
LIMA
INTI FOODS
SABORES QUE NUTREN Y
GRANOS QUE INSPIRAN

LIMA
INTI FOODS







ABOUT US

"Lima Inti Foods Eirl is a trading company that was born in the aftermath of the pandemic, at a pivotal moment that transformed the rules of the food market. With a forward-thinking and adaptable vision, we were created to be the strategic partner that understands and evolves alongside the new needs of each client. We don't just respond to changes; we anticipate them, offering tailored solutions in quality, variety, and service."

¿QUIÉNES SOMOS?

"Lima Inti Foods Eirl, es una empresa Trader, que nació tras la pandemia, en un momento decisivo que transformó las reglas del mercado alimentario. Con una visión anticipada y adaptable, nos creamos para ser el socio estratégico que comprende y evoluciona junto a las nuevas necesidades de cada cliente. No solo respondemos a los cambios; nos anticipamos a ellos, ofreciendo soluciones a la medida en calidad, variedad y servicio."

NUESTRA MISIÓN:

"Our mission is to be the essential facilitator for companies in the food sector, providing comprehensive and functional solutions that optimize their projects, meet their specific requirements and boost the mass marketing of their products."

"Nuestra misión es ser el facilitador esencial para las empresas del sector alimentario, proporcionando soluciones integrales y funcionales que optimicen sus proyectos, satisfagan sus requerimientos específicos e impulsen la comercialización masiva de sus productos."

VISIÓN:

"We envision a unique and successful operating model—a work ethic—that transcends borders. We aspire to be a global network of food solutions, where each node (or franchise) replicates our DNA of quality, professional ethics, and comprehensive service, adapting to the local reality while maintaining our core values."

"Visualizamos un modelo de operación único y exitoso —una mística de trabajo— que trascienda fronteras. Aspiramos a ser una red global de soluciones alimentarias, donde cada nodo (o franquicia) replique nuestro ADN de calidad, ética profesional y servicio integral, adaptándose a la realidad local mientras mantiene sólidos nuestros valores fundacionales."

Mas información: limaintifoods@gmail.com

LIMA
INTI FOODS

OUR PRODUCTS

NUESTROS PRODUCTOS



GRANOS ANDINOS

ANDEAN GRAINS



LEGUMBRES

LEGUMES



CACAO

COCOA



HARINA DE MACA

POWDER MACA



ESPECIAS

SPICES



FRUTOS SECOS

DRIED FRUITS

+51 952 981 769

Mas información: limaintifoods@gmail.com



Andean grains are nutritious foods native to the Andean region and cultivated in various countries. They include quinoa, kiwicha, cañihua, tarwi, sacha inchi, and other

(Los granos andinos son alimentos nutritivos originarios de la región andina y cultivados en diversos países. Entre ellos se encuentran la quinua, la kiwicha, la cañihua, el tarwi, el sacha inchi y otros).

Characteristics:

- These are considered superfoods due to their high nutritional value.
- These combat anemia and malnutrition.
- These strengthen the immune system.
- These are rich in protein, fat, and starch.
- These are an important source of calcium, iron, phosphorus, potassium, and zinc.

Uses:

- These can be used in soups, stews, purées, salads, and sauces.
- These can be processed into products such as flour and milk.
- These can be eaten roasted.

LIMA
INTI FOODS



QUINOA

Annual Production: 400 tons

Presentation:

- Grains in box per 5kg to 20 kg
- Grains in bag per 5kg to 50 kg
- Powder in box per 5kg to 20 kg
- Powder in bag per 5kg to 50 kg

Quality:

- White Quinoa
- Red Quinoa
- Black Quinoa



AMARANTH

Annual Production: 400 tons

Presentation:

- Grains in box per 5kg to 20 kg
- Grains in bag per 5kg to 50 kg
- Powder in box per 5kg to 20 kg
- Powder in bag per 5kg to 50 kg

Quality:

- Grains
- Powder
- Expanded



CHÍA

Annual Production: 400 tons

Presentation:

- Boxes: 5 kg – 20 kg
- Bags: 5 kg – 50 kg

Quality:

- Whole grain
- Powder (ground)
- Expanded

Peruvian corn is a traditional and nutritious cereal grown in the country's three natural regions.

