



Fortaleciendo el sector alimentario.

CATÁLOGO
2022 /2023



AVA

LOS RÍOS

Fortaleciendo el sector alimentario.



Fortaleciendo el sector alimentario



AVA
LOS RÍOS
Fortaleciendo el sector alimentario.



2015 / 2022

Sobre AVA Los Ríos

AVA Los Ríos es un Programa Territorial Integrado de Alimentos con Valor Agregado, impulsado por Fomento Los Ríos, que tiene como objetivo contribuir al mejoramiento de la competitividad de la industria regional de alimentos de la Región de Los Ríos, para su escalamiento y generación de impactos económicos, sociales y ambientales positivos al territorio, a través de un conjunto de acciones que permitan:

- ✓ *Fomentar el desarrollo de productos de mayor valor e innovadores.*
- ✓ *Potenciar las redes colaborativas y gestión empresarial, logísticas y comerciales con las empresas de la cadena de valor de la industria de alimentos regionales.*

Objetivos específicos:

OE1. Difusión y posicionamiento: Implementar un Plan de difusión y posicionamiento de la industria de alimentos de la Región de Los Ríos y los beneficiarios del PTI (al interior de la Región y en otros territorios), en base a los factores, recursos y capacidades diferenciadoras del territorio y propuestas de valor colaborativas entre empresas y sectores afines tales como la industria creativa y del turismo.

OE2. Logística: Contribuir a generar espacios de coordinación y un Plan de Gestión Logística entre las empresas del sector para mejorar la logística y distribución a distintos mercados (hacia atrás y hacia adelante).

OE3. Capacidades: Fortalecer las capacidades del grupo de empresas beneficiarias del PTI en gestión, calidad, innovación y tecnologías.

OE4. Sustentabilidad: Incentivar la adopción de nuevos modelos de negocio y tecnologías amigables con el entorno y digitalización que aumenten las oportunidades comerciales de las empresas beneficiarias del PTI, promoviendo con esto, además, la incorporación de nuevos emprendimientos a la red.

OE5. Gobernanza: Implementar una Gobernanza que ponga en valor el capital social logrado por el Ecosistema de la industria de alimentos regionales, y a su vez de ésta con otras industrias afines.

Equipo de Gestión AVA

Eugenia Sepúlveda

*Gerente Programa Territorial
Integrado AVA Los Ríos*

eugenia.sepulveda@avalosrios.cl

Miguel González

*Ejecutivo Técnico Programa
Territorial Integrado AVA Los Ríos*

miguel.gonzalez@avalosrios.cl

Maritza Becerra

*Ejecutiva Administrativa Financiera
Programa Territorial Integrado AVA
Los Ríos*

maritza.becerra@ufrontera.cl

Directorio AVA

Claudia Rodríguez

Presidenta directorio AVA Los Ríos
Empresa Ayelén Los Ríos
presidencia@avalosrios.cl

Omar Saravia

Director AVA Los Ríos
Quesos Runca, Cervecera Bundor,
Maestros Valdivianos y Chocolatería
Dulce Lluvia
omarsaravia@sinca.cl

Natalia Cifuentes

Director AVA Los Ríos
Empresa Valquimia
natalia@valquimia.cl

Diego Durán

Director AVA Los Ríos
BerryVita
diego@berryvita.cl

Felipe Alcántara

Director AVA Los Ríos
Compañía Cervecera 7 Lagos
felipe7lagos@gmail.com



Estrategia de aprovechamiento de residuos



Desarrollo de procesos y condiciones de operación



Evaluación de compuestos bioactivos en materia prima y producto



Evaluaciones sensoriales, de aceptabilidad del producto, y ensayos toxicológicos.



Servicios de Apoyo



PROMOCIÓN Y POSICIONAMIENTO:

En AVA Los Ríos contribuimos a la promoción y posicionamiento regional y nacional de las empresas de Alimentos con Valor Agregado de la Región de Los Ríos, participando en eventos especializados de la industria alimentaria (Food Service, Inofood, otros) y en eventos masivos de interés regional para generar redes comerciales.



REDES:

Vinculamos a las empresas elaboradoras de alimentos con la oferta de servicios para el sector alimentario existente en nuestra región y también con actores estratégicos a nivel nacional para facilitar sus avances y desarrollos.



ACCESO A FINANCIAMIENTO:

Promovemos el desarrollo, mejora e innovación de productos, procesos y servicios a través de la vinculación con entidades que disponen de fuentes de financiamiento para el desarrollo de Alimentos con Valor Agregado desde la Región de Los Ríos.



FORMACIÓN:

Gestionamos cursos, talleres y/o capacitaciones que abordan temas de interés para las empresas elaboradoras de alimentos en la Región de Los Ríos.



