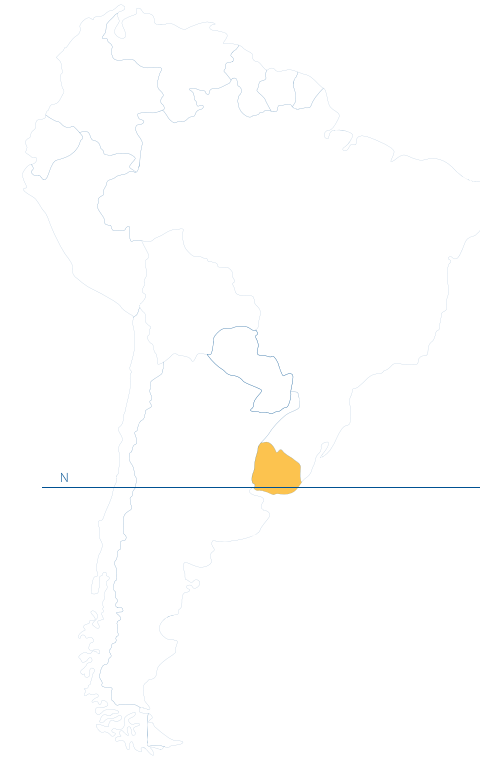


SABORES DE URUGUAY



UruguayNatural



Un lugar en el mundo

Uruguay forma parte de una de las regiones más fecundas y productivas del planeta y es la puerta principal de entrada al sur del continente americano. Reclinado sobre el Océano Atlántico y flanqueado por caudalosos ríos, sus praderas y suaves serranías dan vida a los sabores más preciados de la naturaleza.



Es natural, es Uruguay

Placenteros, naturales, confiables. Los productos uruguayos son quienes mejor representan y transmiten la naturaleza del país.

Sus extensas praderas, las majestuosas quebradas y el océano temperamental conforman el marco de la producción de alimentos uruguayos, distinguida en el mundo entero por su calidad, su exquisito sabor y la seguridad de su origen.

Actualmente, Uruguay produce alimentos para casi 30 millones de personas, con el potencial de alimentar a 50 millones: más de 10 veces su población. Su clima templado, la calidad y la vastedad del campo uruguayo, son factores naturales que favorecen el desarrollo de la industria alimenticia del país.

Tierras generosas para la agricultura y propicias para la ganadería a cielo abierto, principal fuente de riquezas del país y actividad que une tradición y vanguardismo. En Uruguay el ganado pasa el día en el campo y se alimenta de pasturas frescas. A estos atributos se suma una política de trazabilidad obligatoria aplicada en el 100% del ganado bovino, desde hace más de diez años. El sistema de caravanas electrónicas individuales permite la identificación y seguimiento de la producción.

Porque es deliciosa y también saludable, la carne uruguayana es codiciada y reconocida por los consumidores más exigentes del mundo.

La vasta experiencia de Uruguay en agro inteligencia es también un valor agregado de la producción de miel, cítricos y caviar, criado de manera natural en el seno de los ríos.



La trazabilidad alcanza también a la totalidad de la producción vitivinícola de este país que responde por la seguridad alimentaria de sus vinos, desde la cepa a la botella.

Uruguay se destaca, además, por la calidad y variedad del arroz, cuya producción lo posiciona como gran exportador a nivel mundial.

Y para producir en el presente protegiendo el futuro, el país puso en marcha políticas efectivas de cuidado de los recursos naturales que establecen rotaciones de cultivos, planes de producción sustentable y cuidado del suelo.

Uruguay es líder regional en materia de energías renovables con el 96% de su matriz energética alimentada por granjas eólicas y energía solar.

La belleza y diversidad de los paisajes de Uruguay se despliega en kilómetros de playas de arenas blancas sobre el Océano y en las riberas del Río de la Plata y se prolonga en la vastedad de sus campos verdes y soleados. Este entorno y estos atributos y valores, sumado a la calidad de vida y la calidez de su gente, hacen de Uruguay un lugar en el mundo al cual siempre se quiere regresar o disfrutar a través de sus productos.



Algunos de los productos especiales de Uruguay

Arándanos



Carne

Caviar



Aceite de Oliva



Cítricos



Arroz



Miel



Agua



Lácteos



Vinos





ARÁNDANOS

Uruguay ofrece grandes ventajas para el cultivo del arándano.

