha ubicado en la localidad de Chillepín, lugar donde se encuentran las oficinas, un centro de acopio (packing), una sala de procesos y dos módulos de deshidratación solar.

Durante los últimos años, la Cooperativa Agrofrutícola Chillepín, se ha posicionado en el mercado internacional con la venta de damascos semiprocesados y deshidratados, como también la venta en fresco para la agroindustria nacional.

Hoy tienen el desafío de aumentar la superficie cultivable y los volúmenes productivos, con el fin de satisfacer las demandas de los distintos mercados.

The Cooperativa Chillepín is the main rural associative company dedicated to the selling of apricots in Chile. It is constitute by 64 partners and suppliers network. Among its assets, the company has 1.7 hectares of land located in the town of Chillepín. In this location there are offices, a collection center (packing), a processing room and two solar dehydration units.

In last years, the Cooperativa Chillepín has positioned in the international market with the sale of semi-processed and dehydrated apricots. Also, in fresh apricots sales for the national agroindustry.

Nowadays, exist the challenge to increase the cultivable area and amount of production. The idea is to meet the demands of different markets.



Rubén Godoy
Gerente



gerencia@altochoapa.cl



+56 9 9453 4202

altochoapa.cl

GRUPO ÓLIMPO

COMERCIAL UGARTE Y SCOTT

Los aceites elaborados por la empresa Comercial Ugarte y Scott S.A., conocida como Olivos Olimpo, se destaca por una producción 100% extra virgen, con reconocimientos internacionales de sus distintas marcas, logrando posicionarse dentro de los 100 mejores aceites de oliva según la publicación anual de Flos Olei.

El 70% de la producción es destinada a exportación, a países como Brasil, Japón y España, con un volumen total de 800 mil litros de aceite, provenientes de 336 ha, con formatos de venta en botellas de vidrio (250 mL, 500 mL y 1 litro), envases PET (de 2 y 5 litros) y también con ventas a granel.

Una de las grandes fortalezas de Olivos Olimpo es su sistema de trazabilidad total, garantizando un producto de la más alta calidad organoléptica, además de su potencial de crecimiento productivo en 500 hectáreas más en la Provincia del Limarí.

The oils manufactured by company Comercial Ugarte and Scott S.A., known as Olivos Olimpo, stands out for a 100% extra virgin olive oil production. The company has an international recognition of its different brands: achieving a position within the 100 best olive oils, according to the annual publication of Flos Olei.

It is destined for exportation the 70% of the production to countries such as Brazil, Japan and Spain. The company is selling a total of 800,000 liters of oil in a growing area of 336 hectares. The sale formats are in glass bottles (250 ml, 500 ml and 1 liter), PET bottles (2 and 5 liters) and also bulk sales.

One of the great strengths of Olivos Olimpo is its total traceability system. Therefore, it is guaranteee of a product of the highest organoleptic quality. In addition, for its prospective productive growth in 500 more hectares in Limarí Province.



David Scott
Gerente General



david.scott@olivosolimpo.cl



+56 9 9129 7784



SOCIEDAD COMERCIAL SANTA CARMEN



Qori
Ethnic Gourmet

La empresa Sociedad Comercial Santa Carmen, comenzó el año 2009 con una plantación de olivos de 100 ha, las que rápidamente y debido a la calidad ofrecida, han tenido un crecimiento constante hasta llegar a las actuales 245 ha.

Ubicados en la provincia de Limarí, con una producción de 385.000 litros anuales de aceite extra virgen, dan vida a las marcas Olimor y Qori.

Los formatos de venta consideran la comercialización tanto a granel como embotellado, de los cuales unos 100.000 litros se venden en botellas de 250 mL, 500 mL y de 2 o 5 litros. El resto de la producción se vende de manera local e internacional a granel.

Sus aceites de oliva extra virgen son reconocidos a nivel internacional por su alta calidad, obteniendo diferentes premios en concursos nacionales e internacionales, entre los que destacan su presencia por 5 años consecutivos en la guía italiana Flos Olei, que publica los 500 mejores aceites en el mundo y, por segundo año consecutivo, el ser elegido entre los 10 mejores aceites nacionales.