Empresas de Alimentos con Valor Agregado

El Programa Territorial Integrado de Alimentos con Valor Agregado en su primer año de ejecución cumplió la meta de articular a 20 empresas elaboradoras de alimentos de la región de Los Ríos, que comparten la visión de seguir posicionando la industria alimentaria de Los Ríos mediante una oferta competitiva de alimentos inocuos, de alto valor e innovadores. Estas empresas elaboran alimentos tales como: jugos, vinagres, quesos, yogurt, conservas, mermeladas, cervezas, sidras, chocolates, productos cárnicos, sales, horneados, hongos liofilizados, caldo de huesos, entre otros.



Ayején
LOS RÍOS

VALQUIMIA[®]
EL ENCANTO DE VALDIVIA





Ayelén
LOS RÍOS

Ayelén los Ríos Spa



+569 8763 2732



contacto@ayelenlosrios.cl



www.ayelenlosrios.cl



@ayelenlosrios



alimentosayelenlosrios



Valdivia



Nos sentimos orgullosas de haber creado este emprendimiento en donde la experiencia es nuestra principal fortaleza.

Somos una empresa valdiviana que elabora y comercializa alimentos procesados de atributos saludables, potenciando los sabores originales de los alimentos y comunicando los beneficios para la salud de los ingredientes que los componen. Nos preocupa el medio ambiente, trabajar con proveedores locales y tener un etiquetado limpio.

Queremos ser reconocidas como una empresa disruptiva que marca tendencias para conductas de alimentación saludable.

" Alimentos Ayelen Los Ríos, más cerca de lo natural"

Productos destacados:

Jugo de Cranberry con infusiones naturales herbales: Jugo concentrado de cranberry con infusiones herbales de la selva valdiviana (canelo, eucalipto, cedrón, sauce, y pino insigne) para ayudar al sistema respiratorio. Envase PET de 240 ml ó 500 ml.

Confitura de Morrón: Preparación a base de pimientos morrones rojos seleccionados y azúcar, Puede ser usado en acompañamiento de carnes de cerdo, preparación de salsas, junto a quesos maduros. Frasco de vidrio, tapa rosca, 140 g neto.

Vinagre frutal de manzana limona y cranberry: Aderezo de uso diario, potenciando en este vinagre las propiedades saludables de ambas frutas. Botella de vidrio verde, 250 ml neto.





¿Sabías que los caldos artificiales son un producto sucedáneo del caldo de hueso? **¡limitado pero jamás igualado!** Valquimia es una marca de alimentación saludable que ofrece caldo de hueso elaborado en Valdivia con ingredientes de origen. Es ideal como base para tus preparaciones favoritas -de esta forma aportas sabor y valor nutricional a tus preparaciones- también puedes simplemente calentarlo y beber como un consomé.

En formato de 950 cc. Suaves, deliciosos, livianos y perfectos para usar como base en tus recetas. Reemplazo ideal de los caldos sintéticos ya que no contenemos aditivos.

Somos 100% naturales y con muchas propiedades para la salud, como los caldos de la abuela.

Productos destacados:

El caldo de hueso Valquimia. El caldo de hueso es un superalimento destacado por la medicina integrativa debido a su alto contenido en colágeno, proteína, aminoácidos, y minerales biodisponibles. Este alimento 100% natural y libre de sellos, destaca por ayudarnos a mantener una barrera intestinal reforzada y saludable y un sistema inmunitario eficiente, derivando en un estado de bienestar.

¿Sabías que nuestro caldo tiene una vida útil de 70 días y que sellado no necesita refrigeración?

VALQUIMIA®

EL ENCANTO DE VALDIVIA

Valquimia Spa

-  +569 4443 8794
-  natalia@valquimia.cl
-  www.valquimia.cl
-  @valquimia.cl
-  valquimia.cl
-  Valdivia





Queso Runca hecho por maestros queseros con más de 40 años de trayectoria, es el queso que no puede faltar en tu mesa. El mantecoso valdiviano por excelencia, está hecho con leche 100% de la zona de los Ríos. Tiene un proceso artesanal, pero siempre bajo un estricto protocolo y buenas prácticas, lo que hace que la receta del mantecoso Runca sea de las favoritas para los conocedores de quesos. Durante los años, se ha ido innovando, abriendo el camino con quesos de cabra, de especias y maduros. Invitamos a todos a conocer la experiencia de probar el mejor queso de la zona.

Alimentos Runca Valdivia Ltda



+569 4266 9370



bodegaoscura@distribuidoraosg.cl



www.runcavaldivia.cl



@runca_valdivia



RuncaValdivia



Cayumapu - Valdivia



Productos destacados:

Queso mantecoso: Exquisito queso mantecoso con textura blanda, sabor intenso con aromas sutiles, en distintos formatos adaptables a diferentes usos. Sin gluten y sin lactosa.

