Alimentos Argentinos

Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca

Ministerio de Economía
Argentina

// Alimentos Naturales, una elección natural //

La República Argentina es conocida mundialmente no sólo por el tango y el fútbol, sino también por la calidad de sus alimentos.

Se sitúa en el extremo sureste del continente americano, entre los paralelos 22° y 54°. El país dedica más del 60% de sus 280 millones de hectáreas a la producción agropecuaria.

Su vastedad geográfica -es el octavo país en superficie- y su diversidad climática, que va desde el subtropical hasta el templado frío, brindaron a esta tierra fértiles y variados ecosistemas con una singular capacidad para la producción de alimentos.

Esta fue una de las características que atrajo, en las últimas décadas del siglo XIX y en las primeras del XX, una importante corriente inmigratoria. Europeos, árabes y asiáticos se diseminaron por las diferentes regiones del país con sus sueños, tradiciones y hábitos de producción y consumo.

Con el paso del tiempo, la diversidad de idiosincrasias, integradas en un país tan vasto, generaron una cultura diferente, que hoy se abre al mundo ofreciendo lo mejor de lo suyo: sus alimentos.

Alimentos Argentinos en el mundo

1º exportador mundial de: aceite de soja, harina de soja, porotos y subproductos de soja, jugo agrio, aceite esencial de limón, carne equina, yerba mate, salvado y subproductos de cereales.

2º exportador de merluza Hubbsi y aceite de maní.

3º exportador de jugo de uva, ajo y miel.

4º exportador de harina de trigo y garbanzos.

5º exportador de sorgo, aceite de girasol, subproductos de maní.

6º exportador de limón fresco.

7º exportador de aceite de oliva y aceitunas de mesa.

8º exportador de carne bovina y coriandro.

9º exportador de ciruelas.

10º exportador de arándanos.

Source: COMTRADE. Year 2018

Alimentos de calidad, alimentos argentinos

// Aceites de calidad para el mundo //

Argentina cuenta con una larga tradición en la producción de aceites comestibles. En las últimas décadas del siglo XX, y como resultado de un fuerte proceso de inversiones, la industria aceitera logró posicionarse y consolidarse internacionalmente, constituyendo el polo oleaginoso más moderno del mundo. Esto, la sitúa entre los mayores productores mundiales de aceites vegetales y como el principal productor de harinas proteicas.

Para lograrlo, la industria oleaginosa ha incorporado modernas tecnologías de producción y de gestión de la calidad. Desarrolló también un eficiente sistema logístico, que incluye un sistema de puertos especializados, en el centro del país y al sur de la costa atlántica bonaerense.

La oferta

Cártamo, colza, girasol, maíz, maní, mezclas, soja, uva.

Oliva

Arauca, arbequina, manzanilla, picual, coratina, Barnes, changlot real, Virgen o Extra Virgen y blends.

Más de mil kilómetros hacia el oeste, en los valles andinos, comenzó hace unos años a florecer otra industria aceitera: la olivícola. Las características naturales de la región posibilitaron la expansión de las áreas implantadas.

Hoy, la Argentina se encuentra entre los principales productores mundiales de aceite de oliva y es el primer productor del Hemisferio Sur. En la misma región, inspirado por este desarrollo, crece con pujanza otro aceite, el de uva.

La Argentina se sirve de sus variados y fértiles ecosistemas, proveedores de materias primas de alta calidad, y se ha transformado en el principal país exportador de aceites de soja y segundo exportador de aceite de maní, el quinto exportador de aceite de girasol, y el séptimo exportador de aceite de oliva.

Pureza y calidad.
Calidad desde el origen.

// Aceitunas y encurtidos con historia //

La olivicultura argentina tiene más de 470 años de historia. La producción se localiza en los valles orientales de la Cordillera de los Andes, en esa región donde el clima es seco (menos de 300 mm de lluvias al año), la intensidad de la luz es elevada y las diferencias térmicas son muy amplias.

Las aceitunas son voluminosas, de buena forma y con contextura equilibrada en su relación pulpa-carozo. Las variedades habituales, Arauco y Manzanilla, tienen pulpas delicadas, firmes y sutiles. Su reconocimiento internacional se refleja en el hecho de que la Argentina es el séptimo productor mundial y el quinto exportador de aceitunas de mesa (COI).

Además de las aceitunas, la Argentina ofrece una variada canasta de encurtidos: alcauciles, berenjenas, cebollitas, chucrut, hojas de parra, pepinos y pepinillos, pickles, tomates y zanahorias, que expresan los profundos sabores del sur.

La oferta

Aceitunas verdes o negras, con o sin carozo, rellenas con: ajos, alcaparras, pimientos, pistachos, trufas o pastas de anchoas, sardinas o truchas, alcaucil, berenjenas, cebollitas, chucrut, pepinos, pickles, pimientos, tomates, zanahorias.

Variedades de aceitunas:

Arauco, empeltre, manzanilla, negras o verdes, con o sin carozo.

En la última década, las inversiones de las empresas del sector se orientaron a la incorporación de modernas tecnologías de producción y a la aplicación de estrictos sistemas de gestión de la calidad, resultando en un salto tanto cuantitativo como cualitativo. La combinación entre naturalidad y tecnología abrió las puertas de los mercados externos a las aceitunas y encurtidos argentinos, utilizando la calidad y la pureza como leitmotiv.

Aceitunas de mesa y encurtidos. Sabores sutiles y firmes. Texturas del Sur.

// Alimentos gourmet, delicias del nuevo mundo //

En la Patagonia, recostados sobre la inmensidad de la Cordillera de los Andes, en una región de grandes lagos y bosques, existen criaderos de truchas, jabalíes y ciervos, cuyas carnes son ahumadas, marinadas o hechas patés, y mezcladas con hongos regionales y hierbas aromáticas, con procesos que mantienen la calidad y exaltan el sabor de la naturaleza. En la región también crecen frutos del bosque que, junto al saber-hacer local, se transforman en dulces o mermeladas de diferentes gustos.

