



FOODS  
FROM

Chile

Calidad premium

# Pasas

Exportadores de  
frutos secos



Esmeralda 973 of 502.  
Valparaíso Chile



[www.valleyway.cl](http://www.valleyway.cl)



[@exp\\_valley\\_way](https://www.instagram.com/exp_valley_way)



[comex@exportadoravalleyway.cl](mailto:comex@exportadoravalleyway.cl)

# Tabla de contenido

Campos	03
Nosotros	04
Proceso	05
Distinción	06
Catálogo	08



# Nuestros campos

Nuestros grandes campos de producción nos permite garantizar calidad premium y volumen de producción a nuestros clientes.



Ubicados en la zona norte de Chile (Copiapó). Contamos con **180 hectáreas** de producción de las mejores uvas



# Nosotros

Somos una **empresa familiar** con una larga trayectoria y experiencia.

**Especialistas** en secado de **pasas** y posterior **exportación**. Nuestra meta es posicionarnos en diversos mercados, abarcando las diferentes exigencias de cada cliente con una **atención personalizada**, logrando **vínculos** de negocios **duraderos** y satisfactorios a lo largo del tiempo.



# Proceso



Como primer paso, se **cosechan** las **uvas** para pasas cuando tienen un mínimo de 20 grados brix, contando con las **propiedades** de **dulzor** y **pulpa** necesaria para una excelente calidad



Luego, llegan al terreno de **secado** y se extienden sobre mallas donde se secan al sol de **forma artesanal**, por un período de **12 a 18 días** para lograr la mejor fruta de calidad.



Una vez que están con el grado de deshidratación y color indicado, se **trasladan** en sacos hasta la planta, donde se realiza una **selección** por **variedad**; para luego ser despaldada y separada en relación al calibre



Finalmente, pasa a proceso húmedo de **envasado** donde se **aceita**. Haciendo un recorrido por distintos **rayos x**, **láser** y personal especializado para su limpieza y **despacho** a **distintos países**.

# Por qué elegirnos

Exportamos a países como Holanda, México, Rusia, Guatemala, Polonia, España, entre otros, para lo que contamos con la calidad y certificaciones necesarias (BRC, Global, Halal, Kosher).

Estamos activamente presentes en toda la cadena de producción. Desde nuestros campos, terminando en el despacho a puerto y posteriormente, haciendo seguimiento de llegada a destino; lo que nos da la seguridad para dar 1 año de garantía a todos nuestros productos.

# Nuestras pasas

Pasa **negra** de forma **redonda**. muy dulce, que se obtiene secando al sol la uva fresca sin semilla de la variedad **flame seedless**



*flame*



*Gold*

Pasa de color **amarillo dorado**, de forma **ovalada** y **sabor agridulce**. Se obtiene de la variedad **thompson Seedless** mediante secado artificial y tratamiento con anhídrido sulfuroso para fijar el color.

Pasa de **color cafe** de forma **ovalada** con **sabor dulce** típico de la uva **thompson seedless** a partir de la cual se produce dejándola secarla al sol.



*Thompson*

# Distinción



*Black*

Pasa de color **negro**, de tamaño grande y **forma** elipsoidal **alargada** sin semilla, con **sabor semidulce**. Grados brix desde 20gr, con consistencia de la pulpa algo blanda.

Pasa de color **tornasolado** que va del café oscuro al rojizo, de forma elipsoidal **alargada**, sin semilla, de **sabor dulce** con **elegantes toques de acidez**. 20 grados brix.



*Crimson*



*Embalaje*

Contenido de humedad: 18%

Calibres:

- Small (5-9mm)
- Medium (9 -12mm)
- Jumbo (12+mm )
- Extra jumbo (13+mm)

Embalaje: cajas de cartón de 10 y 13.6 kg

# *¡Gracias!*



Esmeralda 973 of 502.  
Valparaíso Chile



[www.valleyway.cl](http://www.valleyway.cl)



[@exp\\_valley\\_way](https://www.instagram.com/exp_valley_way)



[comex@exportadoravalleyway.cl](mailto:comex@exportadoravalleyway.cl)