Queso Mantecoso Especias: Queso hecho con merkén, orégano, albahaca y también, ahumado. Son especiales para comer por sí solos, en cócteles o como snack.

Queso de guarda: queso mantecoso madurado por 90 días como mínimo, textura semi blanca, con un sabor más fuerte al queso mantecoso regular. Ideal para cócteles y para acompañar con buenos vinos.





Cervecería artesanal Valdiviana Bundor, con sus 6 variedades de línea: Ligeras: Elfa, Ninfa y Troll e Intensas: Nessie, Kali y Belzeboo. Han deleitado al público valdiviano desde el año 2013, creando e innovando también en las distintas temporadas con variedades experimentales. Siendo las favoritas del público la Ninfa, una Irish Red Ale de 6° G.L. y también Belzeboo, la primera en la región en tener 11° G.L. Hechas con aguas valdivianas y con la mayor calidad artesanal hecha por maestros cerveceros, también tienen su propio bar, que cuenta con coctelería de cerveza de autor. Invitamos a probar la experiencia mítica Bundor junto a sus memorables personajes.

Productos destacados:

Ninfa: Profundo color rojo con tonalidades a rubí, aroma a malta con notas de caramelo y algo de chocolate, equilibrado con notas frutales, cítricas y terrosas.

Belzeboo: profundo color oscuro, aroma a licor de café, frutos secos y vainilla, sabor chocolate amargo, con tostado bajo y con gran presencia de alcohol a sus 11° G.L.

Kali: tonalidad cobriza, su sabor y aroma predomina en frutos tropicales y cítricos, destacando la maracuyá, mandarina y guayaba. Cerveza IPA de 6,5° G.L.



Cervecería Bundor Spa



+569 4266 9370



bodegaoscura@distribuidoraosg.cl



www.cervezabundor.cl



@cervezabundor



CerveceriaBundor



Cayumapu - Valdivia





Chocolatería Dulce Lluvia, creada en Valdivia recientemente, concentra sabores y sensaciones de la región en un solo lugar. Tabletas, bombones, alfajores y bañados hechos por maestros chocolateros, con cacao de la mejor calidad belga, que asegura un cultivo sostenible con el sello Cocoa Horizons, esto en conjunto con la búsqueda de sabores de la zona, como la murta, el maqui y la avellana chilena, hacen del chocolate Dulce Lluvia uno excepcional.