Sus tierras fértiles, el clima apropiado y una producción responsable se conjugan para generar frutos sabrosos, frescos y confiables.

Su ubicación geográfica, con estaciones inversas a los mercados de Europa y Estados Unidos, lo convierten en un proveedor estratégico de estos países, que se han posicionado como sus principales destinos de exportación.

En Uruguay, la producción de frutas se desarrolla en pleno equilibrio con la naturaleza, de acuerdo a prácticas que garantizan la inocuidad de los alimentos, el cuidado de los recursos naturales y de las personas.



A pesar de ser una actividad reciente, el cultivo de arándanos en Uruguay ha mostrado un extraordinario dinamismo. En la última década, fue el fruto con más desarrollo en términos de volúmenes producidos y exportados.

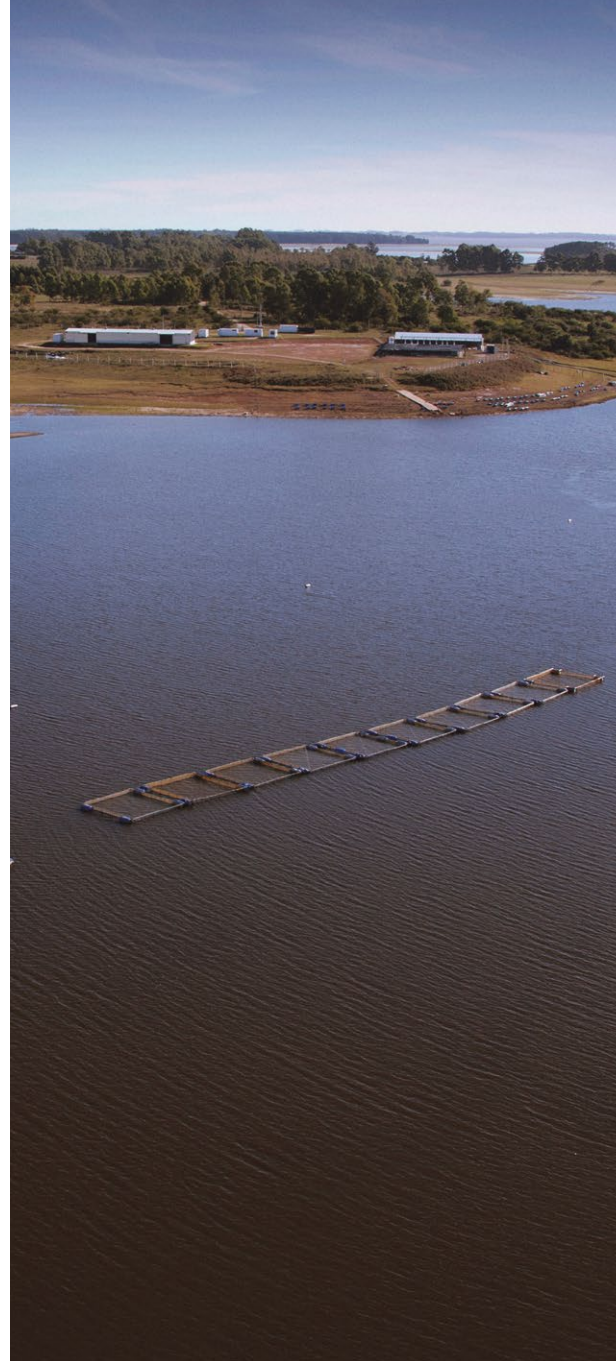
Las principales variedades cultivadas en el país son Misty, O'Neal, Milenia, Georgia, Blue Crisp, Start, Yewell y Emerald.



CAVIAR

Consolidado entre los principales exportadores de caviar del mundo, Uruguay es uno de los mejores ambientes del planeta para la cría de esturiones.

Uruguay es uno de los más exclusivos exportadores de caviar de la región. En las calmas aguas del Río Negro, corriente fluvial que atraviesa todo el país, el esturión ha encontrado el hábitat perfecto para desarrollar su vida naturalmente.