In 2009, Sociedad Comercial Santa Carmen company was found with a 100 hectares olive plantation. Nowadays Santa Carmen has reach 245 hectares of olive trees, due to its constant growth thanks to the high quality of their products.

The company is located in Limarí province. Annually, the production is 385,000 liters of extra virgin olive oil. Finally, two brands were created: Olimor and Qori.

The sale formats of their product are in bulk and bottle. In which about 100,000 liters are sold in bottles of 250 ml, 500 ml and 2 or 5 liters. The rest of the production is sold locally and internationally in bulk.

The company extra virgin olive oil is internationally recognized for its high quality, obtaining different awards in national and international competitions. Moreover, for its presence in 5 consecutive years in the Italian Guide Flos Olei (which has published the 500 best oils in the world), and for the second consecutive year being chosen among the 10 best national oils.



Hector Troncoso
Director Agrícola



hectortroncoso@qori.cl



+56 9 9489 3306

qori.cl



AGRÍCOLA NORTE AZUL

La Agrícola Norte Azul, nace el año 2002 con plantaciones de arándanos de la variedad O’Neal en el sector de Colliguay, Salamanca, al alero de un clima que les permite la cosecha temprana de arándanos a nivel nacional, obteniéndose una fruta más dulce. El periodo de cosecha se concentra entre 15 de octubre hasta segunda semana de diciembre.

Hoy se cuenta con un manejo orgánico certificado, ampliando a variedades de arándanos como Emerald y Ventura, que tienen una mejor calidad por calibre y manejo postcosecha, y de forma incipiente la variedad Star.

Con una superficie plantada 16,7 ha, la Agrícola Norte Azul alcanza una producción anual promedio de 100.000 kilos, en sus distintas variedades.

Esta fruta ha sido dedicada a la exportación hacia Estados Unidos, cumpliendo con la normativa vigente para fruta fresca y se encuentran en proceso de habilitación para mercado europeo.

The Norte Azul Farm was borne in the year 2002. The farm has plantations of O’Neal blueberries in the sector of Colliguay at Salamanca. The weather allows them the early harvest of a sweeter blueberry nationwide. The harvest is between October 15th and the second week of December.

Today Norte Azul has an organic certified management, expanding their varieties of blueberries such as Emerald and Ventura. These varieties have a better quality in size, better handling in post harvesting and the Star variety is emerging.

The Norte Azul Farm has a planted area of 16,7 hectares, achieving an average annual production of 100,000 kg in its different varieties.

These fruits have been exported to the United States, meeting currents regulations for fresh fruit. Norte Azul is working in the process of authorization to export their fruits to the European markets.



Patricio Paredes
Ingeniero Agrónomo

 pparedes@sietebrujas.cl
 +56 9 8596 7820



PESCA & ACUICULTURA





.CRUSTANIC

En el año 2019, nace Crustanic, a través de un modelo de economía circular, forjado por los fundadores de Rymar, reutilizando todos los desechos de la producción y comercialización de los camarones y langostinos chilenos, para transformarlos en Quitozano (bioestimulante vegetal) 100% natural.

Con una visión innovadora en el rubro, y sobre todo pensando en la sustentabilidad ambiental, han reutilizado una materia prima que antes era un desecho, generando un producto certificado para el uso agroindustrial.

Crustanic se caracteriza por innovar en el rubro, reutilizando como materia prima algo que antes era un desecho, utilizando un modelo de economía circular.

Con su marca Biomovens, comercializan en formato de balde de 20 litros, al alcanzado una producción de 1.000.000 litros al año.

In 2019, Crustanic was founded through a circular business model. Created by Rymar founders. They reuse all the waste from the Chilean shrimps and prawns production to convert it into Chitosan: 100% natural vegetable biostimulant.

They have reused the raw material that was previously a waste. On this matter, they have an innovating vision about environmental sustainability: generating a certified product for agroindustry.

Crustanic stands out for innovation in its sector: reusing waste as raw materials and using a circular business model.

