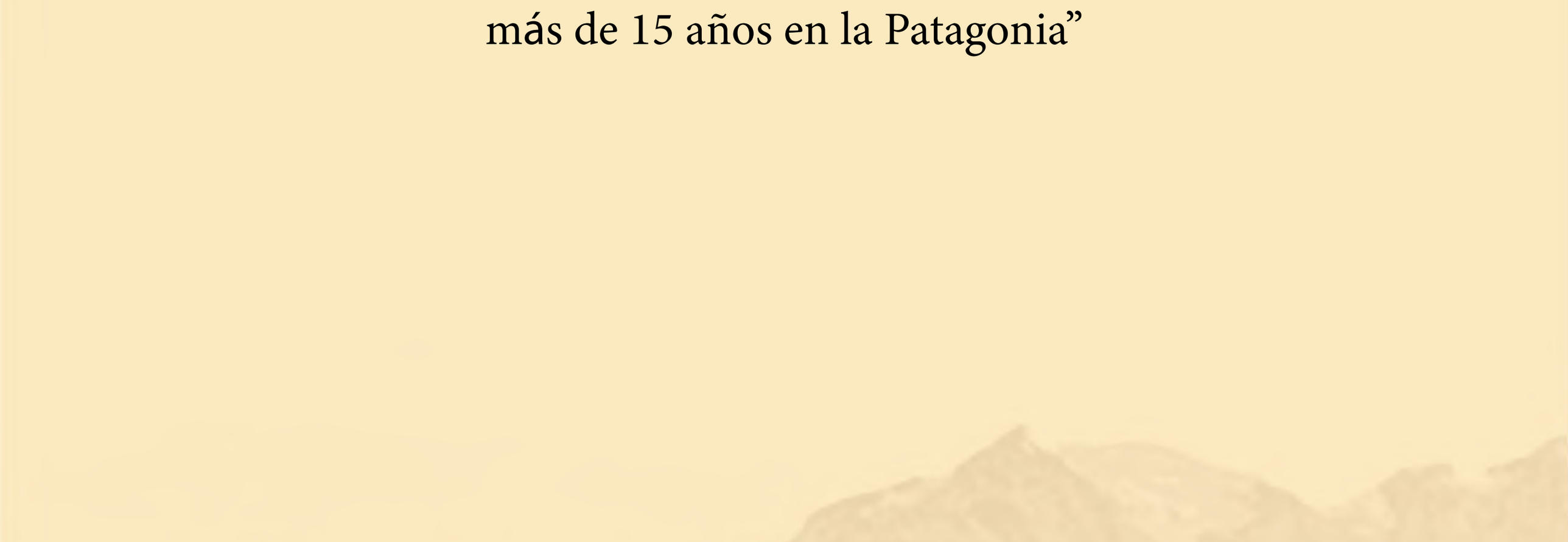
CATALOGO DE PRODUCTOS

koikon®

austral

# CATALOGO DE PRODUCTOS

“Fabricando productos naturales por
más de 15 años en la Patagonia”



## Mermeladas

Fabricadas con frutos silvestres y/o
cultivados de forma natural.

## Chutney

En base a frutos regionales, ideales para
aperitivo y untar quesos y carnes.

## Jarabes

Extracto de frutos silvestres, ideales para sour,
espumantes, postres, helados y reducciones para
carnes y pescados.

## Mistelas

Licores artesanales macerados con
frutos de la Patagonia Aysenina.

## Salados

Salsas de ají y más, perfectas para
amantes de los sabores fuertes y picantes

# María Cristina Tapia Corvalán

En nuestra empresa, nos apasiona crear productos gourmet utilizando frutos silvestres y cultivados con mucho cuidado. Nos enfocamos en la producción artesanal, buscando siempre innovar sin perder de vista la calidad y el respeto por el medio ambiente. Cada uno de nuestros productos pasa por un proceso 100% manual, porque creemos que el detalle y el cuidado marcan la diferencia. Queremos construir relaciones de confianza y compromiso, tanto con nuestro equipo como con cada persona que elige disfrutar de lo que hacemos.

# Mermelada de Frutilla Silvestre o Miñe Miñe

Planta herbácea y rastrera, nativa de los bosques, laderas y pampas andino-patagónicas, con un fruto rojo con matices blancos, muy aromática y dulce, también muy codiciada por animales y humanos. Cultivada por etnias ancestrales para infusiones medicinales. Se cosecha en la Región de Aysén entre los meses de enero a marzo.