Varieties:

- Giant mote corn
- Chulpi corn
- Chispa corn
- Punta roja corn
- Cancha corn

- Maíz mote gigante
- Maíz chulpi
- Maíz chispa
- Maíz punta roja
- Maíz cancha

Supply capacity: 150 tons per month



Quinoa
(Quinua)



Chía
(Chía)



AMARANTH
(Kiwicha)



Chulpi corn
(Maíz chulpi)



Mountain corn
(Maíz montaña)



Carhuay corn
(Maíz carhuay)



Chispa corn
(Maíz chispa)



Giant mote of Cusco
(Mote gigante del Cusco)







Legumes, also known as pulses, are a staple food in people's diets.
In Peru, they are cultivated along the coast, in the highlands, and in the rainforest.
Production regions: Cusco, Andahuaylas, Lambayeque, Áncash, La Libertad, and Junín.
Main legumes: Cowpea beans, canary beans, black beans, red beans, fava beans, peas, lima beans, lentils, tarwi, zarandaja beans, and chickpeas, among others.
Supply capacity: 150 tons per month.

LIMA
INTI FOODS

Las legumbres, también conocidas como menestras, son un alimento básico en la dieta de las personas.
En el Perú, se cultivan en la costa, la sierra y la selva.
Regiones de producción: Cusco, Andahuaylas, Lambayeque, Ancash, La libertad y Junin.
Principales legumbres: Frejol castilla, frejol canario, frejol negro, frejol guinda, habas, arveja, pallares, lentejas, tarwi, zarandaja y garbanzos, etc.
Capacidad de suministro: 150 toneladas por mes.



Canary bean
(Frejol Canario)



Baby lentil
(Lenteja bebe)



Chickpea
(Garbanzo)



Lima beans
(Pallar)



Black-eyed pea
(Frejol Castilla)



Mung bean
(Frejol mungo)



Speckled kidney bean
(Fréjol moteado)



Black bean
(Frejol Negro)



Flaxseed
(Linaza)



Sesame
(Sésamo)



Red kidney bean
(Frejol Rojo)



Broad bean
(Haba Verde)



Bayo bean
(Frejol bayo)



Split green pea
(Arveja verde partida)



Panamito bean
(Frejol panamito)



Speckled ñuña bean
(Frejol ñuña moteada)



Calima bean
(Frejol calima)



Baby lima beans
(Pallar bebe)



Cracked wheat
(Morón)



Cannelini beans
(Frejol capsula)



Dried yellow potato
(Papa seca amarilla)



Zarandaja bean
(Zarandaja o chileno)



White beans
(Frejol blanco)



Dried black potato
(Papa seca negra)



Peruvian cacao originates from the Peruvian Amazon and is known for its flavor and aroma. It is one of the finest cocoas in the world and a major player in the global market. The main producing regions are San Martín, Junín, Ucayali, Huánuco, and Cusco.

El Cacao peruano proviene de la Amazonía peruana y es reconocido por su sabor y aroma. Es uno de los cacaos más finos del mundo y un producto clave en el mercado global. Las principales regiones productoras son San Martín, Junín, Ucayali, Huánuco y Cusco.

LIMA INTI FOODS



COCOA GRAINS

Variety: Criollo and Fine de Aroma
Annual Production: 380 tons
Presentation: 50kg bags
Container
- 20 ST FCL: 12 tons
- 40 ST FCL: 25 tons

GRANOS DE CACAO

Variedad: Criollo y Fino de Aroma
Producción anual: 380 toneladas
Presentación: Sacos de 50 kg
Contenedor
- 20 ST FCL: 12 toneladas
- 40 ST FCL: 25 toneladas



COCOA NIBS

Variety: Criollo and Fine de Aroma
Annual Production: 380 tons
Presentation: Box per 15 kg
Quality
- Cacao nibs raw
- Cacao nibs roasted

