



40 AÑOS DE
EXPERIENCIA
EN EL MANEJO TÉCNICO
DE CULTIVOS DE AJI

Presentación Comercial





HISTORIA

El ají picante cultivado en Colombia es muy apetecido en los mercados Internacionales, en especial el mercado Americano.

Desde hace mas de 50 años las regiones del Valle del cauca y Costa Atlántica son reconocidas por la alta producción de las variedades de ají rojo picante, ají habanero, ají cayenne y ají jalapeño.

Durante los años 1994 hasta 2003 los Montes de María, San Andrés de Sotavento y San Pelayo Córdoba, fueron responsables del 60% de la producción de ají picante en el país, caracterizándose por la productividad del cultivo y la calidad del fruto.

NUESTRA EXPERIENCIA

Contamos con una experiencia de más de cuarenta años en el manejo técnico de los cultivos y control de calidad exigidos por el cliente final.

Hemos sido proveedor de materia prima (Mash) de compañías colombianas dedicadas a la exportación de ají con destino al mercado americano, y a la producción de salsas picantes en Colombia.

Nuestro nombre genera confianza en el sector agricultor de la costa colombiana, somos referentes en las zonas donde se cultiva ají picante.

Garantizamos a nuestros clientes la producción todo el año de la variedad de ají que su negocio requiera.





SITUACIÓN DEL MERCADO

Actualmente la demanda nacional e internacional es mayor a la oferta, debido a cambios climáticos y condiciones económicas y políticas de los principales productores mundiales de esta variedad de ají, esto hace que, sumado a las ventajas asociadas al actual valor del dólar, sea muy atractivo potenciar la producción nacional.

Contamos con mas de 100 pequeños agricultores de la región del medio y bajo Sinú, con tierras propias y arrendadas, dando trabajo a toda su familia y en épocas de recolectas generando mas de 400 empleos en mano de obra.



NUESTRAS
VARIEDADES

Ají Rojo Picante

Ají Habanero

Ají Jalapeño

Ají Cayenne

AJÍ ROJO PICANTE

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

PICANTE

NOMBRE COMÚN:

Ají Rojo Picante

NOMBRE CIENTÍFICO:

Capsicum Frutescens

CARACTERÍSTICAS:

Fruto de crecimiento erecto, su cosecha se realiza en fruto rojo o amarillo maduro.

GRADO DE PICOR:

Es un fruto de picor medio, posee de 30.000 a 50.000 grados Scoville.

PRODUCTOS COMERCIALIZABLES:

Mash de ají rojo picante, pulpa de ají rojo picante y salsa picante de ají rojo picante.

MEDIO

SUAVE



AJÍ HABANERO

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO



PICANTE

NOMBRE COMÚN:

Ají Habanero

NOMBRE CIENTÍFICO:

Capsicum Chinese

CARACTERÍSTICAS:

Fruto crecimiento erecto su cosecha se realiza en fruto de diferentes colores (verde, rojo, amarillo o naranja) de acuerdo al grado de maduración.

GRADO DE PICOR:

Es un fruto de picor alto, posee de 100.000 a 350.000 grados Scoville.

PRODUCTOS COMERCIALIZABLES:

Mash de ají habanero, pulpa de ají habanero y salsa picante de ají habanero.

MEDIO

SUAVE



AJÍ CAYENNE

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

PICANTE

NOMBRE COMÚN:

Ají Cayenne o de Cayena

NOMBRE CIENTÍFICO:

Capsicum Annuum

CARACTERÍSTICAS:

Fruto de crecimiento erecto y delgado, son de forma irregular, su cosecha se realiza generalmente en fruto rojo.

GRADO DE PICOR:

Es un fruto de picor medio, posee de 30.000 a 50.000 grados Scoville.

PRODUCTOS COMERCIALIZABLES:

Mash de ají cayenne, pulpa de ají cayenne y salsa picante de ají cayenne.

MEDIO

SUAVE



AJÍ JALAPEÑO

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

PICANTE

NOMBRE COMÚN:

Ají Jalapeño

NOMBRE CIENTÍFICO:

Capsicum Annum

CARACTERÍSTICAS:

Fruto de crecimiento liso y erguido, su cosecha se realiza en fruto de color verde o rojo.