Más al sur, el hábitat natural del cordero patagónico, de exquisitas carnes magras, y ciertamente un prestigioso embajador de los alimentos gourmet argentinos.

Al norte, en la región de Cuyo, se cultivan olivares, vides, hortalizas y frutos de carozo que luego se convierten en exquisitos aceites de oliva, vinos, deliciosos dulces, mermeladas y encurtidos.

En la región noroeste del país, en la árida altura precordillerana, pastan las cabras cuyos quesos son únicos. También crecen especias y hierbas aromáticas de singular sanidad, que luego son secadas naturalmente al sol. En los valles andinos, subtropicales y húmedos, se producen tradicionales confituras y dulces regionales.

En el nordeste del país, en cambio, abundan los criaderos de ranas, yacarés y ñandúes cuyas carnes se ofrecen escabechadas o adobadas.

En la vastedad de la llanura pampeana se encuentran los conejos, las liebres, los faisanes y pavitas, procesados de acuerdo a los estándares de calidad más exigentes y manteniendo el sabor salvaje de la naturaleza.

Delicias argentinas.
Sofisticación y elegancia.

La oferta

Aceites: Nuez, oliva, uva, con o sin Especias.

Aceitunas y Encurtidos: Aceitunas verdes o negras en salmuera, rellenas con pimientos, frutos secos o pastas, alcauciles conservados en salmuera o vinagre, ajíes agridulces, cebollitas, champignones, mini hortalizas, pepinos, pepinillos agridulces, pickles, pimientos secos con especias, tomates desecados conservados en aceites con especias

Acetos balsámicos de vino o de frutas del bosque, con o sin especias.Vinagres: De manzana o de uvas.

Ahumados: Ciervo, cordero, jabalí, liebre, queso, salmón, trucha.

Condimentos y Salsas: Chutney de frutas -especias ahumadas- hierbas aromáticas, mostazas artesanales, chimichurris, salsa criolla, salsa de frutas y de chocolate.

Conservas y Escabeches de Carne: Ciervo, conejo, cordero, faisán, liebre, jabalí, pato, vizcacha.

Patés: Paté de foie-paté con hongos y especias, ciervo o jabalí, con hongos y especias.

Conservas de Pescados y Mariscos: Anchoa, berberecho, calamar, centolla, salmón, sardina, trucha.

Champignones Andinos: Frescos o secos.

Chocolates Especiales: Artesanales o semi artesanales, con frutos del bosque, frutas desecadas, frutos secos, con mentas o crocantes.

Dulces y Mermeladas Tradicionales: de frutas, de frutas del bosque andino, de frutas subtropicales, dulce de leche.

Galletas, Bizcochos y Tortas: Con cereales andinos, granos de chocolates, mentas, tortas galesas y alfajores.

Infusiones: Té negro o verde, té saborizado con frutas o con hierbas autóctonas.

Licores: de frutas, chocolate o menta.

Mieles: con frutos secos o desecados.

Quesos especiales: Duros con especias, semiduros con hierbas, de cabra y oveja con hongos y especias, muzarella de Búfala.

// Aderezos y condimentos, aromas y sabores del sur. //

El descubrimiento de América fue el fruto de la búsqueda de una ruta alternativa hacia el extremo Oriente. Allí se conseguían especias y hierbas aromáticas que enriquecían con sabores y aromas exóticos las comidas del viejo continente.

Hoy el "Nuevo Mundo" también es fuente de sabores y aromas. Argentina produce especias y hierbas aromáticas en todo su territorio. Algunas de ellas son autóctonas mientras que otras fueron traídas por los inmigrantes.

La producción de especias y aromáticas se extiende sobre más de 30.000 hectáreas, en todas las regiones de nuestro país. La abundante oferta de productos frescos o desecados se combina con un pujante sector industrial. Se obtienen salsas, aderezos así como exquisitas variedades de acetos, vinagres y sales de alta calidad.

La Oferta

Aderezos y Salsas: Chimichurri, chutneys, kétchup, mayonesas, mostazas, pestos, salsa golf, salsa de tomate, salsa de soja, salsas dulces (de chocolate, de frutas o de menta), salsas picantes.

Especias y hierbas aromáticas: Albahaca, anís, ajedrea, canela, capsicum, citronella, comino, coriandro, cúrcuma, enebro, estragón, hinojo, jengibre, laurel, lavanda, lemon grass, manzanilla, menta, nuez moscada, rosa mosqueta, orégano, paprika, pimienta (blanca y negra), pimentón, romero, sésamo, tomillo, vainilla.

Acetos y vinagres: Aceto balsámico, con o sin especias, vinagres de alcohol, de manzana, de vino, blanco, tinto y varietales.

Sales: Sal extrafina, fina y gruesa, sal con bajo contenido de sodio, sal con o sin especias.

Con la esencia del nuevo mundo. Pureza y sabor del sur.

// Carnes rojas, la excelencia de la calidad. //

En el corazón de La Pampa se cría el ganado bovino, con 54 millones de cabezas que desconocen la comodidad del granero y el sabor del grano, pero conocen, en cambio, la fertilidad natural de las praderas argentinas que recorren diariamente alimentándose con los pastos más frescos.

De este modo, la Argentina le devuelve al mundo, renovada, la calidad de sus razas extranjeras (Aberdeen Angus y Hereford, entre otras) en forma de carnes jugosas y tiernas, sin grasa intra-muscular, con sabores equilibrados y un muy bajo contenido de colesterol.

Estas propiedades son resguardadas por un estricto control sanitario que garantiza el status de “libres del mal de la vaca loca” y “libres de aftosa con vacunación”. Una moderna industria frigorífica procesa las carnes bajo las más rigurosas normas de calidad e inocuidad.

La oferta

Cortes enfriados, cortes congelados, carne cocida curada enlatada (Corned Beef), carne cocida congelada, carne cocida enlatada, carne en trozos enlatada, especialidades enlatadas, hamburguesas, menudencias.

Por su calidad de origen.
Carnes argentinas.