NIBS DE CACAO

Variedad: Criollo y Fino de Aroma
Producción anual: 380 toneladas
Presentación: Caja de 15 kg
Calidad
- Nibs de cacao crudos
- Nibs de cacao tostados



COCOA PASTE

Variety: Criollo and Fine de Aroma
Annual Production: 380 tons
Presentation:
- Blocks per 30 kg and 5 kg
- Wafers and chip per 15 kg
- Bars from 100 to 2000 grams

PASTA DE CACAO

Variedad: Criollo y Fino de Aroma
Producción anual: 380 toneladas
Presentación:
- Bloques de 30 kg y 5 kg
- Obleas y chips de 15 kg
- Barras de 100 a 2000 gramos



COCOA BUTTER

Variety: Criollo and Fine de Aroma
Annual Production: 300 tons
Presentation:
- Blocks per 25 kg and 4 kg
- Wafers in box per 15 kg
- Bars from 100 to 2000 grams

MANTECA DE CACAO

Variedad: Criollo y Fino de Aroma
Producción anual: 300 toneladas
Presentación:
- Bloques de 25 kg y 4 kg
- Obleas en caja de 15 kg
- Barras de 100 a 2000 gramos



COCOA POWDER

Variety: Criollo and Fine de Aroma
Annual Production: 300 tons
Presentation: 25kg bags
Container:
- 20 ST FCL: 15 tons
- 40 ST FCL: 25 tons

CACAO EN POLVO

Variedad: Criollo y Fino de Aroma
Producción anual: 300 toneladas
Presentación: Sacos de 25 kg
Contenedor:
- 20 ST FCL: 15 toneladas
- 40 ST FCL: 25 toneladas



Maca (Lepidium meyenii) is an Andean tuber that has been used for centuries as a dietary supplement and for medicinal purposes. It is also known as Peruvian ginseng. It grows in the central Andes of Peru, at altitudes above 4,000 meters. It has been used to boost energy and fertility.

Properties:

- Contains starch, dietary fiber, and protein.
- Contains minerals that perform key functions in the body.
- Contains phenolic compounds, glucosinolates, and (+)-meyenii A.
- Contains phytosterols.

La maca (Lepidium meyenii) es un tubérculo andino que se ha utilizado durante siglos como suplemento dietético y con fines medicinales. También se conoce como ginseng peruano. Crece en los Andes centrales del Perú, a altitudes superiores a los 4000 metros. Se ha utilizado para aumentar la energía y la fertilidad.

Propiedades:

- Contiene almidón, fibra dietética y proteínas.
- Contiene minerales que desempeñan funciones clave en el organismo.
- Contiene compuestos fenólicos, glucosinolatos y (+)-meyenii A.
- Contiene fitoesteroles.

LIMA
INTI FOODS

YELLOW MACA



Annual Production: 400 tons
Presentation: 20kg bags
Quality

- Raw maca powder
- Gelatinized maca powder
- Maca chips

MACA AMARILLA

Producción anual: 400 toneladas
Presentación: Sacos de 20 kg
Calidad

- Maca cruda en polvo
- Maca gelatinizada en polvo
- Chips de maca

RED MACA



Annual Production: 400 tons
Presentation: 20kg bags
Quality

- Raw maca powder
- Gelatinized maca powder
- Maca chips

MACA ROJA

Producción anual: 400 toneladas
Presentación: Sacos de 20 kg
Calidad

- Maca cruda en polvo
- Maca gelatinizada en polvo
- Chips de maca

BLACK MACA



Annual Production: 400 tons
Presentation: 20kg bags
Quality

- Raw maca powder
- Gelatinized maca powder
- Maca chips

MACA NEGRA

Producción anual: 400 toneladas
Presentación: Sacos de 20 kg
Calidad

- Maca cruda en polvo
- Maca gelatinizada en polvo
- Chips de maca



Maca Powder
(Harina de maca)



Carrot powder
(Harina de zanahoria)



Banana flour
(Harina de plátano)



Sweet potato powder
(Harina de camote)



Lúcuma powder
(Harina de lÚcuma)