Chocolatería Valdivia Ltda



+569 4266 9370



bodegaoscura@distribuidoraosg.cl



www.dulcelluvia.cl



@dulcelluvia.cl



dulcelluvia.cl



Cayumapu - Valdivia

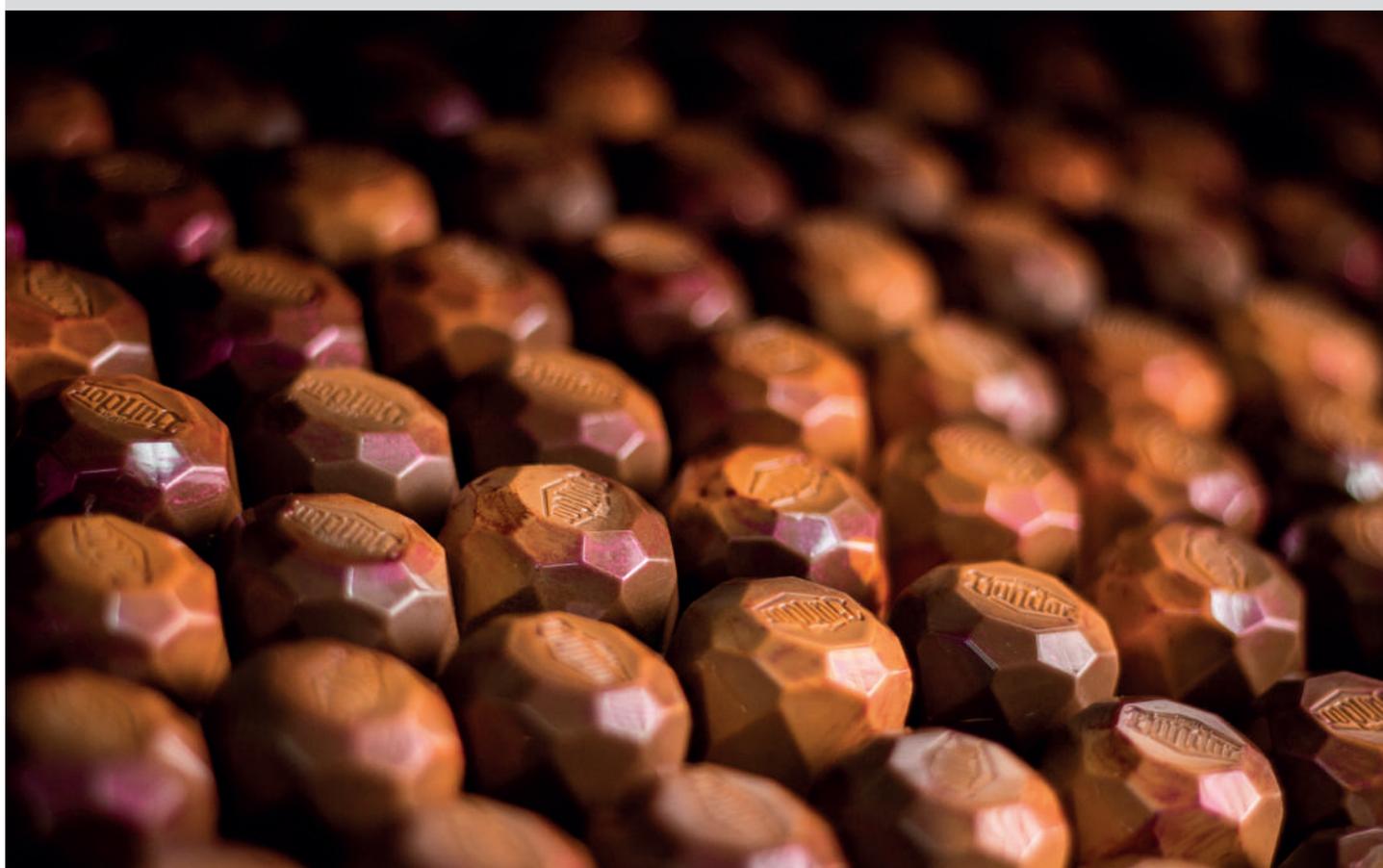


Productos destacados:

Alfajor de Crema de Whisky: Deliciosa galleta, rellena con crema de whisky, whisky, crema de leche y chocolate leche 34%, todo cubierto en chocolate bitter al 54% de cacao.

Bañado de avellana europea: avellana europea cuidadosamente tostada, bañada en el más exquisito chocolate Ruby al 47%, otorgándole un toque ácido y fresco.

Tableta de Murta: Suave chocolate blanco con un 28% de cacao, con inclusiones de deliciosa murta deshidratada, hecho para disfrutar el delicado contraste de sabor entre la dulzura del chocolate y la sutil acidez de nuestra murta sureña.





Curritos Sureños es una pequeña empresa artesanal 100% valdiviana, creada hace más de 20 años. Nuestros principales productos son los grissines, los cuales son elaborados siguiendo una receta tradicional española. Nuestro producto viene en dos formatos, largos, minis, y en distintos sabores. Los Curritos son 100 % artesanales, libres de colesterol y no utilizamos preservantes ni saborizantes. Son ideales para acompañar cremas, salsas y Dips, además de Preparaciones cosmopolitas que tratan de colocar al currito como alimento principal.

Productos destacados:

Curritos sabor: Ajo, Natural, Integral y Pizza.



Marianne Reutter



+569 7764 3663



curritosvaldivia@gmail.com



@curritosvaldivia



Valdivia





Cecinas Grau nace en el 2008, dedicada a la elaboración, comercialización y distribución de cecinas artesanales.

Nuestra permanente preocupación es la calidad y seguridad alimentaria y es responsabilidad de todo el equipo de personas que trabajamos, tanto en la selección de materias primas, elaboración, almacenamiento, envasado como también el autocuidado de los trabajadores. Contamos con implementación de desarrollo de sistemas, cumplimiento con estándares de inocuidad y calidad. En el afán de satisfacer las expectativas de los consumidores estamos en permanente perfeccionamiento.

Contamos con certificado donde podemos acreditar que nuestras cecinas artesanales son bajas en calorías, bajo contenido de grasas saturadas y enriquecidas con antioxidantes naturales, proveniente de materias primas con extractos de plantas de la selva valdiviana.

Cecinas Grau



+569 9549 8323



contacto@cecinasgrau.cl



www.cecinasgrau.cl



@cecinasgrau



Huellelhue - Valdivia



Productos destacados:

Arrollado artesanal: El tradicional arrollado de huaso es uno de los platos típicos de la cocina popular chilena. A base de pulpa de cerdo, aliños como orégano, romero, ajo, sal y pimienta. Ideal para tablas y sandwich.

Longaniza Artesanal: Elaborada con carne de cerdo de primer nivel proveniente de plantas certificadas condimentadas y maceradas en vino blanco, finalmente reciben un toque de humo natural. Ideal para parrilladas, anticuchos, entre otros.

Queso de cerdo: Especial para acompañar ensaladas, este fiambre es un acompañamiento exquisito para el verano, con ingredientes de primera calidad. Usos previstos: Ideal para tablas y sandwich.





