



fructus  
terrums  
Natural Ingredients





# QUIÉNES SOMOS

Fructus Terrum es una empresa peruana dedicada a la innovación y desarrollo de ingredientes naturales para la industria y los consumidores

Hacemos todo esto asegurando la calidad durante todo el proceso, utilizando la última tecnología, respetando las leyes locales, preocupándonos por el bienestar del grupo de personas que trabaja con nosotros, los que participan en la cadena productiva y el medio ambiente.

Contamos con 15 años de experiencia y actualmente tenemos 3 líneas de negocio: Horeca, Industrial y Biomarkets para atender a nuestros clientes nacionales y extranjeros.

  
ARMEJO YEPEZ  
GROUP

# AYUDAMOS A MEJORAR LA NUTRICIÓN

Llevamos Innovación y Nutrición a los productos de nuestros clientes, de una manera responsable.



**1** Nuestro objetivo es **agregar valor** a los productos de la industria alimentaria.

**2** En Fructus Terrum exceder los **estándares de calidad** de los clientes es lo más importante

**3** Brindamos **soluciones y asesoría** en todo el desarrollo del producto



# PROCESO CALIDAD TRAZABILIDAD



## Análisis con los que cuentan nuestros productos:

- Físicoquímico
- Organoléptico
- Micotoxinas
- Metales pesados
- Microbiológicos
- Sensorial
- Pesticidas



## ESTERILIZACIÓN NATURAL

Debido a la alta carga microbiana de los productos agrícolas que se utilizan para la fabricación de ingredientes naturales, se han probado distintos métodos de desinfección para que los ingredientes resultantes sean inocuos para el consumo humano. Entre los métodos más utilizados se encuentran la desinfección con soluciones de diversos productos químicos, gases y hasta la irradiación con rayos gamma. Todos ellos bien manejados pueden reducir la carga microbiana con limitaciones e ineficiencias durante su proceso y/o el riesgo de contaminar el producto con residuos dañinos para la salud. En vista de ello, en los últimos años se ha desarrollado la técnica de la esterilización o desinfección con vapor que consiste en el tratamiento de los ingredientes con vapor de agua caliente y en algunos casos hasta con presión.

### Las ventajas de este método frente a los otros son:

Mayor eficiencia y efectividad en la reducción de carga microbiana llegando a niveles de esterilidad. No deja ningún residuo tóxico en el producto porque el agente biocida es vapor de agua. Los ingredientes tratados con este método pueden utilizarse en productos orgánicos porque es un método natural.

En FRUCTUS TERRUM comenzamos a desarrollar este método en el año 2005 con ayuda de un experto belga y lo utilizamos en nuestros ingredientes desde el año 2008 con excelentes resultados en más de 20 productos. Estamos seguros que nuestros ingredientes serán un éxito en sus productos gracias a su sabor e inocuidad.