Chia powder
(Harina de Chía)



Quinoa flour
(Harina de quinua)



Crushed dried corn flour
(Harina de chochoca)



7 seeds powder
(Harina de 7 semillas)



Fava bean flour
(Harina de habas)



Amaranth flourl
(Harina de kiwicha)



Powder machika
(Harina de machika)



Fava bean punch
(Ponche de habas)



Carob powder
(Harina de algarrobo)



Cream of Pea Soup
(Crema de arveja)

Especias Peruanas de Alta Calidad

Spices are aromatic products of plant origin used to enhance the flavor, aroma, and color of foods. They are obtained from different parts of plants, such as seeds, bark, roots, fruits, or leaves, and in addition to their culinary use, many contain natural compounds with antioxidant, digestive, and health-beneficial properties:

- Harina de kion
- Turmeric flour
- Black raisins
- Black pepper
- Panca chili
- Paprika
- Mirasol chili pepper
- Annatto
- Dried mushroom (Callampa mushroom)
- Garlic powder
- Maras Pink Salt

- Harina de kión
- Harina de curcuma
- Pimienta negra
- Pasas Negras
- Ají panca
- Páprika
- Aji mirasol
- Achiote
- Hongo callampa
- Harina de ajo
- Sal rosada de maras








Supply capacity: 150 tons per month

Main Benefits of Spices:

- Naturally enhance the flavor and aroma of foods
- Provide antioxidant and anti-inflammatory compounds
- Contribute to better digestion
- Some help strengthen the immune system
- Help reduce the use of salt and artificial additives

Beneficios principales de las especias:

- Mejoran el sabor y aroma de los alimentos de forma natural
- Aportan compuestos antioxidantes y antiinflamatorios
- Contribuyen a una mejor digestión
- Algunas ayudan a reforzar el sistema inmunológico
- Permiten reducir el uso de sal y aditivos artificiales

LIMA INTI FOODS



Ginger powder
(Harina de jengibre)



Garlic powder
(Harina de ajo)



Turmeric powder
(Harina de cúrcuma)



Brown raisins
(Pasas morena)



Chili pepper
(Ají Panca)



Annatto
(Achiote)



Ají mirasol chili pepper
(Ají mirasol)



Paprika
(Páprika)



Mushrooms
(Hongos callampa)



Black pepper
(Pimienta negra)



Pink salt from Maras
(Sal rosada de maras)



Dried black potato
(Jengibre en ojuelas

TAILOR - MADE

Due to our extensive experience in the sector, all the companies in our consortium are highly qualified to offer comprehensive private label services. This allows us to offer customized, high-quality solutions tailored to each client's specific needs.
Furthermore, we have a dedicated innovation and development team that works closely with our clients in the creation and development of their products. From initial conceptualization to final consumer presentation, our team is prepared to help them develop their customized products according to their needs, ensuring that every detail meets the most demanding market standards.

HECHO A MEDIDA

Gracias a nuestra amplia experiencia en el sector, todas las empresas de nuestro consorcio están altamente calificadas para ofrecer servicios integrales de marca privada. Esto nos permite ofrecer soluciones personalizadas y de alta calidad, adaptadas a las necesidades específicas de cada cliente.
Además, contamos con un equipo dedicado de innovación y desarrollo que trabaja en estrecha colaboración con nuestros clientes en la creación y el desarrollo de sus productos. Desde la conceptualización inicial hasta la presentación final al consumidor, nuestro equipo está preparado para ayudarlos a desarrollar sus productos personalizados de acuerdo con sus necesidades, garantizando que cada detalle cumpla con los estándares más exigentes del mercado.



LA HISTORIA DE LIMA INTI FOODS

LIMA INTI FOODS EIRL, fue creada el 03 de noviembre del 2022, una pasión por los alimentos esenciales y una visión clara se unieron para dar vida a Lima Inti Foods.