El caviar uruguayo se obtiene en ese entorno natural que permite la cría del esturión con técnicas que reproducen las condiciones de vida silvestre. Los peces son alimentados de forma natural y criados en el río, sin contaminantes de ningún tipo.

El riguroso protocolo sanitario y el sistema de trazabilidad de los animales desde que nacen hasta el momento del consumo, transforman al caviar uruguayo en un producto superior.

Las ventajas competitivas de la cría orgánica, afianzada en equipos humanos con sólidos conocimientos técnicos, han posicionado al país como uno de los principales productores y exportadores de caviar.





CÍTRICOS

Inserción internacional, programas de certificación, investigación y desarrollo, y sustentabilidad social, son los pilares que sostienen la producción citrícola uruguaya.

En su apuesta a la producción de alimentos confiables, Uruguay ha desarrollado sistemas avanzados de trazabilidad que garantizan el origen natural y seguro de los productos de su tierra.

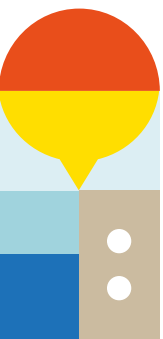
Actualmente están georreferenciadas el 100% de las plantaciones de cítricos. La trazabilidad de la citricultura está presente en todas las fases de la cadena, desde la formación de la planta, pasando por el desarrollo de los frutos, hasta que llega al destino de exportación.



La introducción de tecnología agointeligente en los cítricos uruguayos, permite que el consumidor tenga acceso a la información acerca del manejo a nivel de campo de elementos fitosanitarios, nutrición y riego, entre otros, fortaleciendo el concepto de inocuidad de los alimentos.

Naranjas, mandarinas, limones y pomelos crecen bajo el sol del litoral norte del país. El clima templado favorece la maduración temprana de los cítricos, logrando frutos de altísima calidad y sabor, lo cual habilita el ingreso a los mercados europeos en contra estación.

Los principales destinos de exportación de los cítricos uruguayos son los Estados Unidos, Federación Rusa, Países Bajos, España, Brasil y Arabia Saudita. En los Estados Unidos, los cítricos uruguayos se exportan a partir del acuerdo suscrito en 2013 entre ambos países y han tenido una excelente recepción de los consumidores.





MIEL

La miel uruguaya es deliciosa, natural y de calidad superior. Es producida acorde a prácticas sustentables: sin uso de repelentes, residuos tóxicos, ni contaminantes de ninguna especie.

La trazabilidad del producto, sumada a una larga tradición exportadora, son ventajas competitivas que le brindan prestigio mundial al sector apícola uruguayo, que exporta el 90% de sus productos.

El clima favorable, las grandes extensiones de tierra fértil, cuencas, praderas y montes naturales enriquecidos por vastas áreas de flora melífera, hacen posible la producción apícola natural preservando el medio ambiente.

La ubicación entre los 30° y 35° de latitud es benéfica para el desarrollo de la apicultura, actividad desde la que Uruguay se proyecta al mundo desde el 1963. En el último año Uruguay incrementó sus exportaciones de miel natural, alcanzando mercados como Alemania, España, Estados Unidos, Francia, República Checa, Bélgica, Israel, Italia, y Suiza, entre otros destinos.



En Uruguay se producen distintos tipos de miel, con características únicas y calidad inalterable.

Durante la primavera se obtiene miel de citrus reconocida por su color ámbar y sabor suave y fresco. Las mieles de las praderas y los montes nativos son más oscuras y poseen un sabor con más carácter y complejidad.

En el verano uruguayo comienza la floración de plantas nativas, aromáticas y saludables, que generan mieles más claras y exquisitas. El otoño trae mieles de los montes de eucaliptus, reconocidas por su intenso aroma y sabor pronunciado.

Uruguay cumple con todas las normas requeridas por la Unión Europea y los Estados Unidos. El registro obligatorio de todos los apicultores uruguayos permite controlar la ubicación de los apiarios, lográndose un 100% de trazabilidad.





LÁCTEOS

La leche uruguaya es sana, pura y natural, producida acorde a los más estrictos estándares internacionales.

La producción está ligada a la historia uruguaya, con una fuerte tradición asociativa de los productores lecheros que permite un desarrollo sostenido, con alta productividad y calidad reconocida.