**$9.000**

- Ingredientes: Fruta, Azúcar
- El uso habitual en desayunos con tostadas, pan, galletas, postres, quesos y repostería.
- CONTENIDO 300 g

# Mermelada de Calafate

Elaborado con fruto procedente del arbusto del mismo nombre nativo de la Patagonia profunda de Aysén - Chile, principalmente de las localidades de Pto. Cisnes, Pto. Aysén, Pto. Ibañez y Chile Chico.

- Ingredientes: Fruta, Azúcar
- El uso habitual en desayunos con tostadas, pan, galletas, postres, quesos y repostería.
- Contenido 300 g

**$8.200**

# Mermelada de Maqui

Elaborado con bayas de gran cantidad de antioxidantes y vitaminas, conocido también como berrie chileno, procedentes principalmente de la zona de Pto. Aysén y Pto. Cisnes dentro de la Patagonia profunda de Aysén de color púrpura brillante de sabor único, enérgético y que ayuda a las defensas del organismo. Se cosecha principalmente entre la segunda quincena de enero la primera quincena de marzo.

$8.200

- Ingredientes: Fruta, Azúcar
- El uso habitual en desayunos con tostadas, pan, galletas, postres, quesos y repostería.
- CONTENIDO 300 g

# Mermelada de Zarzaparrilla

Fruto del arbusto del mismo nombre, es un tipo de berrie introducido en la región con origen principal en Europa Central y Asia Oriental, aunque hay variedades propias de América.

- Ingredientes: Fruta, Azúcar
- El uso habitual en desayunos con tostadas, pan, galletas, postres, quesos y repostería.
- Contenido 300 g

$8.200

# Mermelada de Frambuesa roja

Arbusto de altura entre 1,40 y 2,50 mts., nativa de Europa y Asia y la cual se ha adaptado fácilmente en América, sobre todo en regiones como la Patagonia de Aysén. Fruto muy aromático y con sabor ácido-dulce. Su maduración y cosecha se efectúan entre la segunda quincena de enero y el mes de febrero. Alto en vitamina C, ácido fólico y antioxidantes.

$8.200

- Ingredientes: Fruta, Azúcar
- El uso habitual en desayunos con tostadas, pan, galletas, postres, quesos y repostería.
- CONTENIDO 300 g.

# Mermelada de Frambuesa amarilla

Arbusto conocido comúnmente como frambuesa dorada o amarilla del Himalaya. Especie de la familia de las rosas de origen asiático que se reproduce en forma silvestre y cultivada en la Región de Aysén, siendo muy codiciada principalmente por su sabor dulce y grandes beneficios a la salud. La cosecha se produce de diciembre a febrero.

- Ingredientes: Fruta, Azúcar
- El uso habitual en desayunos con tostadas, pan, galletas, postres, quesos y repostería.
- Contenido 300 g.

$8.200

# Mermelada
# Guinda ácida

Árbol de la familia de los cerezos considerado como cerezo silvestre, es de color rojo oscuro y de gusto ácido. Fruto cultivado y cosechado entre enero y febrero en la Región de Aysén, principalmente en la zona del Lago General Carrera, comunas de Puerto Ibañez y Chile Chico.

$8.200

- Ingredientes: Fruta, Azucar
- El uso habitual en desayunos con tostadas, pan, galletas, postres, quesos y repostería.
- Contenido 300 g.

# Mermelada de Mosqueta

Arbusto de la familia de las rosáceas, nativa de Europa, fruto que tiene muchas propiedades para la salud, rico en vitamina C y que se da casi como maleza en la región de Aysén, siendo la ribera del Lago General Carrera donde más se concentra su hábitat y con frutos de mayor tamaño y mejor desarrollo de esta.

- Ingredientes: Fruta, Azúcar
- El uso habitual en desayunos con tostadas, pan, galletas, postres, quesos y repostería.
- Contenido 300 g.

$8.000

# Mermelada de Ruibarbo

Planta de la especie fanerógama considerada también como una verdura por su tallo comestible, alto en calcio, utilizada mucho con fines medicinales de origen asiático e introducida posteriormente en Europa y América, de sabor ácido; se cultiva en gran parte de la región y se adapta muy bien al clima de esta.

