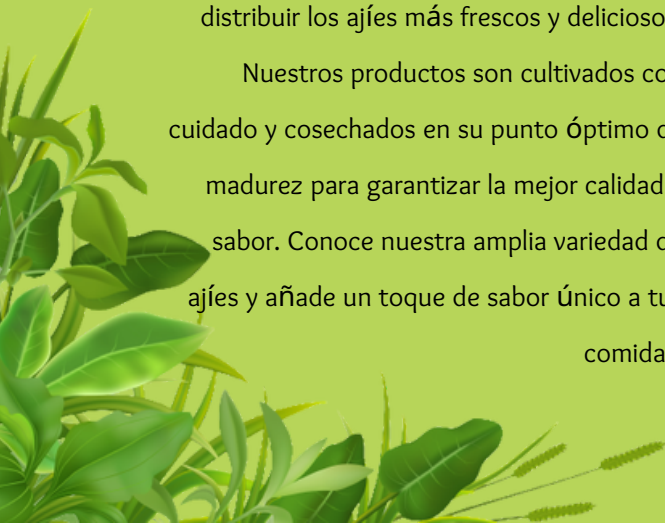




¡DESCUBRE LA AUTÉNTICA EXPERIENCIA DEL SABOR CON NUESTROS AJÍES!

Somos una empresa dedicada a producir y distribuir los ajíes más frescos y deliciosos.

Nuestros productos son cultivados con cuidado y cosechados en su punto óptimo de madurez para garantizar la mejor calidad y sabor. Conoce nuestra amplia variedad de ajíes y añade un toque de sabor único a tus comidas.



Un producto 100%
Colombiano, somos
expertos en ají.



CONTACTANOS



+57 312-560-0426



gerencia@qtfcolumbia.com.co



100% COLOMBIANOS

Nuestra principal materia prima proviene de agricultores de origen colombiano que comercializan sus productos en el mercado local, estos son especialistas en el procesamiento de materias primas, implementando buenas prácticas en sostenibilidad, tecnificación de la agricultura y calidad de sus cultivos, lo que nos permite garantizar la satisfacción de nuestros clientes y un mínimo impacto al medio ambiente.





Nuestra Misión

Nuestro propósito es realizar procesos guiados por la innovación, el desarrollo, formación de recursos humanos y mejoramiento continuo con criterios de excelencia en el área de materias primas, energía y medio ambiente, para contribuir a impulsar el desarrollo sustentable de la región en el sector productivo y social, y buscando cumplir los requerimientos y expectativas del cliente.



1,000+
Toneladas Producidas

1,000+
Toneladas Vendidas

10
Clientes Nacionales



Nuestra Visión

Para el 2027 ser el proveedor de productos alimenticios valorado por los clientes y consumidores por su calidad e innovación tecnológica. Apuntamos a ser una compañía rentable, líder en el mercado nacional y participando estratégicamente en los mercados externos.



NUESTROS PRODUCTOS DE AJÍES:



Los pimientos de cayena son un grupo de pimientos ahusados, de 10 a 25 cm de largo, generalmente delgados, mayoritariamente de color rojo, Normalmente es un ají moderadamente picante, a menudo con una punta curvada y una piel un poco ondulada, que cuelga del arbusto. el Cayenne es usado para fabricación de salsas, especia en la cocina, condimento en mesa, encurtidos, ketchup y alimentos ahumados.



Fresco y picante, el ají verde es ideal para aquellos que buscan un sabor más picante en sus comidas. Agrega un toque de sabor a tus sopas, guisos y platos de carne o pescado.



El ají habanero es el ají más famoso del mundo. Este pimiento es extremadamente picante, 40 veces más picante que un jalapeño, y muy popular en México, América del Sur y el Caribe



Como todas las variedades de Capsicum Frutescens, la planta tiene un aspecto espeso. Las vainas miden unos 4 cm. de largo y tienen un hábito erguido. Colorean de amarillo-verde o amarillo a rojo cuando están completamente maduros.



Conoce más en nuestra página WEB:

QTFCOLOMBIA.COM.CO



Nuestra Calidad

Cultivo cuidadoso

Nuestros ajíes son cultivados con cuidado en fincas, siguiendo prácticas agrícolas sostenibles y respetuosas con el medio ambiente.



Frescura garantizada

Cosechamos nuestros ajíes en su punto óptimo de madurez y los transportamos rápidamente para garantizar su frescura y sabor inigualables.



Calidad Premium

Nuestros ajíes son seleccionados cuidadosamente para asegurar que cumplan con nuestros altos estándares de calidad. Solo los mejores ajíes llegan a nuestros clientes.





Un producto 100%
Colombiano, somos
expertos en ají.



¡Agrega un toque de sabor a tus comidas con nuestros
ajíes! Descubre la auténtica experiencia del sabor con la
frescura y calidad de nuestros productos. Para obtener
más información o realizar pedidos, visita nuestra
página web o visítanos en nuestros Centros de
experiencia.

¡Gracias por elegirnos!



+57 312-560-0426



gerencia@qtfcolombia.com.co