El 70% de los lácteos uruguayos llega a 70 mercados en el mundo. Uruguay es el mayor productor de leche per cápita de América Latina, con 660 litros por habitante.



Sanos y seguros, los productos lácteos uruguayos son el resultado de una producción respetuosa de la naturaleza y rigurosa con las normas de bienestar animal. En Uruguay el ganado se alimenta todo el año pastando en praderas naturales, a cielo abierto.

Gracias a las condiciones nativas y la eficiencia productiva, el precio de la leche en Uruguay se encuentra entre los más competitivos del mundo.

Los lácteos uruguayos gozan de un gran prestigio internacional gracias a su eficiencia y calidad.

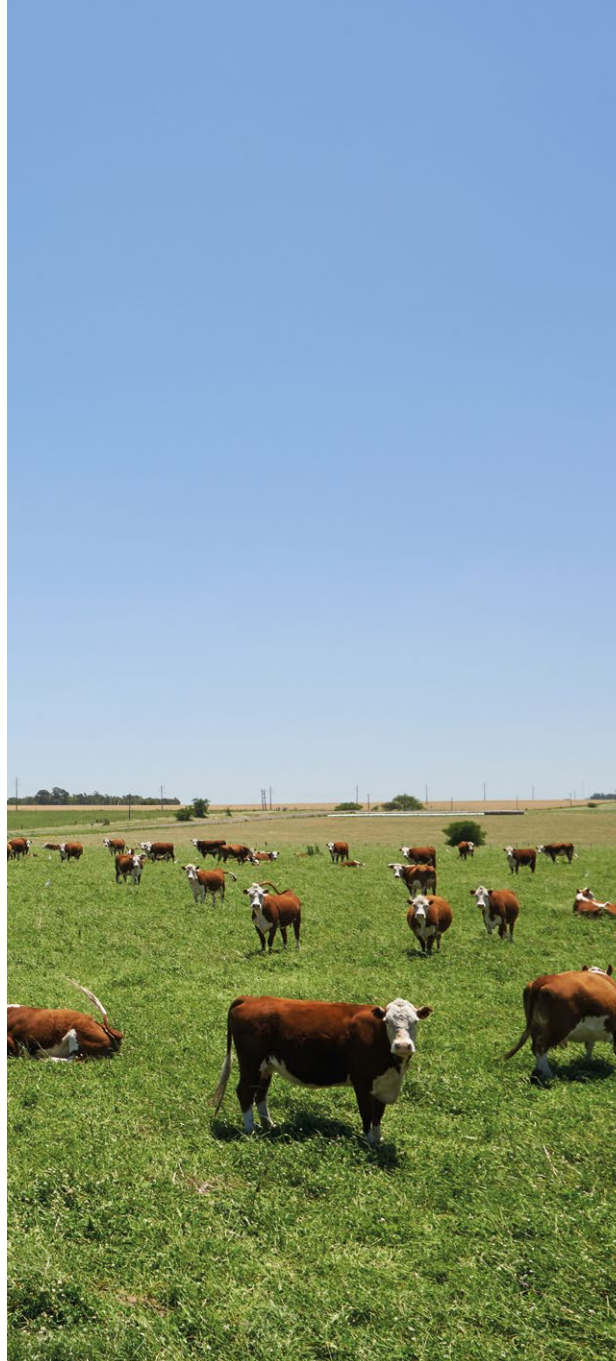


CARNE

Uruguay posee una célebre tradición y cultura en producción y exportación de carnes.

Los productos cárnicos de origen uruguayo se posicionan en el mundo en la franja premium de alta calidad. Actualmente, Uruguay exporta casi el 70% de lo que produce a más de 60 mercados, entre los que destacan China, Unión Europea, Estados Unidos, Brasil y Canadá.

En Uruguay el ganado es criado a cielo abierto, alimentado con pasto fresco en praderas naturales. El método de cría es la ganadería extensiva moderna, que permite producir alimentos de alta calidad junto a un cuidado responsable de la biodiversidad. No se utilizan hormonas ni tratamientos químicos en el ganado uruguayo.



El país se destaca por proteger y mejorar la salud animal, garantizando la inocuidad de los alimentos y contribuyendo a la salud pública y al desarrollo sostenible.