$8.000

- Ingredientes: Fruta, Azúcar
- El uso habitual en desayunos con tostadas, pan, galletas, postres, quesos y repostería.
- Contenido 300 g

# Mermelada de Grosella verde

Arbusto oriundo de Europa de origen silvestre, conocido también como uva espinosa o grosella espina, su fruto es una baya de tamaño mediano de color verde y/o rojo, muy resistente a los fríos extremos, de sabor ácido agrio y, con la maduración, se torna más dulce. Se cultiva preferentemente en Coyhaique y sus alrededores. Dentro de sus propiedades está el alto aporte en vitamina A, C y antioxidantes.

- Ingredientes: Fruta, Azúcar
- El uso habitual en desayunos con tostadas, pan, galletas, postres, quesos y repostería.
- Contenido 300 g.

$8.000

# Mermelada de Damasco

Fruta dulce y delicada del albaricoquero, oriunda de zonas templadas de Asia. En la Región de Aysén se cultiva principalmente en localidades de la cuenta del Lago General Carrera, es decir; Puerto Ingeniero Ibañez y Chile Chico. Su cosecha se realiza fundamentalmente en el mes de Enero. Las propiedades de la fruta son de alto valor nutritivo. Rico en carotenos, sales minerales, potasio, vitamina C y potentes antioxidantes.

**$8.000**

- Ingredientes: Fruta, Azúcar
- El uso habitual en desayunos con tostadas, pan, galletas, postres, quesos y repostería.
- Contenido 300 g

# CHUTNEY

El chutney es un condimento o especie de confitura sin gluten, picante o salado, originario de la India con nombre británico. El chutney se elabora con frutas, verduras y/o hierbas con vinagre, azúcar y especias con toque picante. Se utiliza para dar equilibrio a una serie de platos o para resaltar un perfil de sabor específico, ideal para acompañar con quesos curados, carnes, patés o simplemente una tostada.

# Chutney de cebolla con pimienta de canelo

El chutney es un condimento sin gluten, de origen indio y nombre británico, elaborado con frutas, verduras y/o hierbas combinadas con vinagre, azúcar, especias y un toque picante. Su versatilidad lo convierte en el acompañante perfecto para quesos curados, carnes, patés o tostadas, realzando sabores o equilibrando platos.

**$8.600**

- Ingredientes: **Cebolla, azúcar, vinagre, pimienta de canelo, especias.**
- El uso habitual en todo tipo de carnes incluidas las de caza y quesos fuertes. Ideal para aperitivos
- Contenido 300 g

# Chutney de damasco con almendras tostadas

El chutney es un condimento sin gluten, de origen indio y nombre británico, elaborado con frutas, verduras y/o hierbas combinadas con vinagre, azúcar, especias y un toque picante. Su versatilidad lo convierte en el acompañante perfecto para quesos curados, carnes, patés o tostadas, realzando sabores o equilibrando platos.

- Ingredientes: Damasco Regional, azúcar, vinagre, almendras, especias.
- Ideal para caramelizar carnes asadas por ejemplo cerdo.
- Contenido 300 g

**$8.600**

# Chutney de Ruibarbo

El chutney es un condimento sin gluten, de origen indio y nombre británico, elaborado con frutas, verduras y/o hierbas combinadas con vinagre, azúcar, especias y un toque picante. Su versatilidad lo convierte en el acompañante perfecto para quesos curados, carnes, patés o tostadas, realzando sabores o equilibrando platos.

$8.600

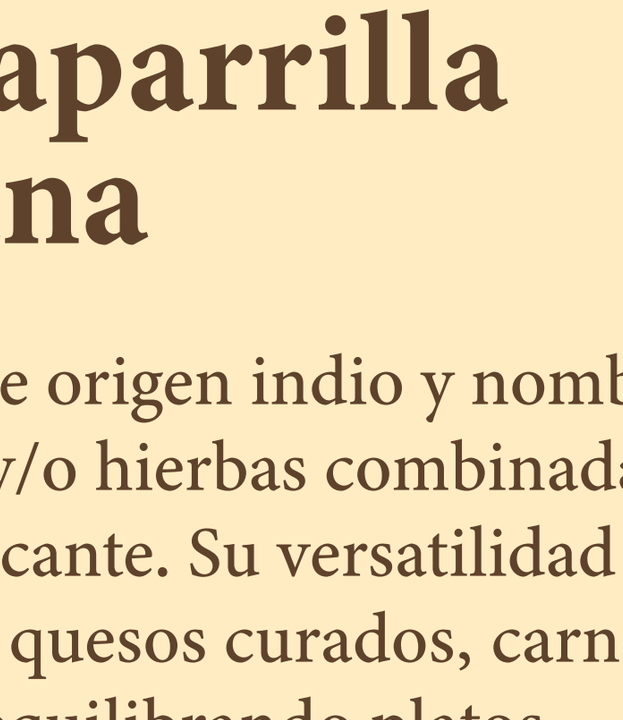
- Ingredientes: Ruibarbo, azucar, vinagre, especias
- Uso ideal para todo tipo de pescados grasos especialmente salmón
- Contenido 300 g