Todo comenzó cuando, tras años de experiencia y consultas constantes de empresas que confiaban en nuestro conocimiento, vimos la necesidad de crear un puente formal y confiable. No se trataba solo de vender, sino de ofrecer una solución integral: responder consultas comerciales, resolver desafíos de abastecimiento y presentar propuestas que realmente nutrieran los proyectos de nuestros clientes.

Así nació **Lima Inti Foods E.I.R.L.**, con el firme propósito de ser más que un proveedor: ser un aliado estratégico en el mundo de los alimentos. Creemos profundamente que este rubro es fundamental para la vida, y por eso nos dedicamos con esmero a seleccionar y ofrecer lo mejor de la tierra peruana.

Nuestra oferta es un tributo a la riqueza de nuestro país: desde los granos ancestrales como la quinua y los frijoles, hasta las nutritivas harinas de maca, plátano y lúcuma. Deliciosos chocolates, desde el cacao en su forma más pura hasta sus presentaciones más creativas; frutos secos, especias y también esos pedidos atípicos que nos desafían a innovar.

Pero nuestra misión va más allá de la entrega. Nos guía un objetivo simple pero poderoso: atender cada demanda y superar siempre las expectativas. Por eso, nuestro compromiso no termina con la venta; continuamos con un seguimiento cercano, asegurando que nuestra relación sea duradera y de mutuo crecimiento.

En **Lima Inti Foods**, entregamos alimentos de calidad, pero sobre todo, cultivamos confianza, soluciones y una alianza que perdura.

Alimentos esenciales. Soluciones integrales. Confianza que nutre.

Puntos clave que destacamos en la historia:

1. El Origen: Formalización basada en experiencia y demanda de consultoría previa.
2. El Propósito/Diferencial: Ser un aliado estratégico que soluciona y asesora, no solo vende.
3. La Gama de Productos: Se mencionan de forma atractiva y organizada, reflejando diversidad.
4. La Filosofía: La creencia en que los alimentos son fundamentales para la vida.
5. La Promesa de Valor: Atender, superar expectativas y mantener una postventa activa (el ciclo completo de servicio).
6. El Cierre: TODO ES CONVERSABLE, TODO TIENE SOLUCIÓN


LIMA
INTI FOODS

THE STORY OF LIMA INTI FOODS

LIMA INTI FOODS E.I.R.L. was founded on November 3, 2022, when a passion for essential foods and a clear vision came together to bring Lima Inti Foods to life.

It all began after years of experience and constant inquiries from companies that trusted our knowledge. We recognized the need to create a formal and reliable bridge. It was not just about selling, but about offering a comprehensive solution: responding to commercial inquiries, solving supply challenges, and presenting proposals that truly nourished our clients' projects.

Thus, Lima Inti Foods E.I.R.L. was born with the firm purpose of being more than a supplier—becoming a strategic partner in the food industry. We firmly believe that this sector is essential to life itself, which is why we are dedicated to carefully selecting and offering the best of Peruvian land.

Our offering is a tribute to the richness of our country: from ancestral grains such as quinoa and beans, to nutritious flours made from maca, banana, and lucuma. Delicious chocolates, ranging from cacao in its purest form to its most creative presentations; dried fruits, spices, and even those unconventional requests that challenge us to innovate.

But our mission goes beyond delivery. We are guided by a simple yet powerful goal: to meet every demand and consistently exceed expectations. For this reason, our commitment does not end with the sale; we continue with close follow-up, ensuring a long-lasting relationship built on mutual growth.

At **Lima Inti Foods**, we deliver quality foods—but above all, we cultivate trust, solutions, and partnerships that endure.

Essential foods. Comprehensive solutions. Trust that nourishes.

Key points highlighted in our story:

1. The Origin: Formalization based on experience and prior demand for consulting services.
2. The Purpose / Differentiator: To be a strategic partner that provides solutions and guidance, not just sells.
3. The Product Range: Presented in an appealing and organized way, reflecting diversity.
4. The Philosophy: The belief that food is fundamental to life.
5. The Value Promise: To serve, exceed expectations, and maintain active post-sales support (the full service cycle).
6. The Closing Message: Everything is negotiable. Everything has a solution.


LIMA
INTI FOODS