// Pollos,
otra gran carne argentina. //

La Argentina, famosa por sus carnes rojas, también es una destacada productora de carnes blancas de la más alta calidad. Ello es consecuencia directa de la alimentación de las aves, basada en los granos naturales, de alto poder nutritivo y de fácil asimilación, provenientes de la región pampeana y alrededores.

Los pollos argentinos se destacan por su sanidad. Nuestro país se encuentra libre del "Mal de Newcastle" y nunca registró un caso de "gripe aviar". La variedad de tamaños es un elemento diferenciador de nuestra industria, que permite adaptar fácilmente la oferta a los requerimientos de los diferentes mercados.

Ante todo, los pollos argentinos sobresalen por su textura y terneza, el distintivo sabor campestre.

La oferta

Frescos o congelados: Pollos enteros eviscerados, pechugas, muslos, patas, alas, menudos y garras.

Pre cocidos: Pechugas, muslos, patas y alas.

Rebozados: Pechugas, patas, muslos y formitas.

Carnes Tiernas.
Sabrosas.
Carnes de la granja.

// Corderos,
con la magia del sur del mundo //

En el extremo sur del continente americano, entre la Cordillera de los Andes y el Océano Atlántico, se encuentra la Patagonia; una región mágica y misteriosa, de grandes distancias y lagos escondidos entre las montañas. Un fuerte viento frío, casi polar, atraviesa esta pradera y templa el carácter de los pobladores. Justo ahí, en la llamada Meseta Andina, el cordero patagónico encontró el lugar ideal para su desarrollo. El clima, las pasturas y el arduo trabajo del hombre terminaron modelando un animal de carnes sutiles y magras.

La oferta

Fresca y/o Congelada: Bife de Cuadril – Bife de Lomo con Hueso - Bife de Lomo sin hueso -Costillar doble - Cuarto delantero - Lomo - Paleta- Pechito - Piernas sin cuadril

Carnes con el misterio de la Patagonia. Finas y gustosas.

// Otras carnes, sabores auténticos //

Las amplias extensiones, la variedad de climas, la abundancia de agua y la riqueza de los suelos proveyeron a la Argentina con una diversidad de ecosistemas ideal para la cría de ganado.

Así es, como en todas sus regiones, se desarrollan las cabras. En la pampa húmeda y en el noreste se crían conejos y búfalos. Estas zonas son también el hábitat natural de las liebres silvestres.

El sur de la pampa húmeda y la Patagonia constituyen un entorno privilegiado para los ciervos y corderos. En la llamada Meseta Andina, el cordero patagónico encontró el lugar ideal para su desarrollo. El clima, las pasturas y el trabajo del hombre terminaron modelando un animal de carnes sutiles y magras.

Todas estas carnes tienen su sello: son naturales. Una cualidad potenciada por una industria que procesa con las normas de calidad más exigentes.

La oferta

Cabra: Fresca o Enfriada: Bife con cuadril, bife con lomo, bife sin hueso, costillar, cuarto delantero, cuarto trasero, lomo.

Ciervo: Cortes enfriados, cortes congelados, carne cocida enlatada, carne cocida congelada, especialidades enlatadas.

Conejo: Congelados: Cuartos traseros, lomo, filet de lomo, trozado.

Liebre: Congelados: Cuartos traseros, lomo, filet de lomo, trozado.

Búifalo de agua: cortes frescos y congelados

Guanaco: cortes congelados sin hueso

Carnes de calidad consagrada. Carnes argentinas finas y gustosas.

// Pescados y frutos del mar, desde el atlántico sur //

La Argentina continental cuenta con una costa que se extiende por 4.725 kilómetros (11.235 si se incluyen las Islas Australes y la Antártida Argentina) y el Mar Argentino se extiende sobre una superficie de poco más de 1.000.000 de kilómetros cuadrados.

Este vasto mar, de aguas frías, tiene innumerables corrientes en las que habitan todo tipo de peces y mariscos que, en muchos casos, permiten su captura durante todo el año. Los especialistas consideran al Mar Argentino como uno de los más puros del planeta y las especies que en él habitan, no corren los peligros derivados de la polución.

Esta calidad natural, conjugada con las más modernas tecnologías de captura y procesamiento ubica a los peces, moluscos y crustáceos argentinos en un rango de prestigio, reconocido en los principales mercados internacionales. Argentina es un importante productor mundial de frutos del mar. Siendo las principales especies capturadas merluza ***hubbsi*** S41, langostino y calamar ***Illex***.

La oferta

Peces: Abadejos, bacalao austral, besugos, caballas, corvinas, lenguados, lisas, merluzas hubbsi, merluzas de cola, merluzas negra, mero, pescadillas, robalo, rodaballo, salmón del Atlántico, salmón Coho.

Mariscos (mariscos y mejillones): Calamares - Camarones - Cangrejos - Cangrejo Araña - Langostinos - Vieiras.

Frutos del Mar Argentino con prestigio internacional.

// Azúcar: desde el sur, para endulzar el mundo //

Tanto en los valles subtropicales del noroeste argentino como en el extremo noreste, ambas regiones con abundante agua, un clima húmedo y altas temperaturas, se cultiva la caña de azúcar: el principal endulzante argentino. En los últimos años la superficie dedicada a su cultivo aumentó. Esta expansión fue acompañada por la incorporación de mejoras culturales en los cultivos y de nuevas tecnologías de elaboración. La actividad industrial la desarrollan 20 ingenios azucareros cuya producción equivalente es de 2,2 a 2,5 millones de toneladas de azúcar.

La oferta

Azúcares de Caña: Blanca refinada, blanca extra, cruda.

Azúcares y Jarabes: Fructosa, glucosa, lactosa y melaza, edulcorantes..

Todos productos nobles y naturales, para endulzar al mundo.

// Maní,
calidad y sabor para el mundo //

Las especiales características de calidad del producto, conjuntamente con las significativas inversiones en equipamiento y la implementación de los mejores procesos y normas de buenas prácticas de los productores, permitieron a Argentina llegar a ser el primer exportador mundial de maní. El maní argentino se distingue por un marcado sabor a maní tostado con una suave reminiscencia dulce, dado gracias al importante contenido en sacarosa característico del maní de Córdoba, la provincia donde se concentra la producción de este fruto seco (90 %).

