

1. INFORMACIÓN GENERAL DE LA EMPRESA:

Nombre de la Empresa	Econegocios del Bosque Seco S.R.L. - ECOBOSQUE
Tipo de Empresa	Sociedad Comercial de Responsabilidad Limitada, conformada por mujeres y hombres campesinos de la Comunidad Campesina de Locuto, Tambogrande, Piura.
Nombre del Representante Comercial	Gaston Cruz
Producto/s	Harina fina de algarroba, sucedáneo de café de algarroba, algarrobina (syrup de algarroba). La algarroba es el fruto del árbol Prosopis pallida, que crece en las zonas áridas del Norte del Perú.
Dirección Comercial	Urb. Clarke Dpto. 50 Piura
País	PERU
Ciudad	Piura
Teléfono (código de país y ciudad)	+51.73. 9761752
Fax (código de país y ciudad)	+51.73. 308888
E-mail (correo electrónico)	gacruz@udep.edu.pe ecobosque@yahoo.com
Rubro de la Empresa	Agroindustria rural de transformación de algarroba y producción de miel de abeja.



2) Productos Procesados:

Tipo de Producto	Materia Prima Utilizada	Presentación Comercial del Producto	Peso Neto
Harina de algarroba	frutos maduros de algarroba (<i>Prosopis pallida</i>), que son seleccionados, secados y molidos.	Frascos plásticos de 200 g, para usar como polvo soluble saborizante de leche y jugos; y bolsas plásticas de 500 g, 1 kg ó 5 kg (para uso en panificación u otras industrias)	200 g, 500 g 1 kg ó 5 kg
Algarrobina	frutos maduros de algarroba (<i>Prosopis pallida</i>), de los que se prepara un extracto concentrado	Frascos plásticos de 500 g para uso doméstico como saborizante de jugos, postres y preparación de cócteles; y baldes de 25 kg para uso industrial como ingrediente de heladería, yogurt, etc.	500 g ó 25 kg
Sucedáneo de café (conocido en el medio como "café de algarroba")	frutos maduros de algarroba (<i>Prosopis pallida</i>), que son tostados y molidos	Bolsas plásticas de 250 g, para preparar como infusión.	250 g

Descripción sobre Procesamiento:

La materia prima es la algarroba, fruto del árbol *Prosopis pallida*, una leguminosa de zonas áridas. La algarroba es recolectada cuando cae al suelo, por campesinos (especialmente mujeres y niños) en la época de producción, como una actividad que les permite obtener ingresos marginales.

Para elaborar la algarrobina (jarabe o syrup de algarroba), las algarrobas son seleccionadas, lavadas y luego hervidas en agua para conseguir la extracción de sus azúcares naturales. Las algarrobas se prensan y el extracto acuoso resultante de esta primera cocción se filtra, para luego ser sometido a una etapa de evaporación, mediante la cual se alcanza una concentración de sólidos de 80°Brix en el producto final. La algarrobina es un producto típico peruano al que el consumidor le reconoce propiedades revitalizantes, energéticas y fortificantes. Tiene alto contenido de hierro.

Para elaborar la harina de algarroba, las algarrobas lavadas se secan y se muelen, tamizando luego el producto para obtener una harina fina de 100 mesh.

El sucedáneo de café se obtiene tostando las algarrobas y moliéndolas. El producto se utiliza para preparar una infusión.