They have a brand called Biomovens. They sell their products in format of 20 liters in buckets, reaching a production of 1 million liters per year.





Williams Mauad Meza
CEO | Co-Fundador



wmauad@rymar.cl



+56 9 9226 6278



RYMAR

En la mente de 2 jóvenes ingenieros, nace en el año 1999 Rymar, una procesadora de camarones y langostinos chilenos, que al poco tiempo y luego de la compra de sus propios barcos, se convierte en una empresa pesquera y procesadora.

Con una producción de 450 toneladas promedio al año de camarón y langostino, en formatos de bolsas de 1 y 2,5 kg y cajas de 5 a 10 kg, han logrado llegar a los mercados de Canadá, Estados Unidos y Dinamarca. Además, en la búsqueda de nuevos productos, han desarrollado una línea de salsas de camarón y langostinos, disponibles en volumen de 250, 500 y 1000 mL.

Se destacan por la calidad de sus productos, con distintas certificaciones de calidad y procesos, garantizando la trazabilidad de todos sus productos provenientes de la pesca salvaje en aguas frías, lo que asegura ejemplares de calibre de primera, pelados a mano y 100% natural.

Rymar was found in 1999: on the minds of 2 young engineers. A Chilean shrimp and prawn food processor. After some time, when they purchase their own boats, Rymar becomes a fishing and processing company.

With an average production of shrimp and prawn of 450 tons per year, in bag formats of 1 and 2,5 kg and boxes of 5 to 10 kg, they have reached markets like Canada, United States and Denmark. Additionally, in the search for new products, they developed a line of shrimp and prawn sauces; available in volumes of 250, 500 and 1000 ml.

They stand out for the quality of their products, with different quality certifications and processes. Therefore, they guarantee the traceability of all their products from wild fishing in cold waters. Consequently, they ensure good-size products, peeled by hand and 100% natural.

rymar.cl



SCALLOP CHILE

Scallop Chile, es una empresa ubicada en la Bahía de Guanaqueros, provincia de Elqui, la cual desde el año 2015 se dedica al cultivo, procesamiento y comercialización del ostión del norte (también denominado Vieira o Concha de abanico).

Con una producción anual de 21 millones de ostiones, lo que equivale a 755 toneladas, está presente a nivel nacional e internacional, en países como España, Portugal y Bélgica, con distintos formatos de venta, siendo el producto más demandado el ostión con coral en media concha congelado (IQF).

Sus distintas gamas de productos congelados, con o sin concha, son exportados en bolsas de 1 kg y en cajas de cartón de 8 o 10 kg.

Scallop Chile destaca por tener los más altos estándares de calidad, sanidad, inocuidad y cuidado del medio ambiente, encontrándose certificado en HACCP, para la Unión Europea, Corea, Hong-Kong, Tailandia, Singapur, entre otros.

Since 2015, Scallop Chile dedicated to the growing, processing and commercialization of the northern oyster (also locally called Vieira or Concha de Abanico). The company is located in Guanaqueros Bay, at Elqui province.

The company has nationally and internationally presence in countries such as Spain, Portugal and Belgium and has different sales formats: the most popular product is oyster with coral in half shell frozen (or Individual Quick Freezing [IQF]). Annually, the production is 21 million oysters, which is equivalent to 755 tons. Its different range of frozen products, with or without shell, is exported in 1 kg bags and in 8 or 10 kg cardboard boxes.

Scallop Chile stands out for having the highest standards of quality, health, safety and care for the environment. The company is certified in Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP) for the European Union, Korea, Hong-Kong, Thailand, Singapore, among others.



Cristián Pinochet
Comercial

 cristian.pinochet@scallopchile.cl
 +56 9 4411 2846

ARTESANÍAS



Marta Godoy Castillo

Marta Godoy heredó la técnica del trabajo en totora desde su madre y hoy es una de las artesanas más destacada a nivel nacional. La técnica consiste en entrelazar la totora con el cordón formando una base y desde ahí armar y dar forma a los distintos productos.

Marta Godoy inherited the technique of bulrush craftwork from her mother. Nowadays, she is one of the most important artisan at the national level. The technique consists on wave together bulrush forming a base and then shape different products.