El maní argentino hoy es sinónimo de producto libre de contaminantes químicos y biológicos y posee una composición química y nutricional específica e inherente a su procedencia geográfica; estas características le garantizan un éxito particular en los mercados más sofisticados del mundo por sus exigencias sanitarias y de calidad.

La Oferta:

Maní blanched.
Maní confitería.
Maní tostado.
Maní frito (pelado o con cáscara).
Maní cubierto con chocolate o confitado.
Turrón semiblando de maní.
Pasta de maní.
Aceite de maní.

Dichos resultados se deben a una mejora continua durante varias décadas por parte de productores y empresas que, con energía y determinación, trabajan para el desarrollo del territorio asegurando su sustentabilidad ambiental, social y económica.

El destino primordial del maní que produce Argentina es la industria de snacks y confituras. El consumo de maní y productos con maní es un hábito alimentario arraigado y tradicional en muchos países del mundo.

Argentina y los Estados Unidos compiten en el mercado del maní de alta calidad para consumo humano. Aunque fronteras adentro de nuestro país es un dato que se ignora, el Maní Argentino es -tácitamente- una marca registrada que identifica a un producto apreciado y prestigioso entre los consumidores de snacks más exigentes del mundo.

Natural, nutritivo, seguro y delicioso.

// Caramelos y chocolates, delicias argentinas //

El chocolate, originario de América, fue rápidamente adoptado por los colonizadores de estas tierras. Dos siglos más tarde, es un producto cuyas virtudes y sabor son reconocidos en todo el mundo.

Desde el inicio de su historia, Argentina mantiene una gran tradición chocolatera. Primero, se los elaboraba artesanalmente, combinando la calidad de las leches de las pampas con cacaos y azúcares naturales. Luego, además de los métodos tradicionales, surgieron los modernos sistemas de producción, fortalecidos por estrictos sistemas de gestión de la calidad, pero siempre con el foco puesto en mantener los aromas de la naturaleza.

Los caramelos son otra costumbre argentina. Es una industria que agrega valor a los excepcionales azúcares que ofrece la región Noroeste, y los transforma en confecciones. Caramelos, chicles y pastillas, producidos bajo estrictos controles y estándares de excelencia, recorren el mundo como embajadores.

La oferta

Caramelos: Duros, blandos, ácidos, rellenos con chocolate, frutas o dulce de leche, con o sin azúcar, chupetines.

Chicles: Saborizados con frutas o esencias, con o sin azúcar.

Chocolates: Negro o blanco, aireados o sólidos, con cereales, frutas desecadas o frutas secas, rellenos con cremas frutales, dulce de leche o licores, bombones, frutas cubiertas de chocolate, figuras de chocolate, convencionales o bajas en calorías.

Turrones: de almendra, de avellana, de castaña, de maní.

Frutas Azucaradas

Caramelos y chocolates de calidad. Suntuosos y exquisitos delicias argentinas.

// Frutas, una cultura natural //

Los argentinos cuentan con una larga tradición frutícola. Ese saber hacer, potenciado por la fecundidad de las tierras, la extensión territorial y la diversidad climática, ha permitido el desarrollo de casi todos los cultivos frutícolas: berries, cítricos, carozos, pepitas, secas, frutos subtropicales y uvas, entre otros. Además, cosechas tempranas y tardías hacen posible extender la oferta a lo largo de casi todo el año.

La Argentina es una protagonista relevante en la escena frutícola internacional, producimos limones, peras, arándanos, manzanas, mandarinas, ciruelas, naranjas, pomelos, cerezas y uvas. También ha crecido notablemente su participación en el comercio internacional de frutillas, duraznos, paltas e higos.

La oferta:

Arándanos, frambuesas, frutillas, limón, mandarinas, naranjas, pomelos, manzanas, membrillo, peras, cerezas, ciruelas, damascos, durazno, nectarinas, higos, melones, paltas, sandías y uvas de mesa.

En los últimos años, el sector frutícola argentino atrajo importantes inversiones, incorporó nuevas variedades, adoptó las más modernas tecnologías de producción, de cosecha, de selección, de empaque y de embalaje, y aseguró la preservación y monitoreo de las cadenas de frío. También implementó estrictos controles de sanidad (como la lucha contra la mosca de la fruta) y sistemas de manejo de la calidad que incluyen un eficiente Sistema Nacional de Trazabilidad.

El resultado fue que las empresas frutícolas argentinas ganaron espacio y reconocimiento en los mercados internacionales.

Frutas frescas y sabrosas.
Frutas de calidad.
Frutas argentinas.

// Frutas finas, delicadas y sabrosas //

Por la vastedad de su territorio, su amplitud climática y lo fecundo de sus suelos, la Argentina cuenta con las condiciones agroecológicas requeridas para la producción de frutas finas de alta calidad. Esta condición le permitió transformarse en uno de los principales exportadores de arándanos frescos logrando posicionarse en los más exigentes países que importan en contra estación como son, entre otros Estados Unidos, Alemania, Inglaterra y Holanda.

La oferta:

Arándanos: fresco y congelado
Frutilla: congelada:
Cerezas: fresco

Hoy el cultivo de berries y cherries se extiende en diferentes regiones del país, lo que permite obtener un producto que satisface las necesidades de los mercados mundiales más exigentes en lo que se refiere a sabores y necesidades de abastecimiento en diferentes períodos del año.

Los cultivos de frutillas ocupan 1.200 hectáreas en cuatro zonas de producción. En el norte subtropical se encuentran dos; uno en el Noroeste, en los valles precordilleranos y el otro en el Noreste, limítrofe con Brasil y Paraguay. Producen variedades tempranas y tardías y han incorporado modernas tecnologías de cosecha, selección, empaque y frío. En el centro del país, en la llanura pampeana, se encuentra la tradicional región productiva que se orienta básicamente al mercado interno. Más al sur, en las serranías del sur bonaerense, se producen variedades tardías. De esta forma, la oferta de frutillas argentinas se mantiene durante diez meses al año y logra exportaciones de fruta congelada y pulpa muy significativas.