# LÍNEAS DE PRODUCTO



ESPECIAS



HIERBAS AROMÁTICAS



AJÍES



FRUTAS DESHIDRATADAS



VEGETALES DESHIDRATADOS



SUPERFOODS

# APLICACIONES



INDUSTRIA ALIMENTICIA

COMIDA PARA NIÑOS

PRODUCTOS CÁRNICOS Y EMBUTIDOS

PRODUCTOS PESQUEROS

PRODUCTOS PREPARADOS

HORECA



PANIFICACIÓN

CONFITERÍA

PRODUCTOS PARA PASTELERÍA

CEREALES

POSTRES



PRODUCTOS LÁCTEOS

HELADOS



NUTRICIÓN Y FITNESS

SUPLEMENTOS DIETÉTICOS

SNACKS SALUDABLES



BEBIDAS



VETERINARIO

INGREDIENTES  
NATURALES  
PARA LA  
INDUSTRIA  
ALIMENTARIA

Hierbas y Especias
Ají Peruano
Vegetales y Tubérculos
Granos
Semillas
Frutas

NOMBRE PRODUCTO	DISTRIBUCIÓN		HOJUELAS	AROS	ENTERO	POLVO	POLVO GELATINIZADO	ESTERILIZADO	ORGÁNICO
	LOCAL (PERÚ)	EXPORTACIÓN							
Achiote	●	●				●		●	
Albahaca	●								
Canela	●					●			
Comino	●					●		●	
Eneldo	●				●				
Huacatay	●	●	●			●			
Laurel	●		●			●		●	
Oregano	●		●			●			
Perejil	●		●			●			
Pimienta Blanca	●				●	●		●	
Pimienta Negra	●				●	●		●	
Uña de Gato	●	●			●	●		●	●
Ají Amarillo	●	●	●			●			
Ají Mirasol	●		●			●		●	
Ají Limo	●	●	●			●			
Ají Panka	●		●			●		●	
Rocoto	●	●				●			
Ajo	●		●			●		●	
Algarrobo	●					●			
Apio	●					●			
Cebolla Blanca	●		●			●			
Cebolla China	●				●				
Cebolla Roja	●		●			●			
Culantro	●		●			●			
Cúrcuma	●	●				●		●	●
Espinaca	●					●			
Jengibre	●	●				●		●	●
Maca	●	●	●			●	●	●	●
Poro	●					●			
Cañihua	●	●			●	●	●	●	
Garbanzo	●					●			
Kiwicha	●		●		●	●	●	●	●
Maíz Morado	●					●		●	
Quinoa Blanca	●		●		●	●	●	●	●
Quinoa Roja	●		●		●	●	●	●	●
Chia	●	●			●	●		●	●
Linaza	●				●			●	
Semillas de Tara	●	●				●			
Camu Camu	●	●				●			●
Lúcuma	●	●				●			
Plátano Verde	●	●				●		●	



# HOTELES Y RESTAURANTES

- Kiwicha Seleccionada
- Quinoa Seleccionada
- Mix Hummus
- Aji Panca en Polvo
- Aji Panca en Hojuelas
- Páprika en Hojuelas
- Páprika en Polvo
- Ajo en Polvo
- Cebolla Blanca en Polvo
- Comino en Polvo
- Cúrcuma en Polvo
- Hongo Callampa en Polvo
- Jengibre en Polvo
- Pimienta Negra en Polvo
- Chía Seleccionada
- Linaza Seleccionada
- Lúcumo en Polvo
- Maca en Polvo Gelatinizada
- Huacatay en Hojuelas
- Perejil en Hojuelas



## LÍNEA PROFESIONAL

Brindamos asesoría profesional y soluciones en su cocina. Desarrollamos y comercializamos ingredientes naturales (sin químicos) certificados con el objetivo de reducir los costos y tiempos de producción, estandarizar recetas, mejorar la inocuidad y trasladar la cocina peruana a otros países.

# LÍNEA BIOMARKET



## HUMMUS MIX

Deliciosa mezcla instantánea a base de garbanzo. Simplemente se licúa con agua caliente, se agrega un toque de aceite de oliva y/o ajonjolí y está lista para servir. Libre de alérgenos, 100% natural (no contiene colorantes ni preservantes, SIN gluten).

**Presentación 100g.**



## YACON SYRUP

Endulzante natural elaborado con 100% raíz de yacón orgánico. Las raíces de yacón son seleccionadas y procesadas naturalmente para obtener un jarabe ideal para personas con una dieta reducida en azúcares, bajo en calorías e índice glicémico.

**Presentación 250g.**



## GELATINIZED POWDERED MACA

Procesamos la maca como lo hacían nuestros ancestros. La secamos bajo el sol y clima seco de los andes por 60 días donde los intensos rayos del sol convierten sus almidones en azúcar, otorgándole un sabor naturalmente dulce con notas de nuez y malta. Posteriormente la lavamos y pulverizamos en nuestra planta de proceso con certificación FSSC 22000.

**Presentación 350g.**



## WANKA MACA TEA

Infusión de Maca Negra orgánica. Promueve el buen estado de ánimo y rendimiento intelectual debido a que ayuda a controlar el estrés y la fatiga. Fomenta la concentración, memoria y el aprendizaje. Además, al ser un regulador hormonal natural, ayuda a mejorar la fertilidad masculina y femenina.

**Presentación 25 filtrantes. Peso Neto 40 g.**



## MACA PILLS

Cápsulas de Maca Negra orgánica. Energizante, nutriente, mejora el rendimiento, la recuperación física, el desbalance hormonal y contribuye a la memoria. Comúnmente usado para mejorar la fertilidad del hombre y la mujer.

**Presentación 120 cápsulas - 600mg**



## MACA AND PISCO BEER

Producto tradicionalmente innovador ya que es una Cerveza de Maca, cultivada a más de 4,200 MSNM en Junín, Perú. La maca es un cultivo ancestral milenario, fuente de energía y resistencia de los guerreros incas.

**Vol. Alcohol 6.5 | 24 LBU |  
Presentación 330ml.**

  
**fructus  
terrums**  
Natural Ingredients

Calle Universo N° 146 La Campiña, Chorrillos - Lima - Perú



[www.fructusterrum.com](http://www.fructusterrum.com)



[info@fructusterrum.com](mailto:info@fructusterrum.com)



(511) 252 1276