



**FERVAL**

*La mejor calidad para tu vida*





- ✓ Orgánica, Certificada **Usda Organic**.
- ✓ Respetando la biodiversidad y el medio ambiente.
- ✓ Es procesado con buenas prácticas de manufactura (GMP) y el proceso HACP.
- ✓ Relación justa y equitativa con los productores, pagándoles precios justos.





# HISTORIA DEL CAFÉ FERVAL

*El café Ferval es producido en San Ramón De Chanchamayo pampa de oro Junín, es escogido y procesado a mano por décadas, abuelos, padres e hijos han dedicado a cultivar estos granos deliciosos, regados por generosa lluvia y secados por el sol de nuestra selva central.*

*La asociación de pequeños caficultores, comprometidos con el desarrollo sostenible del café y el cuidado del medio ambiente.*

*En este contexto, el proyecto de la asociación propone que el mejoramiento de la cadena productiva del café se convierta en el eje principal de desarrollo local.*

*Beneficiará de manera directa a 121 familias productoras de café*





- *Es un Café especial de altura, de micro lote, sobre los 84 Y 85 puntos en taza*
- *Fragancia con notas de caña, naranja, panela y chocolate. Sabor dulce, Acidez cítrica, Cuerpo mediano a bueno. Limpio y libre de defectos.*
- *Una sola región geográfica, un solo fundo.*
- *Café de origen único y sabor distintivo.*
- *Sobre los 84 Y 85 puntos en taza de catación.*



# Café Especial



- *Presentación: Café tostado y molido en envase de ½ Kg. Y ¼ de Kg.*
- *ALTITUD: 1400 a 1800 msnm*
- *Nivel de tueste: Tostado medio*
- *Variedad: Caturra, typica, catuay*
- *Tenemos una relación justa y equitativa con los productores, pagándoles precios justos*
- *Comprando café Ferval usted apoya a nuestros productores cafetaleros*
- *Tipo Molienda: Intermedia (Cafetera eléctrica, pasadora manual – gota a gota*



# MACA NEGRA

*HARINA DE MACA NEGRA ORGÁNICA DE  
250 GRAMOS, CON SU RESPECTIVO  
CERTIFICADO ORGÁNICO, CERTIFICADA  
POR USDA ORGÁNICAS, GELATINIZADAS*





# Maca negra



- Nuestra harina de **maca negra** está siendo exportada en producto terminado en envase de 250 gramos al país de Canadá y como capsulas de maca negra al país de Australia, cumpliendo con todos los estándares de calidad y de exigencias estrictas que piden para el ingreso a dichos países de un producto.
- Trabajamos directamente con las asociaciones de pequeños productores.
- Al comprarnos estamos colaborando con el bienestar económico del productor

- Lugar de procedencia: Junín – Perú
- Se procesa con buenas prácticas de fabricación De Manufactura (GMP) y el proceso HACCP.

Nuestra maca pasa por un proceso de gelatinización o extrusión, por lo que es más digerible en el estómago en comparación con otras macas obtenidas por un proceso diferente. ¿Y cómo es el proceso de gelatinización o extrusión? Mediante este proceso las cadenas de almidón se destruyen totalmente y se liberan las proteínas. Por lo tanto, se vuelve **DIGERIBLE** en el estómago del 95% al 99%.



# Maca negra



- *Está valorado como uno de los superalimentos más potentes por su gran cantidad de micronutrientes.*
- *Sin gluten, apto para veganos*
- *Sin conservantes ni aditivos*
- *Sin azúcar añadido.*

## Beneficios:

- *La maca es un alimento clave para aportar la vitalidad necesaria para el desarrollo de las actividades del día a día.*
- *Mantiene nuestro cerebro alerta*
- *Promueve la producción de testosterona*
- *Elevar los niveles de energía, dando así resistencia física y mental.*
- *Fortalece el sistema inmunológico.*
- *Hoy en día, muchos atletas lo incluyen en su régimen para mejorar la fuerza y la resistencia.*

## Contiene:

- *Rico en minerales: calcio, sodio, magnesio, hierro, potasio, etc.*
- *Alto valor proteico*
- *Vitaminas: complejo B*
- *Contiene esteroides vegetales*
- *Prolina, Lípidos de Lisina*
- *Carbohidratos.*

## Modo de Empleo:

*2 cucharaditas por día, en los jugos. Yogurt, avena, leche o directamente con el agua, batidos, etc.*

*También puede ser parte de los postres, barras de chocolate, pasteles, etc. Este increíble súper alimento también se puede combinar con semillas de quinua o de cacao.*







- Teléfonos:  
(+51) 657-3292  
(+51) 980 739 712

- Web:  
[www.fervalsac.net](http://www.fervalsac.net)

- Síguenos  
en facebook.