Los cultivos de frambuesas ocupan 300 hectáreas que se sitúan en las serranías frías de la Región Centro y en la meseta Andina de la Patagonia, donde comparten el espacio con la grosella, la mora y la zarzamora. La producción se vuelca en un 75% a la industria y el resto se orienta al consumo interno.

La producción de arándanos se inició durante la segunda mitad de la década del '90. Hoy sus plantaciones cubren alrededor de 2.700 hectáreas distribuidas fundamentalmente en el NOA (Catamarca, Salta y Tucumán), NEA (Corrientes y Entre Río) y Centro (Buenos Aires), teniendo por lo tanto la posibilidad de exportar fruta fresca en contraestación durante los meses de septiembre a diciembre dependiendo de las condiciones climáticas de cada año. El 91% de la producción se exporta en fresco y en menor proporción congelado.

Los cultivos de cerezas se localizan en los valles andinos del sur de Cuyo, y más al sur, en la Patagonia. Ambas regiones cuentan con una fuerte tradición en la producción frutícola y todo lo que ello implica en materia de sanidad, servicios de cosecha y post cosecha, cadena de frío y una logística para llegar a los más variados destinos.

Tanto berries como cherries aplican estrictas normas de control de calidad y cuentan con un eficaz sistema logístico que potencia las exportaciones.

Con el sabor natural de la fruta.
Frutas de calidad. Frutas argentinas.

// Frutos secos //

Tradicionalmente el consumo de frutos secos era propio de los festejos de fin de año, cuando almendras, nueces y avellanas aparecían en el infaltable pan dulce. Desde hace unos años estos productos protagonizan una expansión que ha favorecido su oferta durante todo el año.

Hoy se los puede encontrar no solo como componentes de confituras y golosinas, sino en los comercios dietéticos y, cada vez más, en las góndolas de los supermercados solos o como componentes de snacks saludables.

La oferta:

Nuez de nogal: con cáscara y pelada
Nuez pecán: con cáscara y pelada
Pistacho: con cáscara y pelado.

La producción de frutos secos en Argentina, abarca varias provincias de las diferentes regiones de nuestro país, es por esto que encontramos producciones/plantaciones de nuez de nogal, almendras, nuez pecan, pistachos y avellanas a lo largo y ancho del país.

La provincia de Mendoza se destaca por la producción de nuez de nogal y almendras, Catamarca es productora de nuez de nogal, San Juan es el polo pistachero del país, Entre Ríos domina la producción de nuez pecan, mientras que Rio Negro produce prácticamente la totalidad de avellanas. Otras provincias productoras destacadas son: La Rioja, Neuquén y Buenos Aires entre otras.

Según datos del Relevamiento Nacional de Frutos Secos, se estima que en el país hay poco más de 23.000 hectáreas implantadas con estos frutos, siendo la nuez de nogal el de mayor relevancia. Este cultivo fue introducido en Argentina por los españoles que cultivaban la nuez portuguesa, la cual fue la base de la nuez criolla originaria de nuestro país.

Tanto a nivel local como a nivel mundial hay una creciente demanda de frutos secos, en parte a que su consumo está relacionado con beneficios para la salud.

Frutos secos argentinos, enriquecen tu dieta, haciéndola más saludable.

// Frutas y vegetales procesados, la naturaleza en conserva //

Buena parte de la producción de frutas y vegetales argentinos tiene como destino la industria. La mayor proporción se destina a la industria conservera, pero también se destacan los productos desecados y deshidratados, así como los dulces y las mermeladas. Estos tres sectores cuentan con décadas de historia, aunque en los últimos años, mediante su modernización, han crecido sostenidamente, buscando siempre preservar las cualidades naturales de la fruta y de los vegetales frescos. También se ha incorporado el sector de los congelados, en pujante crecimiento.

En el procesamiento de frutas se destaca la producción de jugos, que permitió a nuestro país ser reconocido en el mundo y convertirse en el principal exportador de jugo concentrado de limón y el segundo exportador de jugo de uva.

Frutas y vegetales que conservan su sabor de origen.

Con calidad certificada.

Frutas Procesadas

Conservas: Ananá, cerezas, damascos, duraznos y peras en almíbar, cocktail de frutas y puré de manzanas, convencionales o bajas calorías.

Dulces y Mermeladas: Arándanos, cerezas, ciruelas, damascos, duraznos, frambuesa, frutilla, higos, kiwi, lima, manzana, membrillo, naranja, pomelo, sauco, rosa mosqueta y uva.

Desecadas: Ciruelas, damasco, duraznos, higos, manzanas, pelones, peras y uvas pasa.

Jugos de Fruta: Frescos, concentrados o congelados de limón, uva, pera, pomelo, manzana, berries y mezclas.

Jugos deshidratados.

Vegetales Procesados

Conservas: Acelga, arvejas, alcaucil, champiñones, espárragos, espinaca, garbanzos, lentejas, maíz dulce, palmitos, porotos (alubia, blancos, cranberry, negro, pallar), remolachas, tomates (enteros - trozados o puré), zanahorias y mini hortalizas.

Congelados: Apio, arvejas, brócoli, chauchas, espárragos, espinaca, maíz dulce, papa, remolachas, zapallito de Bruselas y ensaladas.

Deshidratados: Ajo, cebolla, paprika, pimientos y tomates. Caldos y Sopas: Arvejas, cebolla, espárragos, espinacas, garbanzos, maíz dulce, remolacha, tomates, zapallo.

Sopa y caldos: guisantes, cebollas, espárragos, garbanzos, espinacas, maíz dulce, raíz de remolacha, tomates y calabaza.

Jugo de fruta concentrado o congelado: cereza, melocotón, limón, naranja, pomelo, manzana, pera, uva de mesa, bayas y mezclas.