Uruguay cuenta con importantes iniciativas en materia de seguridad alimentaria, entre las que se destaca la trazabilidad, experiencia que lleva una década de implementación obligatoria en pos del bien público, agregando valor a la producción y posicionando al país como un referente a nivel mundial.

Desde hace más de 10 años la identificación individual de los bovinos es obligatoria por ley, el 100% del ganado uruguayo se encuentra trazado, asegurando la calidad del producto y de los procesos, desde el campo hasta la industria.

El proyecto de trazabilidad obligatoria uruguayo es innovador y revolucionario a nivel mundial: empoderó la decisión del consumidor al elegir la deliciosa calidad de la carne uruguaya, e incorporó tecnologías sin alterar el sistema productivo ganadero tradicional, que continúa siendo pastoril y a cielo abierto.



ACEITE DE OLIVA

Los aceites de oliva uruguayos son el secreto mejor guardado de la gastronomía latinoamericana. Genuinos, frescos y 100% naturales, sorprenden a los más exquisitos paladares.

La diversidad de orígenes de los olivos sembrados y la generosidad del clima y de la tierra, se unen para permitir blends singulares y complejos, que hoy son distinguidos por los expertos, aún entre los aceites de países de clásica tradición olivícola.

Aunque el desarrollo de la producción olivícola no alcanza las dos décadas, la condición joven del sector en Uruguay le ha permitido forjar plantaciones modernas, con la más alta tecnología en las almazaras y el proceso. Los aceites uruguayos Extra Virgen son analizados químicamente y evaluados por un panel de cata certificado, ceñido a los parámetros más exigentes establecidos por el Consejo Olivícola Internacional.



Múltiples premios y reconocimientos internacionales avalan la calidad premium de los aceites de oliva uruguayos, que hoy son elegidos por los más exigentes mercados: Estados Unidos, Brasil, Argentina, Francia, Japón, España, Bélgica y Canadá.

El concurso Internacional de Aceites Virgen Extra Olivinus, uno de los cuatro más importantes certámenes del mundo, ha premiado en reiteradas ocasiones los aceites de oliva extra virgen de origen uruguayo.

Ya son varias las empresas olivícolas uruguayas que han posicionado los aceites nacionales dentro de los prestigiosos rankings de la Organización Internacional World's Best Olive Oils.





