



UTATLÁN

Productos

**Orgánicos
regenerativos**

Catálogo

Productos Orgánicos regenerativos

Cultivados con conciencia, seleccionados con dedicación.

Desde el bosque de comida de Uatlán, te presentamos nuestra colección de productos orgánicos que reflejan nuestro compromiso con la salud, la sostenibilidad y la pureza de la tierra. Cada uno ha sido cultivado sin pesticidas ni químicos dañinos, respetando los ritmos naturales y honrando las prácticas agrícolas regenerativas.

Este catálogo es más que una selección de productos: es una invitación a reconectar con lo esencial, a saborear lo auténtico y a apoyar una forma de vida más consciente y sostenible. Desde granos cuidadosamente seleccionados hasta mezclas artesanales, cada elemento que encontrarás aquí nace de la tierra y llega a ti con integridad y propósito.

Bienvenido a nuestra colección. Orgánica por naturaleza. Excepcional por elección.

UTATLÁN

Productos

Orgánicos regenerativos



Amaranto amarillo (Amaranthus hypochondriacus)

Origen: Nativo de Mesoamérica; desde México hasta Panamá.

Propiedades: Es una proteína vegetal con alto valor de absorción de hasta el 90%. Contiene aminoácidos esenciales. Libre de gluten.

Dato curioso: Sabías que las barras proteicas que consumen los astronautas están hechas de amaranto.

Formas de consumo: Por su similitud con la quinoa o al arroz, puede prepararse de formas similares y consumirse desde ensaladas hasta postres.



Sujeto a temporada y existencias

Amaranto rojo (Amaranthus cruentus)

Origen: Mesoamérica. Se cultiva en América Latina, África y Asia.

Propiedades: Rico en proteínas, alto en calcio, hierro, magnesio y fósforo, contiene fibra dietética que favorece la digestión y es libre de gluten.

Dato curioso: Fue prohibido por colonizadores españoles por su uso en rituales indígenas, ahora es reconocida por la FAO por su resistencia a la sequía y alto valor nutricional.

Usos: se utiliza en harinas, barras energéticas o reventado, su hoja se consume como verdura, en sopas o ensaladas.

Productos
**Orgánicos
regenerativos**



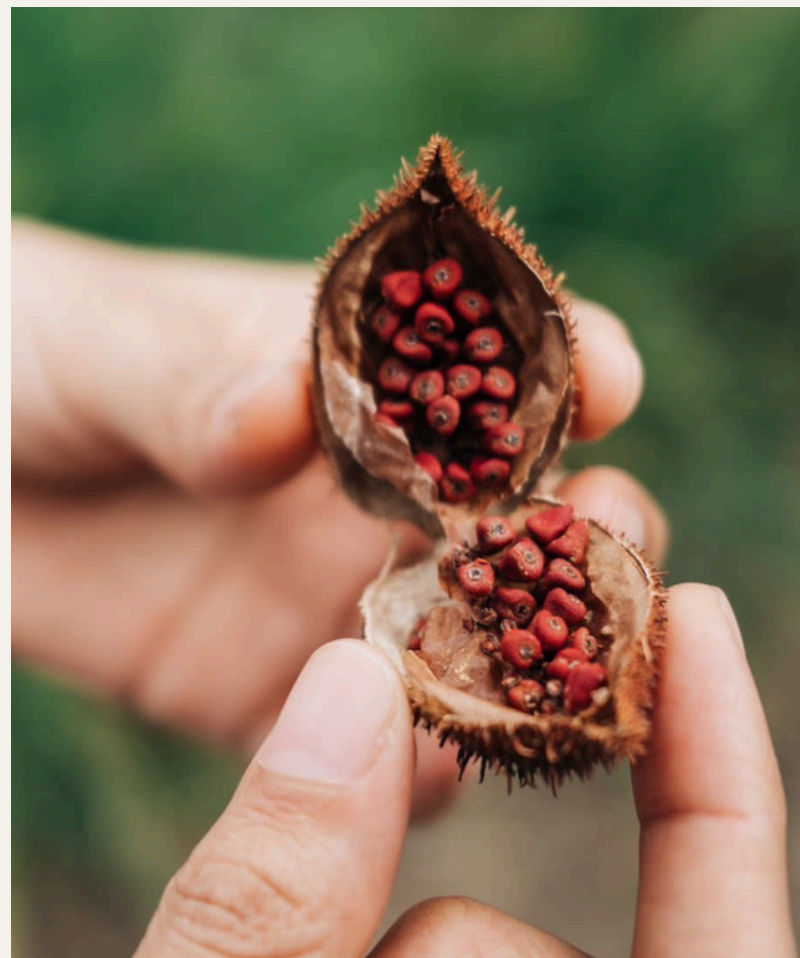
Aji peruano (*Capsicum baccatum*)

Origen: Perú.