Jugo en polvo: cereza, ciruela, durazno, frutilla, limón, naranja, manzana, pomelo, pera y uva de mesa..

// Frutas desecadas //

La fruticultura argentina se desarrolla en todo el territorio: en los valles subtropicales del Noroeste, formado por las primeras estribaciones de la cordillera de los Andes, bajo el calor húmedo de la suelos del noreste surcados por ríos y arroyos, en la infinita llanura pampeana, en los secos valles andinos de Cuyo o en la Patagonia lejana y misteriosa.

El secado de la fruta se realiza con un antiguo sistema de conservación que reduce el contenido de agua para evitar el desarrollo de microorganismos y reacciones químicas, lo que permite alargar su vida y, aunque reduce su volumen, mantiene sus propiedades intactas.

La Oferta:

Ciruela, uvas pasa, pera, manzana, higo, durazno y pelón.

La principal área de producción de fruta destinada a ser secada se encuentra en una franja en el borde oriental de la Cordillera de los Andes que se extiende por más 2.000 kilómetros. La plantaciones de manzanas y peras se encuentran en el norte de Patagonia, en el valle alto de Río Negro, donde también hay ciruelas, cuyo principal centro de producción se encuentra en los valles en el sur de Región Cuyo, en Mendoza, donde también se cultivan duraznos. Al norte, en los valles secos y soleados de San Juan y La Riojana, se cultivan exquisitas uvas.

En el extremo noroeste, con un clima seco y alta luminosidad, los higos son abundantes. Estos, junto a ciruelas y pelones también se encuentran al este de la pampa húmeda a orillas del Río Paraná.

Uvas e higos, se secan a cielo abierto. Las uvas se colocan sobre suelos de piedra en las alturas de los valles andinos, mientras que los higos se colocan en bandejas. Ciruelas y pelones por otro lado, se secan colocándolos en una malla metálica enmarcada que al colocarse sobre bloques de madera u hormigón permite la circulación de aire por debajo del producto. Por encima del producto se puede colocar una cubierta de tela ligera (de tejido de redecilla por ejemplo) con el fin de protegerlo de insectos y pájaros. Este proceso permite que el aire y los rayos del sol sequen el producto de forma gradual y de manera uniforme, resultando en un proceso natural y orgánico que le otorga una distinción especial. En cambio, el 60% de las ciruelas pasas, durazno y pelones y el 40% de las manzanas y las peras usan modernos hornos a gas y siguen estrictas normas de gestión de la calidad, logrando frutas con sabor uniforme y color, de calidad superior.

La ciruela deshidratada ocupa un lugar especial en la oferta de fruta deshidratada argentina, exportándose el 95% de la producción. De acuerdo a las cifras de la International Prune Association del año 2018, nuestro país está posicionado como 3er productor mundial. El mercado global de ciruela seca mueve unas 270.000 toneladas anuales, donde Argentina representa el 23% del total, sólo detrás de Estados Unidos (32%) y Chile (30%).

Frutas desecadas argentinas, con sabor natural.

// Granos y harinas,
calidad y reconocimeinto internacional //

Desde principios, y hasta poco más allá de la mitad del siglo pasado, la Argentina fue reconocida internacionalmente como el "granero del mundo". Luego sobrevino un estancamiento productivo que se prolongó hasta inicios de la década del '90. En ese momento comenzó un proceso de expansión de las fronteras agropecuarias, se incorporaron nuevas variedades genéticas y se introdujeron novedosas tecnologías de producción, como la siembra directa.

Este proceso, combinado con la riqueza y diversidad de los suelos, un clima benigno, abundantes recursos hídricos y recursos humanos capacitados, permitió que nuestro país comenzara a recuperar posiciones en el comercio internacional de granos.

En los últimos años la superficie sembrada con los principales cereales y oleaginosas ha crecido en forma permanente, cuenta con aproximadamente 39 millones de hectáreas en superficie y los 100 millones de toneladas en volumen.

Granos

Cereales: Alpiste, arroz, avena, cebada, centeno, maíz, sorgo, trigo.

Oleaginosas: Algodón, cártamo, colza, girasol, lino, maní, soja, tung.

Harinas

Harinas de Cereales: Arroz, avena, cebada, trigo, maíz, sorgo.

Harinas Proteicas Oleaginosas: Algodón, cártamo, girasol, maní, lino, soja.

Argentina alterna y mantiene su posición entre los primeros diez países como productor y exportador mundial de oleaginosas como soja, girasol, maní, y de cereales como sorgo, maíz y trigo. También ocupa posiciones relevantes en cebada, arroz y avena mientras que es incipiente la producción de cártamo y colza. Esta situación particular, brinda a la Argentina un peso internacional significativo en la producción y comercialización de granos.

Este reconocimiento se extiende también a los granos procesados, y muy especialmente a las harinas, sean estas de oleaginosas o de cereales. En Argentina hay más de 100 establecimientos que, con modernas tecnologías de producción y la aplicación de las más severas normas de calidad, se dedican a la molienda y al manteniendo de la calidad del grano original.

Granos de calidad.
Finas y generosas harinas.

// Farináceos, deliciosamente naturales //

A principios del siglo XX, un puñado de inmigrantes (europeos, árabes y asiáticos), apoyados en la históricamente generosa provisión de granos de alta calidad, consolidó el proceso de industrialización mediante el aumento de la capacidad de molienda. En forma casi simultánea comenzó a gestarse una pujante industria panadera, confitera, de pastas frescas y secas.

Los primeros clientes de esta incipiente industria fueron los "paisanos", inmigrantes de orígenes similares que pretendían mantener las tradiciones. Luego la clientela se amplió a todos los argentinos y, hacia fines del siglo pasado, el sector de los farináceos abordó exitosamente los mercados externos.

Para consolidar y ampliar su posición, las empresas incorporaron tecnologías y sistemas de gerenciamiento de la calidad pero también, como respuesta a la demanda, diversificaron su oferta con cereales para el desayuno, granolas y snacks.