Emprendimiento familiar, que nació fruto de un hobby y quisimos aprovechar la tradición cervecera de la ciudad, con el fin de crear nuestras propias cervezas, que parten desde nuestras preferencias personales, y que desde el origen pretendemos dar nuestro propio sello.

Nuestro nombre parte de la literatura del escritor inglés J.R.R. Tolkien, que en sus libros "El Hobbit" y la saga del "Señor de Los Anillos". Los hobbits, viven en una lejana comarca, seres buenos, amables, y amantes de la cerveza. Y la mejor, se podía encontrar en la taberna "El Dragón Verde del viejo Tuk".

Sin embargo, otro evento respecto a nuestro nombre, tiene que ver con el origen de nuestra ciudad. El escudo de armas de Valdivia está coronado por un dragón verde, y si bien su origen no está del todo claro, nos permite con nuestra marca hacer eco de ello y reverenciarnos con nuestro amado Valdivia donde buscamos ser un aporte a la cultura cervecera de Valdivia.

Productos destacados:

Rivendel: Cerveza Blonde Ale, de estilo americano. De baja graduación alcohólica y bajo amargor, es una cerveza refrescante, liviana.

Mordor: Cerveza negra, estilo Cream Stout. La cream stout, sweet stout o milk stout son lo mismo: cervezas negras de no muy alta graduación alcohólica, y su nombre se debe a que lleva lactosa, lo que le da una sensación de cremosidad en boca y un dulzor residual algo más alto que en otras cervezas.

Gondor: Su estilo es American Pale Ale, o también conocido como APA. Es una cerveza de color dorado, levemente ámbar, con un amargor medio y un gran aroma a lúpulos cítricos y frutales.

Moria: Cerveza IPA americana (American IPA). Es una cerveza con un amargor y graduación alcohólica alta. Presenta aroma a frutas tropicales otorgado por los lúpulos americanos que se utilizan en su elaboración.



Cervecería Artesanal Pablo Cisterna Lagos EIRL



+569 7138 2624



brewmaster@dragonverde.cl



www.dragonverde.cl



@dragonverde_vald



dragonverdevaldivia



Valdivia





El Centro de Desarrollo de Alimentos y Nutraceuticos - CDAN-se encuentra ubicado en Valdivia, Región de Los Ríos, Chile. Nace en 2018 con el objetivo de apoyar a las micro y pequeñas empresas agroalimentarias de la región, para contribuir al desarrollo de sus potencialidades he innovar en sus productos, utilizando principalmente los ingredientes activos del bosque valdiviano.

En la actualidad el CDAN posee un Banco de Extractos de plantas y hongos del bosque valdiviano y plantas cultivadas del sur de Chile. Para ser ingresado como extracto a este banco el requerimiento es provenir de una planta u hongo con atributos medicinales reconocidos por la medicina tradicional y/o de la literatura científica.

Patagonia Valdivia Spa



+569 9553 0055



cdanvaldivia@gmail.com



www.cdan.cl



@cdanvaldivia



Huellelhue - Valdivia





Cerveza 7 Lagos nace en enero 2011 por una necesidad de tener una cerveza de Panguipulli elaborada 100% en la ciudad. Su nombre nace por los privilegios naturales de la comuna, es por eso que sus estilos llevan los nombres de los 7 Lagos. En el Km 2 camino Panguipulli hacia Los Lagos podrán encontrar el brewpub Cerveza 7 Lagos, concepto de poder disfrutar de la mejor comida y beber cerveza en el origen, vistar la planta y conocer el proceso de elaboración.

Productos destacados:

Calafquen: Golden Ale 4,8°. Cerveza Lager de color dorado, amargor suave, aroma limpio en el que sobresalen delicadas notas malteadas y herbales lúpulos, cuerpo medio, carbonatación moderada, sin astringencia, redonda y suave en el paladar.

Pellaifa: Pale Ale 5,1°. Popular estilo británico, es una cerveza de color cobrizo, de amargor suave, sabor malteado y notas a acarameladas. Cuerpo redondo, espuma cremosa y un agradable aroma a lúpulo inglés.

Riñihue: Porter 5,5°. Cerveza de color café oscuro, suaves tonos tostados y buen cuerpo, de amargor moderado, con agradables sabores acaramelados y cremosa espuma de color beige, todo acompañado de un nivel alcohólico acorde a cervezas negras provenientes de climas fríos.

Pirehueico: Hefeweizen 5,0°. De color dorado palido muy turbia y con una espuma densa y abundante. Dulzona al principio, fruto de la combinacion de maltas de trigo y cebada, se torna ligeramente herbacea, dejando un agradable regusto al final.