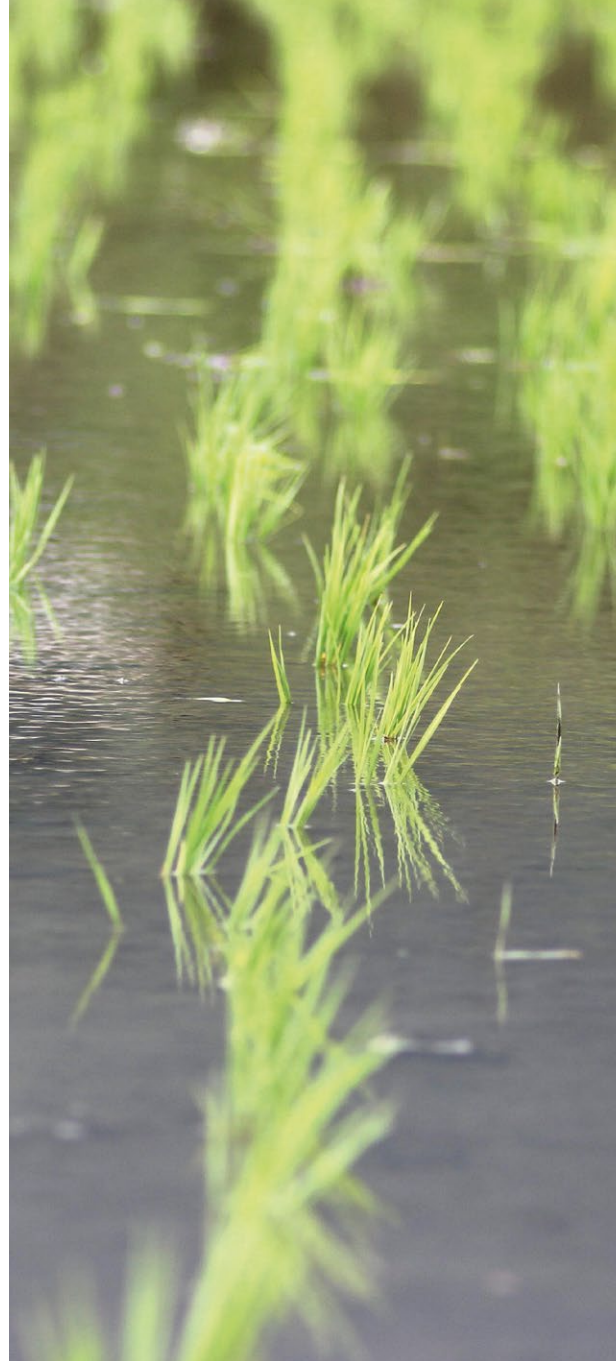
ARROZ

Aromático, varietal, delicioso. Uruguay posee la productividad más alta del mundo en este cereal, y es capaz de exportar toneladas de arroz certificando la misma calidad desde el primero hasta el último grano.

Su clima subtropical húmedo con lluvias durante todo el año, la fertilidad de la tierra y la aplicación sistemática de tecnologías y prácticas agropecuarias que son un modelo para el mundo entero, son las razones por las cuales este cultivo ha tenido un desarrollo vital en el país.

Uruguay es el único país del planeta que enfrenta el desafío de exportar el 95% del arroz que produce.

Sus niveles de productividad promedio por hectárea están entre los más altos del mundo.



Uruguay exporta arroz con pureza varietal. El proceso productivo es controlado rigurosamente. Se le realiza un seguimiento a la calidad del grano, al estado de los suelos y del agua con el objetivo de que el producto final sea excelente, cumpla con los requisitos fitosanitarios más exigentes y esté en armonía con el medio ambiente.

Destaca principalmente la variedad de grano largo, que compite con los mayores productores mundiales, pero también están presentes los arroces de grano medio, además de los asiáticos o de grano corto, y los especiales aromáticos o glutinosos.

Alejado de la producción transgénica, la producción arrocera en Uruguay se basa en la rotación de pasturas y riego por inundación, y se combina con la producción ganadera.