La oferta

panes Industriales: Pan lactal, lactal con salvado, lactal con gluten, pan miga.

Galletitas de Agua: Arroz, centeno, maíz, mezcla de granos, salvado, soja, trigo.

Galletitas Dulces: Soda, madalenas, vainilla, vainilla con crema, con frutas, con frutas secas y con chips de chocolate, chocolate, con granos de chocolate, con crema y con frutas, alfajores, budines, panetones.

Pasta Seca: Fideos producidos con maíz, sémola, trigo candeal, trigo pan o sarraceno, laminados, con o sin huevo, con vegetales verdes, con tomates o morrones, con o sin huevo, ñoquis, pasta rellena con quesos, carnes u hortalizas.

Cereales: Granolas, inflados de arroz, avena, maíz o salvado, con o sin azúcar.

Preparados: Bizcochuelos, masas para empanadas o tartas.

Snacks: Chizitos, galletas de queso, palitos de queso, palitos con sal, papas fritas.

Farináceos con tradición. Farináceos de calidad.

// Infusiones, las más australes del mundo //

La producción y elaboración de infusiones en Argentina es tradicional.

Cuenta con 165.327 has cultivadas con yerba mate y alrededor de 40.000 has cultivadas con té. Se trata de la región productora de estos productos más austral del mundo.

En cuanto a la yerba mate, se trata de un producto originario de Sudamérica y su consumo se encuentra arraigado en la población. Actualmente se han desarrollado una gama de productos a base de yerba mate para satisfacer a los paladares mundiales más exigentes; yerba mate para consumo en el tradicional mate con bombilla, yerba mate en saquitos pura o en blends, entre otras opciones.

La oferta

Té: Negro (fermentado), verde (sin fermentación), verde con diferentes hierbas naturales de frutas, digestivos, medicinales.

Yerba Mate: Canchada, con o sin Palo, en saquitos

Café: Tostado sin descafeinar.

El té argentino, ha ganado reconocimiento a nivel mundial por permanecer traslúcido en la infusión fría, por su elevado contenido de polifenoles, por su color y por su inocuidad. Argentina produce principalmente té negro, aunque también elabora té verde.

Respecto al café, Argentina importa granos y realiza la elaboración de diversos productos finales como café molido tostado y torrado, tanto para el consumo interno como para la exportación.

Frescas, gustosas y aromáticas. Con la esencia del extremo sur.

// Hortalizas y legumbres //

La producción de hortalizas es una tradición de nuestro pueblo, ejemplo de esto, son los cultivos de la papa, la batata, el maíz, el zapallo y la calabaza, entre otros, preexistentes a la colonización.

Ocupa posiciones privilegiadas entre los exportadores de ajos, porotos, calabazas y cebollas.

Las hortalizas son producidas en todas las regiones del país y la diversidad climática permite extender el calendario de oferta y, en muchos casos, obtener dos cosechas al año. La zona de producción de legumbres, en cambio, se sitúa en la región noroeste, en los valles y praderas que unen la pre cordillera con la llanura chaqueña.

A fines de la década de los ´80 se inició un vigoroso proceso exportador que requirió ampliar la superficie de producción, modernizar cada eslabón de la cadena productiva, incorporar las variedades que exigían los mercados externos, modernizar los sistemas de cosecha, los tratamientos post cosecha y los sistemas de empaque aplicando los más exigentes controles de calidad.

La oferta

Hortalizas: Ajos blancos o rosados, alcaucí, apio, batata, brócoli, calabaza, cebolla, cebolla de verdeo, echalote, endibias, espárragos blancos o verdes, maíz dulce, pimientos verdes o amarillos, repollitos de Bruselas, tomates, tomates cherry, zapallos, zapallitos, zanahorias.

Legumbres: Arvejas, garbanzos, porotos (alubia, colorados, cranberry y negros), lentejas.

Larga tradición de excelencia en armonía con la naturaleza.

// Lácteos y quesos, naturalidad con alto valor biológico //

La excelencia de nuestros productos lácteos comienza en las fincas a través de un sistema de producción pastoral, amigable con el ganado y el medio ambiente. Argentina cuenta con más de 10.000 tambos con aproximadamente 1.6 millones de vacas lecheras. El sector industrial está compuesto por 685 plantas lácteas que procesan 28,5 millones de litros de leche diariamente. Se elaboran una gran variedad de quesos, debido a la alta cultura del queso adquirida en la inmigración europea durante el período que va desde finales del siglo XIX hasta principios del XX.

Nuestros principales productos de exportación son: leche entera en polvo, suero y quesos (muzzarella y pasta semidura).

La oferta

lácteos: Leche en polvo, entera, descremada o modificada, leches UAT, leche condensada, manteca, crema de leche entera o descremada, dulce de leche, postres lácteos y flanes, yogures y leches cultivadas, sueros en polvo y concentrados de proteínas, lactosa.

Quesos: Duros (canestrato, provolone, parmesano, reggianito, sardo), semiduros (Cheddar, Cacciocavallo, Dambo, Edam, Ementhal, Fontina, Gruyere, Pategras), blandos (Azul, Camembert, Crema, Muzarella, Petit Suisse)

Tradición, genética y saber hacer.

// Alimentos orgánicos, en armonía con la naturaleza //

Argentina es uno de los principales países del hemisferio sur que produce y exporta alimentos orgánicos a nivel internacional, ocupa la segunda posición en superficie dedicada al sistema de producción orgánica, con más de 3 millones de hectáreas certificadas.

Esto permite que la canasta de alimentos orgánicos argentinos incluya aceites, azúcar de caña, carne de res y cordero, cereales y semillas oleaginosas, especias y hierbas aromáticas, frutas frescas, frutas y vegetales procesados, harinas, verduras y legumbres, jugos de frutas, productos lácteos y quesos. miel y vino

El crecimiento de la producción orgánica argentina se basa en cuatro factores: las reconocidas cualidades agroecológicas para la producción de alimentos, un marco normativo moderno y adecuado para la actividad, la convicción de los productores de llevar a cabo una agricultura sostenible y la calidad tecno-profesional del país de las agencias certificadoras.