Compañía Cervecera 7 Lagos Spa



+569 6675 2432



felipe7lagos@gmail.com



www.7lagos.cl



@cerveza7lagosoficial



Cerveza-7lagos-Panguipulli



Panguipulli





En la Región de Los Ríos, con un privilegiado entorno, junto al Santuario de la Naturaleza Carlos Anwandter, nace Agrícola Tralcao Limitada.

Por más de 15 años nos hemos dedicado a rescatar, colaborar en acciones de recuperación de quintas antiguas de manzanos, desarrollar productos y poner en valor antiguas variedades y ecotipos locales de Manzanos patrimoniales, rescatamos la "Manzana Limona" y la llevamos a las mesas de Chile en Sidras de Calidad Premium.

Nos preocupamos por innovar y mejorar continuamente la calidad de nuestros productos, para lo cual contamos con una de las plantas de proceso y sidrería con mayor tecnología en Chile, donde elaboramos las marcas Della Chà y Lemon Apple.



Agrícola Tralcao Ltda



+569 5035 6200



contacto@lemonapple.cl



www.lemonapple.cl



@lemon_apple_sidra



Lemon Apple



Tralcao - Valdivia



Productos destacados:

Sidra Della Chà: Sidra semi seca con 5,5 °G.L., elaborada bajo el estilo Nuevo Mundo, con manzanas patrimoniales, usando como base la manzana Limona, tiene color amarillo pálido, con finas y persistentes burbujas; aroma floral entre tonos cítricos, hierba buena y corteza de melón con un toque exótico a chirimoya. En Boca muestra una acidez y dulzura marcadas casi a la par, con un dejo tartárico y piel de manzana verde.

Sidra Patagonia: Brut Lemon Apple, Sidra tipo espumante, elaborada bajo el estilo nuevo mundo con manzana Limona, en base a caldos cuidadosamente seleccionados, fermentados y madurados lentamente a bajo grado térmico, que resultan en un especial y delicado brebaje de color amarillo pálido y reflejos verdes con finas y persistentes burbujas. Tiene aroma fiel y nítido a manzana Limona, con tonos frutosos y toques de piel de manzana verde; en boca mantiene una acidez bien presente y cosquilleante que le aportan su característica firmeza.

Sidra Della Chà Rosé: Esta bella y delicada Sidra es semi seca, tiene 6,8 °G.L., se elabora en base a manzana Limona, utilizando caldos cuidadosamente fermentados con levaduras nativas, cuya tonalidad es generada utilizando una mezcla de frutos rojos y uvas tintoreras. Expresa un Aroma limpio floral y frutado, con notas que recuerdan a la Rosa y a frutos rojos como la Grosella. Es en boca refrescante y sabrosa, tiene una agradable acidez matizada por un toque dulce con un final elegante y resabio a piel de manzana.





Artisan se creó hace nueve años en la ciudad de Valdivia.

Como muchas otras empresas productivas, nuestra primera planta comenzó con 15 metros cuadrados y un equipo de solo tres personas.

En la actualidad, contamos con un centro de distribución en Santiago, el que nos permite distribuir y comercializar productos únicos y artesanales. De esta manera, logramos ofrecer un portafolio distintivo en el mercado nacional.



Elaboradora de Alimentos Gourmet Ltda.

Productos destacados:

Queso Camembert y Camembert Pimienta Negra: Se caracteriza por tener un sabor suave y textura firme en etapa juvenil. A mayor madurez, el centro se funde confiriéndole su característico sabor y aroma intenso. Para el camembert pimienta negra, ésta se aprecia en su sabor fuerte y sutilmente picante al paladar. Su elaboración es a base de leche de vaca pasteurizada, que preserva la calidad y los nutrientes de la leche. Su elaboración sigue patrones artesanales donde los cultivos trabajan permitiendo concentrar lo mejor de la leche.

Yogurt Griego: Un delicioso yogurt que combina las líneas de yogurt natural –sin azúcar adicionada– con verdaderos trozos de frutilla o durazno.

Vegurt: es un alimento elaborado con almendras y cultivos lácticos, tiene una suave y cremosa textura. Es ideal para personas que valoran la energía de las proteínas vegetales.



+569 7648 4626



oc@quesosartisan.cl



www.artisan.cl



@artisan.chile



artisan.cl



Valdivia





Caviahue nace en el Sector de Huichahue bajo comuna de Paillaco, al alero de una cocina a leña donde Viviana y Luis con amor y pasión, preparan unos exquisitos hongos silvestres en conserva.

Bajo los frondosos hualles crecen estos hongos, los que son recolectados por lugareños del sector, quienes con gran maestría y sabiduría los recogen de forma sustentable para que las futuras generaciones puedan también disfrutar de estos exquisitos y únicos productos endémicos de la región.