GRADO DE PICOR:

Es un fruto de picor suave, posee de 2.500 a 8.000 grados Scoville.

PRODUCTOS COMERCIALIZABLES:

Mash de ají jalapeño, pulpa de ají jalapeño, frunto entero en salmuera y salsa picante de ají jalapeño.

MEDIO

SUAVE



CONTROL TOTAL DEL PROCESO

SEMILLAS

Producimos nuestras semillas en forma natural y sin manipulación genética.

PLANTULAS

Controlamos el proceso desde la producción de plántulas, utilizando abonos naturales.

MANEJO DE CULTIVOS

El control fitosanitario de nuestros cultivos se hacen por medio de la mano experta de agricultores y sin uso de productos químicos.

COSECHA

Recolectado por las manos expertas de vecinas de la zona de siembra, madres de familias que se han especializado en esta labor.

LIMPIEZA Y MANIPULACIÓN

Para garantizar la calidad del producto los centros de acopio son **limpios y cerrados con mallas**, para impedir el ingreso de insectos e impurezas que puedan dañar el producto.

Contamos con **procedimientos claros** para el lavado de molinos de acero inoxidable, y barriles.

Los cultivos son **libres de órganos fosforados**, ya que no se utilizan agroquímicos para el control de plagas y el control de malezas es ejecutado manualmente para evitar la contaminación. Se evita el mecanizado excesivo de la tierra

Los **abonos** usados sólo son de **origen orgánico** y en su gran mayoría producido por el mismo agricultor con desechos de la cosecha, lo que asegura la sustentabilidad del proyecto, no se utiliza ningún tipo de químico.



APORTES AL PEQUEÑO AGRICULTOR

Garantizamos toda la cadena productiva iniciando con la entrega de la semilla (apta para soportar las altas temperaturas de la región) y brindamos la asistencia técnica desde la preparación de los semilleros hasta la cosecha, logrando así la fidelización del agricultor y una baja deserción.

Este tipo de cultivos permite a las familias campesinas de Córdoba trabajar, y generar ingresos periódicamente, ya que también puede ser cultivado a pequeña escala constituyéndose así en una unidad económica familiar.

NUESTRAS MARCAS



.....

MATERIAS PRIMAS PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

Ajicor® es nuestra marca para la comercialización de materias primas, utilizadas en la industria de alimentos para la fabricación de salsas picantes.



.....

PRODUCTOS TERMINADOS PARA LA COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

Sinú River® es nuestra marca de salsas picantes para ser comercializadas y distribuidas. Desde nuestros cultivos a su mesa.

NUESTROS PRODUCTOS

MATERIAS PRIMAS



PRODUCTOS

- **MASH DE AJÍ:** Pasta molida de, apariencia firme, con semillas
- **PULPA DE AJÍ:** Pasta molida y despulpada, de apariencia firme, sin semillas
- **FRUTO ENTERO:** Fruto entero de ají Jalapeño, rojo o verde, en salmuera

VARIEDADES

- Ají Rojo Picante
- Ají Habanero
- Ají Cayenne
- Ají Jalapeño

PRESENTACIONES

- Tambores de 200 kilos
- Bolsas de Mylar resellables de 1 Galón



NUESTROS PRODUCTOS

PRODUCTOS TERMINADOS



PRODUCTOS

- Salsa de Ají para el consumo final con nuestra tradicional receta
- Maquilado de recetas de salsas de ají provista por nuestros clientes

VARIEDADES

- Ají Rojo Picante
- Ají Habanero
- Ají Cayenne
- Ají Jalapeño

PRESENTACIONES

- Envase de vidrio de 90 ml (3 Oz), empacados en cajas de cartón.
- Envase de vidrio de 150 ml (6 Oz), empacados en cajas de cartón.



MUCHAS
GRACIAS



DIANA HERNANDEZ

 dhernandez@ajicor.com

 +57 317 513 8534

 www.ajicor.com