Esto ha permitido a nuestro país ser considerado como un proveedor confiable de alimentos orgánicos, saludable y de alta calidad.

Alimentos orgánicos certificados.

Alimentos en armonía con la naturaleza.

La oferta

Aceites: Girasol, oliva, soja.

Aceites Esenciales: Limón, mandarina, naranja, pomelo, manzana, pera, rosa mosqueta.

Azúcar de Caña

Carnes: Bovina, ovina.

Dulces y Mermeladas de Frutas: Arándano, cereza, ciruela, damasco, durazno, frambuesa, frutilla, manzana, naranja, pera, rosa mosqueta y sauco.

Fruta Fresca: Arándano, frambuesa, frutilla, cereza, ciruela, durazno, limón, mandarina, manzana, naranja, pera, uva.

Fruta Desecada: Ciruela, manzana, pera, uva.

Granos: Cereales, alpiste, arroz, avena, cebada, centeno, maíz, sorgo, trigo candeal, trigo sarraceno.

Oleaginosas: Girasol aceitero, girasol confitero, lino, soja.

Hortalizas Frescas: Ajo, calabaza, cebolla, espárragos, maíz dulce, tomate, zapallo.

Legumbres: Arvejas, porotos alubia, porotos de soja.

Hierbas Aromáticas: Anís, ajedrea, caléndula, coriandro, cedrón, estragón, hisopo, laurel, lavanda, mejorana, melisa, menta, orégano, romero, rosa mosqueta, salvia, tomillo.

Harinas: Maíz, soja, trigo candeal, sarraceno.

Infusiones: Té negro, té verde y yerba mate.

Jugos Concentrados de Fruta: Limón, manzana, naranja, pera, uva.

Lácteos: Leche, dulce de leche, quesos.

Miel: Monoflora, poliflora.

Pasta Seca: Fideos con o sin sémola.

Vinos: de mesa, varietales, espumantes.

Mosto de Uva.

// Mieles argentinas, con calidad y prestigio //

La miel argentina tiene un sólido prestigio internacional, considerado entre los mejores del mundo. Esto se debe al hecho de que nuestro país tiene una gran área productora, rica en flores variadas, abundante agua pura y un clima benigno. Estos tres factores combinados con la excelente labor de las abejas, la profesionalidad de los apicultores y los estrictos controles oficiales de calidad han dado lugar a catas de degustación natural.

El país cuenta con más de 2,5 millones de colmenas geolocalizadas, distribuidas entre 12.000 apicultores inscritos en el registro nacional de productores (RENAPA) que producen anualmente un promedio de 65.000 toneladas de miel, de las cuales se exporta el 95%.

La oferta

mieles Monofloras: Alfalfa, azahar, caatay, cardo, eucaliptus, frutos de carozo y de pepita, trébol.

Mieles Polifloras: Miel de pradera, miel de las islas, miel de monte, miel de los Valles Andinos, miel de la Patagonia.

Jalea Real

Polen

Propóleo

Material vivo certificado

Miel tradicional

Argentina produce una gran variedad de mieles; De praderas, bosques, montañas e islas, trébol monofloral, cítricos, girasol y mieles de eucalipto.

Miel gourmet

Hay pequeñas producciones locales que resultan en mieles únicas. Monofloral o multifloral de especies nativas, a veces difíciles de obtener, pero siempre difíciles de olvidar.

En el mercado internacional, Argentina ocupa el tercer lugar en producción y es el segundo mayor exportador.

La producción de otros productos de la colmena como la jalea real, el polen y el propóleo está creciendo rápidamente.

Multifloral o nofloral, mieles con energía. Mieles con sabor propio.

// Vinos argentinos, una pasión embotellada //

Con una tradición de más de cuatro siglos, la vitivinicultura argentina se extiende, a una altura promedio de 1000 metros sobre el nivel del mar, a lo largo de los valles andinos, protegidos por la Cordillera de los Andes de las tormentas y de los fuertes vientos provenientes del Océano Pacífico. La vitivinicultura ha sabido aprovechar plenamente las excepcionales condiciones agroecológicas de la región; caracterizadas por un clima seco, un sol que brilla 300 días al año y por las aguas de deshielo que aportan sus nutrientes a la vid. Estas condiciones privilegiadas han sido potenciadas por el esfuerzo del hombre y por la inclusión de las más modernas tecnologías de producción. Así, nuestro país se convirtió en el sexto productor de vinos y el onceavo exportador. En los últimos años, los vinos argentinos en sus diversas variedades, pero muy especialmente el malbec y el torrontés, han merecido prestigiosos premios internacionales. Este reconocimiento les permitió profundizar su presencia en los mercados externos y despertó interés y admiración en el mundo entero.

La oferta

Vinos de Mesa: Blanco, rosado, tinto.

Varietales Tintos: Barbera, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot, Pinot Noir, Sangiovesse, Syrah, Tempranillo.

Varietales Rosados: Rosé Cabernet, Rosé Malbec, Rosé Merlot.

Varietales Blancos: Chardonnay, Chenin, Riesling, Semillón, Sauvignon Blanc, Torrontés.

Espumantes:

Mostos, con o sin alcohol, sulfitados.

Vinos de excepción.
Vinos con tradición.
Vinos de Argentina.

// Alimentos Argentinos, una elección natural //

El Sello es una marca de calidad otorgada por este Ministerio que distingue a los alimentos elaborados en el territorio argentino, que cumplen con protocolos de calidad específicos por tipo de producto, bajo una calidad diferenciada. El objetivo del Sello es promover y preservar la autenticidad y originalidad de los alimentos argentinos.

A su vez ofrece a los clientes y consumidores la garantía de que los productos se elaboran de acuerdo a sistemas de gestión de calidad bajo estrictos controles, y son fácilmente identificados por la imagen de nuestro país y la leyenda “Alimentos Argentinos, una elección natural”.

Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca

Ministerio de Economía
Argentina