# Chutney de zarzaparrilla con manzana

El Chutney es un condimento sin gluten, de origen indio y nombre británico, elaborado con frutas, verduras y/o hierbas combinadas con vinagre, azúcar, especias y un toque picante. Su versatilidad lo convierte en el acompañante perfecto para quesos curados, carnes, patés o tostadas, realzando sabores o equilibrando platos.

- Ingredientes: Zarzaparrilla y Manzanas regionales, azúcar, vinagre, especias
- Ideal para acompañar con carne de ave de corral y asadas, pates, carnes frías y quesos curados.
- Contenido 300 g

$8.600



# Chutney de Cerezas

El Chutney es un condimento sin gluten, de origen indio y nombre británico, elaborado con frutas, verduras y/o hierbas combinadas con vinagre, azúcar, especias y un toque picante. Su versatilidad lo convierte en el acompañante perfecto para quesos curados, carnes, patés o tostadas, realzando sabores o equilibrando platos.

**$8.600**

- Ingredientes: Cerezas de Chile Chico, azúcar, vinagre, especias
- Para acompañar carnes a la parrilla especialmente vacuno, sandwich de pavo, aperitivo en galletas con queso azul u otros
- Contenido 300 g

# Chutney de Ciruela con Lavanda

El Chutney es un condimento sin gluten, de origen indio y nombre británico, elaborado con frutas, verduras y/o hierbas combinadas con vinagre, azúcar, especias y un toque picante. Su versatilidad lo convierte en el acompañante perfecto para quesos curados, carnes, patés o tostadas, realzando sabores o equilibrando platos.

**$8.600**

- Ingredientes: Ciruela y Lavanda regional, azúcar, vinagre, especias
- Ideal para degustar en galletas con queso, en entradas frías de pollo, pavo y cerdo.
- Contenido 300 g

# Chutney de Mango picante

El Chutney es un condimento sin gluten, de origen indio y nombre británico, elaborado con frutas, verduras y/o hierbas combinadas con vinagre, azúcar, especias y un toque picante. Su versatilidad lo convierte en el acompañante perfecto para quesos curados, carnes, patés o tostadas, realzando sabores o equilibrando platos.

$8.600

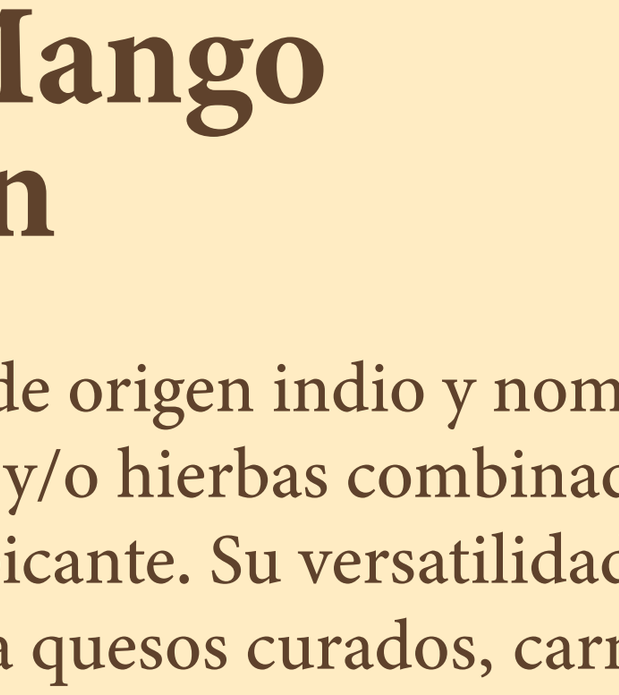
- Ingredientes: Mango, verduras, azucar, vinagre, especias
- Ideal para degustar con quesos fuertes, comida tipo Indú, Arábica.
- Contenido 300 g

# Chutney de Mango al Merkén

El Chutney es un condimento sin gluten, de origen indio y nombre británico, elaborado con frutas, verduras y/o hierbas combinadas con vinagre, azúcar, especias y un toque picante. Su versatilidad lo convierte en el acompañante perfecto para quesos curados, carnes, patés o tostadas, realzando sabores o equilibrando platos.

