




MUKATRI SAS

Calle 3 N 12 - 25 B/ El Rosal

Florencia – Caquetá

436 5050 – 311 237 8158

Ficha Técnica de Productos

FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	
NOMBRE DEL PRODUCTO: AJÍ EN POLVO (JIFISAT ICHOMA)	
PRODUCTO	<p>El Ají en polvo es elaborado con ají amazónico 100% natural. Es un polvo de color oscuro con diferentes tonalidades e intensidades de sabor, de acuerdo con la variedad de cada ají, dado que cultivan más de 10 variedades bajo prácticas tradicionales en la chagra y los patios. Tiene un sabor a humo por su proceso de preparación; es suavemente tostado por 4 a 6 horas, asegurando preservar el intenso sabor y aroma.</p>
LUGAR DE ELABORACIÓN	<p>El Ají en polvo es elaborado en el resguardo indígena Manaiye El Quince, ubicado al sur de Colombia, en el departamento del Caquetá, municipio de Solano.</p>
AJÍ AMAZÓNICO (JIFIJ)	<p>Las variedades que cultivan las familias del resguardo son: camarón, teboji, uña de águila, pajarita, picucho, tubuji, ojo de pescado, chiche perro, chiche gato, chiche boruga, jogai, y ignagoi.</p>
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	<p>Temperatura ambiente no superior a los 28°C, humedad relativa no mayor al 80% y mantener los productos en lugares frescos y secos.</p>
CONSUMO	<p>El Ají en polvo hace parte de la alimentación tradicional del pueblo indígena Murui-muinai. Se usa para acompañar alimentos tradicionales como caldo de pescado, carne de monte y productos elaborados con la yuca: casabe, fariña, y juare</p>