 **Materiales utilizados**
Fibra natural de totora

 **Productos**
Cestería, murales, centros de mesa y pesebres



EXCELLENCY

 martagodoycastillo@gmail.com

 +56 9 8418 8040



ceramicamelo@yahoo.es



+56 9 9585 0960

Eduardo Melo Contador

Ceramista de extensa trayectoria, quien utiliza técnicas de los pueblos precolombinos en sus creaciones.

Utiliza el proceso de ahumado para ennegrecer sus piezas, permitiéndole una mejor calidad de los colores obtenidos directamente de las materias primas utilizadas.

Ceramist of a vast career who utilize techniques that he has taken from pre-Columbian people. He uses the smoking process to blacken all his pieces, allowing him to achieve a better quality of colors that he obtains from specific raw material.



Materiales utilizados
Arcilla, antiplásticos y engobes



Productos
Jarros antropomorfos, zoomorfos, ornitomorfos y fauna chilena



Clara Cuéllar

La cerámica elaborada por Clara Cuellar, responde a diseños geométricos de la cultura Diaguita, manteniendo la representación de vasijas ocupadas por ancestros

The Ceramist made by Clara Cuellar are inspired on geometric design of the Diaguita Culture. She maintains the shapes of vessels used by ancestors.



Materiales utilizados
Greda y engobe



Productos
Réplicas de la cultura diaguita



claracuellar@live.cl



+56 9 3953 5102



EXCELLENCY



artesaniacombarbalita@gmail.com



+56 9 6123 4629

Nelson Castillo Tapia

Con más de 40 años de experiencia en el oficio artesanal de tallado en piedra Combarbalita, Nelson Castillo genera piezas únicas y de amplio reconocimiento a nivel nacional e internacional.

*He has more than 40 years experience in sculpt of Combarbalita stone.
He creates unique pieces with great prestige at both national and international levels.*



Materiales utilizados
Piedra Combarbalita



Productos
Tallado a mano de obras decorativas

• María Isabel Donato Ulloa



Los productos desarrollados se comercializan a través de la marca Urania Alpacas. La fibras de alpaca provienen de animales de genética pura y permite la elaboración de diversos tipos de prendas, utilizados incluso por alpinistas.

All her products commercialized through her brand Urania Alpacas. The alpaca fibers come from pure breed animals which allows the production different types of clothing, even used by alpinists.

 **Materiales utilizados**
Fibras naturales de alpacas

 **Productos**
Abrigos, mantas, echarpes,
ruanas y colleras



 donato.mariaisabel@gmail.com

 +56 9 8869 2158



Mariana Huerta Morales



Mariana Huerta lidera la agrupación de Cerámica Guangualí, que integra a mujeres desde hace 20 años, quienes utilizan la cerámica gres para elaborar diversos diseños en rescate de la flora y fauna de la zona.

Mariana Huerta is the leader of a group called Cerámica Guangualí, which integrates 20 years ago. They use stoneware ceramics to elaborate different design demonstrating the local fauna and flora.



Materiales utilizados
Arcillas y esmaltes



Productos
Fuentes cabras, cactus y gallinas, tazones



ceramicaguanguali@gmail.com



+56 9 7726 1524



CATÁLOGO OFERTA EXPORTABLE REGIÓN DE COQUIMBO

Este Catálogo de Oferta Exportable es una muestra de las bondades productivas de nuestra tierra y mar. En él encontrarás productos únicos y de la más alta calidad.

°Tanto el Gobierno Regional como la Corporación Regional de Desarrollo Productivo queremos apoyar la vinculación, por eso, contáctanos si deseas que realizar alguna vinculación comercial con las empresas.

This Exportable Offer Catalog is a sample of the productive goodness of our land and sea. You will find unique products of the highest quality.

The Regional Government and the CRDP want to support you to contact with the companies, therefore, if you want to make any commercial agreement, will support you.



contacto@crdp.cl
 +56-51-2400680
 www.crdp.cl

Síguenos en / Follow us on