Con el paso del tiempo, la Bioquímica y Dra. en Ciencias Margarita Concha nos habló de la liofilización, que es un proceso en el que se congela el producto y posteriormente se introduce en una cámara de vacío para realizar la separación del agua desde el estado sólido al gaseoso del ambiente sin pasar por el estado líquido. Y es utilizado principalmente en la industria alimentaria para conservación de los alimentos. Luego de esto, se hizo la prueba con nuestros hongos, el resultado fue el que se esperaba, y que hoy son los hongos que ponemos en las mesas de los amantes de la gastronomía y que resultaron ser un producto innovador, con identidad local, con sabores y aromas que nos acercan a la selva valdiviana y que nos permiten degustar un producto natural.

Caviahue..... de la selva valdiviana al Mundo.



M^a Viviana Montesinos Monzon



+569 5887 2213



maria.viviana.montesinos@gmail.com



@hongosilvestrescaviahue



caviahueconservasgourmet



Valdivia

Productos destacados:

Change: De aspecto ramificado y color amarillo suave presenta una textura frágil y superficie húmeda, desarrollándose entremedio del suelo del bosque nativo.

Digueño: Es un hongo con estructura globosa de color blanco y superficie pegajosa, cavidades circulares de color anaranjado.





Desde hace más de 10 años, Berryvita SpA, una empresa familiar fundada en Valdivia, procesa y comercializa jugo concentrado de Cranberry para el consumo de las familias chilenas. El jugo de Cranberry que Berryvita lleva a los consumidores es sano ya que sólo tiene 3 ingredientes: jugo concentrado, agua y endulzante. Además de tener un sabor atractivo y ser muy versátil en sus usos.

Hoy Berryvita está presente en más de 100 puntos desde Arica a Coyhaique, tanto en retail como canal tradicional.



Berryvita Spa

Productos destacados:

Cranberry Stevia: Delicioso jugo de Cranberry endulzado con stevia pura de la selva colombiana. Sin azúcar añadido, con sólo 14 calorías por vaso de 200ml.

Cranberry Sucralosa: La forma más tradicional de los jugos light. Más concentrado, más sabor y con sólo 14 calorías por vaso de 200ml.

Cranberry Stevia + Maqui: Igual de rico y bajo en calorías pero con más antioxidantes y más flavonoides.



+569 8464 4930



diego@berryvita.cl



www.berryvita.cl



@berryvitachile



Berryvitacl



Valdivia





En Lagar de Lobos llevamos más de 20 años dedicados a la elaboración y comercialización de chicha de manzana, sidra y vinagre. Actualmente, además producimos Jugos de manzana, ciruela y berries de la zona. Todos nuestros productos son saludables, no contienen aditivos artificiales, azúcar adicionada, edulcorantes ni preservantes. Nuestro huerto de manzano no posee manejo de agroquímicos, y en nuestra planta trabajamos de acuerdo a procedimientos basados en las buenas prácticas de manufactura, lo cual nos permite asegurar la calidad de nuestros productos.

Comercial y Agrícola Lobos y Cía. Ltda



+569 8548 2241



jlobos2014@gmail.com.cl



@lagardelobos



lagardelobos



Valdivia

Productos destacados:

Sidra de Manzana Lagar de Lobos 750ml: Bebida fermentada de manzana de variedades dulces, Ideal para consumir como aperitivo, o acompañando carnes, mariscos, y pastas.

Jugos de Manzana Lagar de Lobos 475ml: Jugo natural de manzana de variedades dulces, Pasteurizado. Ideal para consumir como bebida natural, para hidratación para deportistas, como también para acompañar comidas.

Vinagre de manzana Lagar de Lobos 250ml: Vinagre de manzana, obtenido naturalmente por fermentación oxidativa de sidra de manzana, Ideal para aderezar y saborizar comidas, platos preparados, ensaladas, y encurtidos.





Gourmet Consérvanos nace hace 12 años con una estructura de Empresa Familiar. Estamos dedicados a elaborar una amplia variedad de productos alimenticios de gama Delicatessen de altísima calidad, con factura artesanal y siguiendo antiguas recetas familiares. Logrando una amplia variedad de mermeladas de frutas, pastas saladas (aliños y dips) de diferentes hortalizas y sabores poco tradicionales en base dulce.

Nuestros sabores son 100 % naturales, utilizamos principalmente productos de la zona, logrando como resultado preparaciones con una marcada identidad regional.

Productos destacados:

Mermeladas de frutas, pastas saladas (aliños y dips) de diferentes hortalizas y sabores poco tradicionales en base dulce.

PRODUCTOS GOURMET
Consérvanos

Lorena Hantelmann



+569 8829 3359



lorehantelmann@gmail.com



www.conservanos.cl



@conservanos



conservanos



Valdivia-Niebla





Tienda y marca valdiviana que acoge a los grandes maestros en alimentos de la zona, con marcas bajo su alero como cerveza Bundor, quesos Runca y chocolatería Dulce Lluvia, convierte cada gustito en uno excepcional y de gran calidad. Si visitas Valdivia o quieres saber a qué sabe lo mejor de la zona, en Maestros Valdivianos lo puedes encontrar.