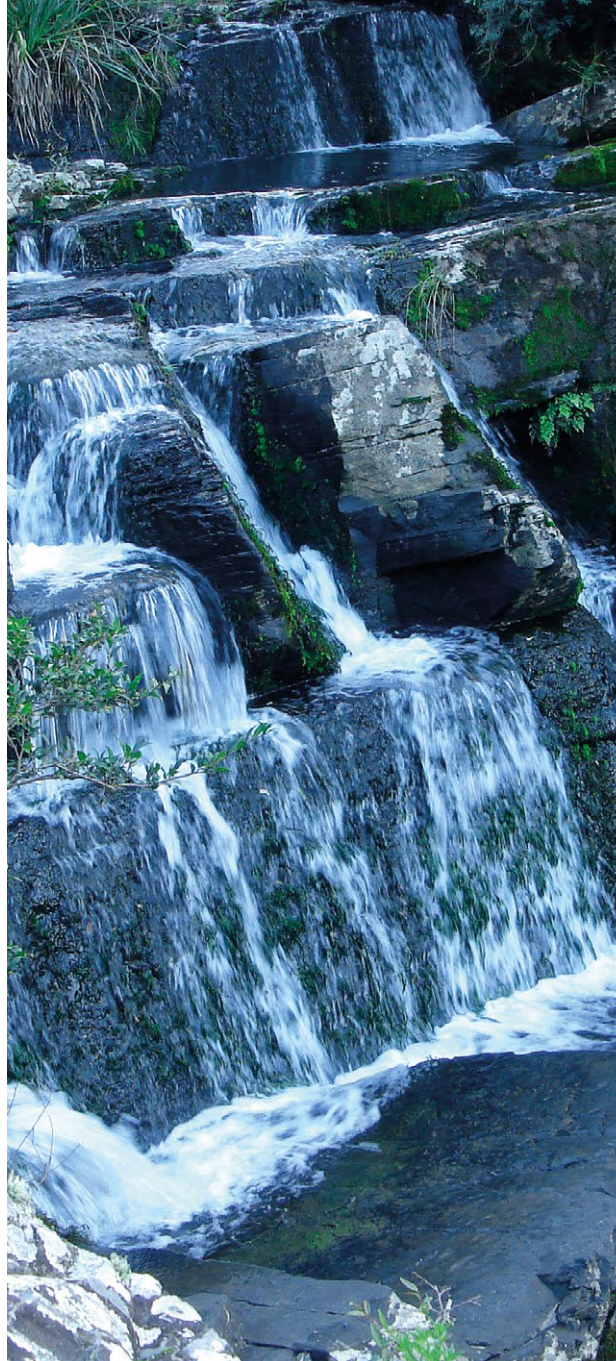


AGUA MINERAL PREMIUM

Las aguas minerales de Uruguay nacen de la naturaleza en estado puro. Su liviana transparencia descansa protegida, purificada y mineralizada únicamente por rocas y formaciones volcánicas, hasta ser embotellada directamente de su fuente.

Ubicado sobre una de las reservas de agua potable más grandes del planeta, Uruguay es un país con una tradición centenaria en la producción de agua mineral.

No obstante, en los últimos años el país ha conquistado un importante lugar en el mercado de las aguas minerales de alta gama.



En Uruguay se produce agua intocada por el ser humano, purificada por la naturaleza misma, envasada sin tratamiento en procesos de una pureza extrema.

Liviana, rica y fresca, el agua mineral Premium de Uruguay conserva la genuina virginidad de los acuíferos naturales alojados en la profundidad de las sierras uruguayas.

España, Paraguay, Estados Unidos y Argentina son algunos de los destinos de exportación a los que Uruguay llega con su producto natural más puro, el agua.





VINOS

Los vinos uruguayos nacen en las tierras más féculas y con vista al mar. Ubicado entre los paralelos 30 y 35 latitud sur, Uruguay se ubica entre las mejores zonas vitivinícolas del mundo, junto a Argentina, Chile, Sudáfrica, Australia y Nueva Zelanda. El clima es subtropical y húmedo. La cercanía al Océano Atlántico ayuda a la producción, dado que modera la temperatura en los meses más calurosos. Los suelos calcáreos, arenosos y arcillosos, junto con la topografía ondulada, permiten un buen drenaje natural.

Al igual que en Burdeos, Galicia o Capetown, la influencia oceánica resulta determinante para la uva. Se pueden encontrar cepas de origen francés como Sauvignon Blanc, Chandon, Pinot Noir y de origen ibérico como el Tempranillo y Albariño.

En el concierto de países productores de vino de Sudamérica, Uruguay se identifica por la cepa Tannat varietal, un vino de elegante intensidad y carácter, fiel compañero de las carnes que suele acompañar.

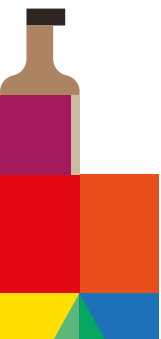


Uruguay es el primer país de América Latina que posee todos sus establecimientos vitivinícolas georreferenciados, y es el primer país con toda la vitivinicultura trazada.

Además de aportar información sobre el origen y trayectoria del vino desde el racimo a la botella, el sistema indica al consumidor la ubicación geográfica del cultivo y las características de la bodega. Este sistema agrega valor y tecnología a un producto nacido del seno de la naturaleza, y garantiza calidad y seguridad alimentaria.

En los últimos años, la cada vez más conocida calidad y personalidad de los vinos uruguayos ha sido constantemente premiada en concursos internacionales.

Los vinos uruguayos han obtenido grandes reconocimientos en concursos internacionales avalados por la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV).



¿Querés contactarte con proveedores de alimentos gourmet en Uruguay?

Uruguay XXI es la agencia uruguaya de promoción de las exportaciones, atracción de inversiones e impulso de la marca país. Dentro de sus cometidos, se encuentra el generar nuevas oportunidades de negocios entre las empresas uruguayas y compradores del mundo entero.

Uruguay XXI se pone a su servicio para coordinar reuniones con contrapartes locales, en forma gratuita y personalizada, de acuerdo a las necesidades e intereses de su compañía.

Por consultas sobre el servicio de Uruguay XXI:

exportaciones@uruguayxxi.gub.uy
uruguayxxi.gub.uy
(+598) 2915 3838
@UruguayXXI





Uruguay*Natural*

www.marcapaisuruguay.gub.uy