




Sabores de nuestra Amazonía

 **sazam sabores de nuestra amazonia**
 **@sazamamazonia**
 **320 930 7009 - 315 421 5663**

Sabores de nuestra Amazonía

Sazam, sabores de nuestra amazonia es una empresa que nace Puerto Asís Putumayo, y evoluciona especialmente en el corredor Puerto Asís – La Rosa, más específico en la vereda Uribe - Uribe, es una empresa dedicada a la transformación de frutales amazónicos cultivados en este corredor, estos frutales se transforman en pulpas, mermeladas, paletas, galletas, tortas, snacks integrales, donas, cookies, jugos y trufas, estas transformaciones se realizan con endulzante tradicional (azúcar) o con endulzantes naturales (Estevia o Yacón). Actualmente realizamos labores en la zona rural y urbana y apoyamos en la cadena de valor turística de nuestra región con calidez.



“La Amazonía como una experiencia de sabores en tu paladar”.

Pulpas de Frutas Amazónicas Frescura y Sabor Natural

Disfruta el auténtico sabor de la Amazonía con nuestras pulpas 100% naturales. Elaboradas con frutas exóticas de la región, sin conservantes ni azúcares añadidos, son ideales para preparar jugos, batidos, postres y más. Descubre la frescura del arazá, la energía del copoazú, la dulzura del borojó y muchas más opciones llenas de nutrientes y sabor. ¡Lleva la esencia de la selva amazónica a tu mesa con cada sorbo!

COPOAZÚ \$12.000 Kg



PULPA COPUAZU

La pulpa del copoazú es de color blanco, con altos contenidos de fósforo, pectina y contenidos medios de calcio y vitamina C. Se utiliza en la elaboración de jugos, pasteles, néctares, mermeladas, compotas, gelatinas y dulces

COCONA \$11.000 Kg



PULPA COCONA

Es insumo para la elaboración de productos funcionales que reduzcan el colesterol, disminuyan los triglicéridos en la sangre, prevengan la diabetes y la anemia y fortalezcan los huesos, gracias a su alto contenido de carotenos, hierro, calcio y nutrientes del complejo B, entre otros.



PULPA ARAZA

Pulpas de fruta 100 % natural sin preservantes ni conservantes, sin azúcar añadida. La arazá es una guayaba de origen amazónico. Es una fruta cítrica, de suave aroma y muy refrescante. Es conocida en la región como la fruta de los 7 sabores. Rica en fibra, carbohidratos, proteínas, potasio, y en vitaminas A, B y C.

Autor: edine navarro

ARAZA \$8.000 Kg



PULPA ASAI

Repleto de vitaminas, proteínas, fibra, aminoácidos, grasas monoinsaturadas saludables y hasta 30 veces más antioxidantes que el vino tinto, se dice que el açai estimula la energía, fortalece el sistema inmunológico, ayuda al crecimiento muscular y combate los efectos del envejecimiento.

ASAI \$14.000 Kg

MERMELADAS

Las mermeladas son productos elaborados a partir de frutas provenientes de la región amazónica.

Estas mermeladas se caracterizan por su sabor único y exótico ya que utilizan frutas autóctonas de la Amazonía colombiana como: arazá copoazú, cocona, uva caimaron, asaí, pepino melocotón, seje, yaca, maraco, maracuyá silvestre.

Es importante destacar estas mermeladas elaboran de forma natural, sí preservante ni aditivos artificiales de sabores amazónicos, son productos que resaltan la riqueza y diversidad de la región amazónica y fortalecen una experiencia gastronómica única y con un delicioso sabor.



MERMELADAS

\$12.000

PICANTES

Nuestro picante amazónico es una explosión de sabor exótico y auténtico, elaborada con ajíes nativos de la región del Putumayo. Cultivados en suelos fértiles y bajo un clima tropical único, estos ajíes poseen un equilibrio perfecto entre picor y aroma, realizando cada platillo con un toque vibrante y natural.

Este producto artesanal combina la intensidad del ají amazónico con ingredientes frescos de la selva, como hierbas aromáticas y especias locales, creando una salsa versátil ideal para carnes, pescados, guisos o simplemente para darle un toque especial a cualquier comida.

Sin conservantes ni aditivos artificiales, nuestra salsa es una expresión pura de la biodiversidad de la Amazonia putumayense, llevando a tu mesa el auténtico espíritu y sabor de nuestra tierra. ¡Atrévete a probarla y disfruta de una experiencia culinaria única!

ají charapita



ají pique



ají arcoíris



ají morrón



ají perla



1. Ají fuego \$ 6.500

Picante rojo aromatizado con 5 tipos de ají: charapita, pique, arco iris, morrón y perla



2. Ají fuego \$ 5.000

Picante verdoso aromatizado con 3 tipos de ají: pique, arco iris y morrón. Contiene orégano cubano.



3. Sal picante \$ 3.500

Este producto es un mix de sal marina y 3 tipos de ají rojo: pique, arco iris y morrón.



Bizcochos Naturales y Nutritivos

\$10.000

Elaborados solo con frutos secos, chiro, granola, cocoa y mantequilla, sin harinas refinadas ni azúcares añadidos, son la opción ideal para quienes buscan un snack delicioso y nutritivo. Suave, esponjoso y con el dulzor natural de la fruta, cada bocado es una experiencia irresistible. ¡Perfectos para acompañar tu café o como un antojo saludable en cualquier momento del día!



Disfruta de la combinación perfecta entre sabor y salud con nuestros bizcochos 100% naturales

Sazón Condimentos Deshidratados Sabor y Aroma Natural

\$4.000

Realza el sabor de tus comidas con nuestra mezcla de condimentos deshidratados, elaborada con cebollín, pimentón dulce y cebolla cabezona. 100% natural, sin aditivos ni conservantes, esta combinación aporta un toque de frescura y aroma a tus platos, desde sopas y guisos hasta carnes y salsas. Práctico, versátil y lleno de sabor, es el ingrediente perfecto para darle un toque especial a tu cocina. ¡Lleva lo mejor de la naturaleza a tu mesa!



Pimienta del Putumayo - Aroma y Sabor Auténtico de la Amazonía

\$4.500

Descubre la intensidad y frescura de la *pimienta del Putumayo*, cultivada en tierras amazónicas ricas en biodiversidad. Su aroma profundo y su sabor equilibrado entre picante y especiado realzan cualquier platillo, desde carnes y sopas hasta salsas y marinadas. 100% natural y cuidadosamente seleccionada, esta pimienta es el ingrediente perfecto para dar un toque especial a tu cocina. ¡Lleva a tu mesa el sabor auténtico del Putumayo!



Contactanos



sazam sabores de nuestra amazonia



@sazamamazonia



320 930 7009 - 315 421 5663