Propiedades: Rico en antioxidantes y vitamina C, contiene capsaicina, beneficiosa para la circulación y el metabolismo.

Dato curioso: es un ingrediente esencial en la cocina peruana, destacando en platos típicos como el ceviche y la causa.

Formas de consumo: Se utiliza en platos como sopas y guisos, hasta salsas y aderezos, además de ser consumido fresco como acompañamiento.



Achiote (*Bixa orellana*)

Origen: América Central y América del Sur, desde México hasta Brasil.

Propiedades: Rico en antioxidantes y con beneficios antiinflamatorios, beneficioso para la salud digestiva.

Dato curioso: se ha utilizado históricamente como colorante natural en la cocina y en la medicina tradicional de algunas culturas indígenas.

Formas de consumo: como condimento en platos como arroces, guisos, adobos y marinadas, aportando sabor y color distintivos.

Productos

Orgánicos regenerativos



Frijol Gandul (*Cajanus cajan*)

Origen: Proveniente de África, se cultiva en regiones tropicales, incluyendo América Latina y el Caribe.

Propiedades: Rico en proteínas, fibra y nutrientes como hierro y folato (B9).

Dato curioso: Es un ingrediente esencial en la cocina caribeña, destacando en platos tradicionales como el arroz con gandules.

Formas de consumo: Se utiliza en guisos, arroces, sopas y ensaladas.



Sujeto a temporada y existencias

Guanabana (*Annona muricata*)

Origen: América Central y Sudamérica, cultivada desde tiempos precolombinos.

Propiedades: Rica en vitamina C, antioxidantes, potasio y fibra. Refuerza el sistema inmune, mejora la digestión y tiene efectos calmantes.

Usos: Se consume en jugos, batidos, postres y mermeladas. Sus hojas se usan en infusiones. También se aprovecha en cosmética natural.

Dato curioso: Se estudia por sus posibles propiedades anticancerígenas, especialmente en hojas y semillas.

Productos
Orgánicos
regenerativos



Café Orgánico Utatlán (Café arábica)

Origen: Cultivado en el bosque de comida de Utatlán, El Salvador, a una altitud ideal para el café de especialidad. Café arábica de origen único, producido respetando prácticas tradicionales y regenerativas.

Propiedades: 100% orgánico, libre de pesticidas y químicos, rico en antioxidantes naturales, que ayudan a combatir radicales libres, contribuye al bienestar físico y mental gracias a su contenido moderado de cafeína, perfil de sabor con notas frutales, dulces y balanceadas, ideal para paladares exigentes

Usos: Se puede preparar como café filtrado, prensa francesa, espresso o cold brew, disponible en dos presentaciones: grano entero y molido. Ideal para acompañar desayunos saludables, momentos de trabajo o sobremesas especiales.

Dato curioso: Cada taza de café Utatlán representa una cadena de valor ética y sostenible ya que protege el suelo, promueve la biodiversidad y dignifica el trabajo de los pequeños productores. Además, favorece los corredores ecológicos y polinizadores de la zona.

Productos

Orgánicos regenerativos

PRESENTACIONES

Café en grano entero (whole bean): \$12

Café molido (ground coffee): \$8



Productos
Orgánicos
regenerativos



Sujeto a temporada y existencias



AMARANTO ROJO
Semilla para brote:\$10 (90 gr.)



AMARANTO AMARILLO
1 lb.: \$12



ACHIOTE
100 gramos: \$10



AJÍ PERUANO (en polvo)
Ají limón: \$10 (100 gr.)
Ají rocoto: \$10 (100 gr.)



FRIJOL GANDUL
En grano: \$9 (1 lb.)

Sujeto a temporada y existencias



GUANÁBANA
50 cápsulas: \$25

UTATLÁN