Comercializadora Productos Gourmet Valdivia Ltda

Productos destacados:

Cerveza Bundor, quesos Runca y chocolatería Dulce Lluvia



+569 4266 9370



bodegaoscura@distribuidoraosg.cl



maestrosvaldivianos.cl



@maestrosvaldivianos



RuncaValdivia



Valdivia





Kutral Nalcahue nace en el sector rural de Nalcahue en la comuna de Río Bueno, Región de Los Ríos. Nos dedicamos a la Producción de Mermeladas, Conservas y Pastas 100% naturales, con sello orgánico y agroecológico. Las materias primas se obtienen de los distintos cultivos orgánicos que su fundadora Rosa Bello ha logrado mantener con el paso del tiempo. La principal preocupación de Kutral Nalcahue es elaborar productos de calidad, promoviendo una alimentación en base a ingredientes naturales, generando una oferta con sabores innovadores, respetando la naturaleza.



Rosa Bello

Productos destacados:

Mermeladas orgánicas elaboradas con fruta y azúcar orgánica: Variedades de Guinda, Sauco, Membrillo Murta, Maqui, Frutilla con Pétalos de Rosa, GoldenBerry, Ruibarbo y Frambuesa. Formatos frasco de vidrio de 160 g y 250 g.

Mermeladas con tagatosa elaboradas con fruta y tagatosa: Su consumo es recomendado para diabéticos. Variedades de Mora, GoldenBerry y Frutilla. Formato frasco de vidrio 240 g.

Pastas orgánicas elaboradas con verduras 100% orgánicas: Variedades de Pasta de Ají, Pasta de Alcachofa, Pasta de Topinambur y Pasta de Ajo Chilote. Formato frasco de vidrio de 125 g y 210 g.



+569 7962 6333



bellonalcahue@gmail.com



@kutralnalcahue



kutralnalcahue



Río Bueno





Somos una empresa familiar valdiviana dedicada a la producción artesanal de embutidos. Nos preocupamos especialmente en mantener la calidad de los productos, que sean sanos, nutritivos y sabrosos. Nuestros productos no contienen conservantes ni aditivos químicos y nos distinguimos por usar conservantes naturales de la zona.



Arlette Rettig



+569 9032 2308



arettiging@hotmail.com



Valdivia

Productos destacados:

Nuestros productos son: longanizas, prietas, paté, hamburguesas y ahumados.





Coffin Chocolatería es una empresa familiar valdiviana, dedicada a la fabricación de chocolates artesanales. Su nombre es en honor al legado de Elena Coffin Walder, de quien rescatamos algunas de las recetas que usamos hoy en día.

Elaboramos bombones con más de 14 rellenos con y sin licor. Algunos de los rellenos que usamos son frutos rojos de la zona como, murta, arándano y maqui, sin preservantes químicos en su elaboración.

Tabletas de chocolates con variedades de cacao, sin azúcar, sin gluten y veganos. Chocolates según la ocasión, personalizados y a pedidos.

No podemos dejar de mencionar los Souvenir valdivianos que destacan atributos de la zona como el Cisne Cuello Negro, Torreón Los Canelos y el Lobito.

Productos destacados:

Bombones, tabletas de variedades de cacao y souvenir valdivianos.



Viviana Alvarado



+569 6207 5473



viviana.alvarado.v@gmail.com



[@coffinchocolateria](https://www.instagram.com/coffinchocolateria)



[CoffinChocolateriaValdivia](https://www.facebook.com/CoffinChocolateriaValdivia)



Valdivia



Fortaleciendo
el sector
alimentario.

AVA

PROYOS

alimentario

nacap



Nuevos negocios:

¿Quieres comercializar la oferta de alimentos de las empresas AVA Los Ríos?

Red empresas AVA

¿Tienes una empresa que elabora Alimentos con Valor Agregado en la región de Los Ríos y te gustaría ser parte del PTI AVA Los Ríos?

Proveedores

¿Provees algún servicio/insumo o materia prima para el desarrollo del sector alimentario?

Vinculación

¿Te interesa estar en permanente vinculación con las actividades que desarrolla AVA Los Ríos?

Contáctanos.



+569 8385 5528



contacto@avalosrios.cl



www.avalosrios.cl



@avalosrioschile



avalosrioschile



AVA Los Ríos



ava-los-ríos



Valdivia, Región de Los Ríos

Proyecto apoyado por:



**FOMENTO
LOS RÍOS**

CORFO





AVA

LOS RÍOS

Fortaleciendo el sector alimentario.



**FOMENTO
LOS RÍOS**

CORFO

SERCOTEC

