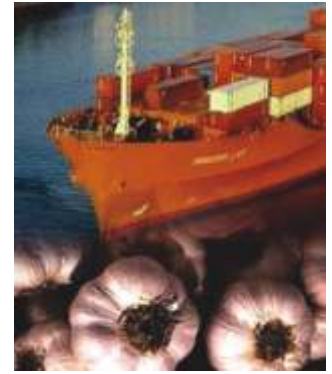
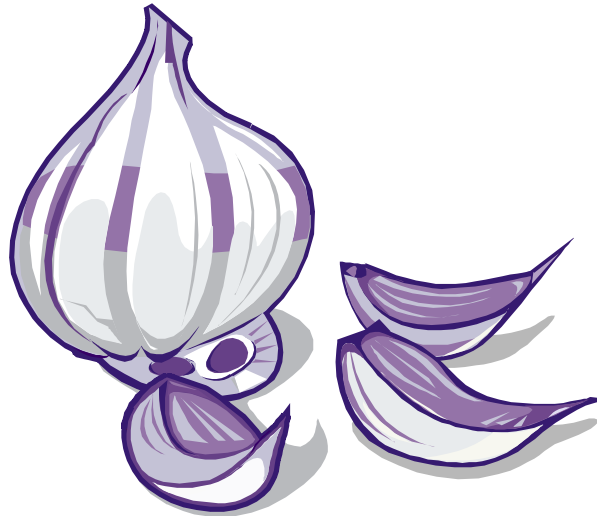


AJOS COXAL

Ajos selectos y de calidad

Uniformidad, gran tamaño,
buen sabor y frescura



Riguroso control de calidad,
que garantiza el perfecto
estado de nuestro producto

Adecuada infraestructura, que nos
permite obtener un producto de
competencia mundial





AJOS COXAL

Ajos selectos y de calidad

La empresa:

DUCARD GROUP es una empresa peruana de comercio e inversión. Se especializa en importación y exportación entre Latino América, Norte América y Europa. Somos capaces de realizar todas y cada una de las etapas del comercio internacional: comprometer agricultores y productores locales, proveer de financiamiento, procesar el producto, desarrollar la logística local e internacional y asegurar la llegada del producto a su destino.

Nuestra misión:

Ofrecer a nuestros consumidores la más alta calidad de productos a nivel nacional e internacional.

Ducard Group tiene un alto conocimiento de los procesos de cultivo, cosecha, comercialización y exportación del ajo fresco.

Contamos con la amplia experiencia de ingenieros agrícolas altamente calificados y especializados en el manejo del cultivo de ajo, quienes verifican el proceso de selección y realizan un riguroso control de la calidad del producto final; y así garantizan su perfecto estado cuando llega a sus manos.

La calidad, tamaño, sabor y frescura de nuestros ajos es lo que nos distingue ampliamente de nuestros competidores internacionales.



Nuestra compañía cuenta con una adecuada infraestructura que nos permite cumplir con las demandas requeridas para obtener un producto de alta calidad de competencia mundial.



Es más fácil de pelar

Sabor ligero

Sabroso



AJOS COXAL

Ajos selectos y de calidad

Producto: *Ajos COXAL*

Nuestros ajos, sembrados en la costa central y sur del Perú, poseen un sabor inigualable, lo que los hace los más reconocidos en la gastronomía mundial.

Sabrosos por excelencia, con poca acidez, de sabor ligero, el ajo morado del Perú goza de bondades que otros ajos de Sudamérica, Europa y Asia no tienen.

Los ajos morados Coxal son cultivados, cosechados y secados en climas con temperaturas que van de templado a cálido con baja humedad relativa durante todo el año.

Estos climas son los perfectos para que el ajo cosechado tenga las características organolépticas finales deseadas por nuestros clientes alrededor del mundo.

En las primeras etapas de su desarrollo requieren temperaturas entre 10 y 14°C, y en la fase de madurez entre 18 y 22°C.

Gracias a esto, se pueden realizar cultivos sucesivos a lo largo el año, lo que hace posible abastecer al mercado nacional y mundial de una cosecha fresca por un periodo de 9 meses, más continuo que la competencia.

Nuestros ajos son fáciles de pelar debido a sus especiales propiedades: uniformidad, gran tamaño y frescura.



Por ello y por muchas otras razones más los ajos morados Coxal son los mejores del mundo.

Agradable aroma