La exportación de alimentos de Perú a España alcanza los 690 Mll €

Perú se consolida como una superdespensa global de productos naturales y orgánicos, ricos en nutrientes, vitaminas y proteínas, desde superfrutas como la chirimoya hasta supertubérculos como la yuca. En el año 2022, , según datos aportados por la Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo (PROMPERÚ), **las exportaciones del sector alimentos en España alcanzaron los 690 millones de euros, con el sector agropecuario representando el 68% del total.**

Entre los principales productos destacan los aguacates; con 121 millones de euros exportados a España, el pimiento de piquillo, con 45 millones de euros; los espárragos en conserva, con 35 millones de euros; las uvas frescas, con 34 millones de euros; los espárragos frescos y las alcachofas en conserva, con 27 millones de euros exportados de cada productos. Así, Perú se presenta como un aliado indispensable para quienes adoptan un estilo de vida vegano y respetuoso con el medio ambiente.

Superfrutas que despiertan los sentidos

Las frutas nativas del Perú, como el aguaymanto, el camu camu, la chirimoya y la lúcuma, entre otras, cautivan con sus sabores exóticos. La palta, rica en potasio y grasas saludables, fortalece el sistema nervioso y muscular, regula los niveles de glucosa y respalda el sistema inmunológico. Estas superfrutas, procedentes de la Amazonía y de los Andes, ayudan a proteger la salud y prevenir enfermedades, en especial las de carácter crónico degenerativo como las cardiovasculares.

Hortalizas de calidad excepcional

Las hortalizas que Perú exporta cumplen con los más altos estándares de calidad. Espárragos, alcachofas, pimientos y páprika, procesados bajo estrictas normativas, reflejan el compromiso del país con la excelencia en sabor, color, aroma y consistencia.

Gran variedad de supergranos

Los granos andinos como la quinoa, la cañihua, el sacha inchi, el maíz gigante y la castaña destacan por su excepcional balance de proteínas, grasas y almidón. Con más de 3.000 variedades de quinua, este superalimento es incluido por la NASA en las dietas de astronautas, puesto que ofrece proteínas, ácidos grasos esenciales, minerales y vitaminas esenciales. Además, su alto contenido en fibra produce una sensación duradera de saciedad.

Supertubérculos y raíces

Las patatas, los camotes, el jengibre, la yuca y la maca resaltan entre los supertubérculos y raíces peruanos. La papa, versátil y rica en carbohidratos, también ofrece una notable cantidad de proteínas, vitaminas C, B1, B3, B6 y minerales esenciales. Las papas nativas, en particular, poseen antioxidantes como antocianinas y polifenoles, los cuales las convierten en una fuente potente de beneficios para la salud.

Perú emerge como la superdespensa que satisface los gustos veganos e invita a descubrir la multitud de sabores y beneficios nutricionales que el país puede ofrecer. Asimismo, esta iniciativa aspira a un mundo que también contribuya a la preservación del medio ambiente, en el que la producción de alimentos no contribuya al cambio climático, ni comprometa los bosques o contamine los ríos.

El objetivo de la Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo (PROMPERÚ) es posicionar al Perú en el mundo a través de la promoción de su imagen, sus destinos turísticos y sus productos de exportación con valor agregado, contribuyendo al desarrollo sostenible y descentralizado del país.