- Ingredientes: Mango, verduras, azúcar, vinagre, merkén, especias
- Ideal para degustar con queso de Cabra, pescados como el salmón y aves asadas.
- Contenido 300 g

$8.600



# Chutney de Manzanas Regionales

El Chutney es un condimento sin gluten, de origen indio y nombre británico, elaborado con frutas, verduras y/o hierbas combinadas con vinagre, azúcar, especias y un toque picante. Su versatilidad lo convierte en el acompañante perfecto para quesos curados, carnes, patés o tostadas, realzando sabores o equilibrando platos.

Ingredientes: Manzanas Regionales, azúcar, vinagre, especias

**$8.600**

Especial para acompañar con quesos del tipo azul, oveja y con carnes blancas.

Contenido 300 g

# Confitura de Morrón

Mermelada de pimientos marrones de diversos colores con una conjunción de sabores dulces, salados, agrios y especiados.

Ingredientes: Morrones diferentes colores, azúcar, sal

Ideal para aperitivos con quesos como Philadelphia, oveja, cabra; frescos o maduros.

Contenido 300 g

**$8.600**

# JARABE

Extracto de frutos silvestres y/o
cultivados, ideales para sour,
espumantes, postres, helados y
reducciones para carnes y pescados.

# Jarabe de Calafate

Elaborado con el jugo del fruto procedente del arbusto del mismo nombre nativo de la Patagonia profunda de Aysén - Chile, principalmente de las localidades de Pto. Cisnes, Pto. Aysén, Pto. Ibañez, Chile Chico. Fruto estacional, ancestral de gran valor nutricional y con un alto porcentaje de antioxidante que se cosecha entre los meses de noviembre y marzo. Considerado un superberrie silvestre azul violeta con un marcado dulzor y un sabor a zarzamora.

**$12.000**

Ingredientes: Jugo de Fruta, Azúcar.

El uso habitual en postres, jugos, helados, aperitivos, tragos de autor, repostería y reducciones para carnes o verduras

Contenido 250 cc

# Jarabe de Maqui

Elaborado con el jugo de las bayas maqui y de gran cantidad de antioxidantes y vitaminas, conocido también como berrie chileno, procedentes principalmente de la zona de Pto. Aysén y Pto. Cisnes dentro de la Patagonia profunda de Aysén de color púrpura brillante de sabor único, enérgético y que ayuda a las defensas del organismo. Se cosecha principalmente entre la segunda quincena de enero a primera quincena de marzo.

**$12.000**

Ingredientes: Jugo de maqui y azúcar.

El uso habitual en postres, jugos, helados, aperitivos, tragos de autor, repostería y reducciones para carnes o verduras

Contenido 250 cc

# Jarabe de Cauchao

Elaborado con la fruta exprimida del Cauchao. Fruto procedente del árbol Luma, el cual se encuentra muy radicado en la zona costera y de Puerto Cisnes en la Región de Aysén, posee grandes cualidades astringentes y medicinales; es de color rojo oscuro y de gusto dulce muy fuerte y fragante. Fruto cultivado y cosechado entre enero y febrero.

**$12.000**

Ingredientes: Morrones diferentes colores, azúcar, sal.

El uso habitual en postres, jugos, helados, aperitivos, tragos de autor y repostería

Contenido 250 cc

# SALADOS

Salsas de ají y más, perfectas para amantes
de los sabores fuertes y picantes.

# Salsa de Ají
# Mezcla de Rojos

Es una mezcla de ajíes rojos seleccionados, de alta picantez y frescura, que incluye variedades como el cacho de cabra y ají rojo fresco.

**$8.200**

Ingredientes: Ajíes diferentes tipos de rojo, cacho de cabra, sal y aceite.

Uso habitual como aderezo en platos de comida de todo tipo.

Contenido 300 g

# Salsa de Ají Cristal Chileno

Salsa de ají chileno de verano cultivado en la zona central del país. De capi turgente, brillante, amarillo pálido. El que se usa para el tradicional “chancho en piedra”. En pasta es ideal para ensaladas, aderezos y aliños en general.

Ingredientes: Ají cristal, sal, aceite y vinagre.

**$8.200**

Ideal por su picor en el uso de platos de origen nacional, ensalada chilena, carnes asadas.

Contenido 300 g

# Salsa de Ají cacho de Cabra Ahumado con ajo regional

Pasta de ají cacho de cabra ahumado cultivado y ahumado en la zona central del país. Está elaborado con ajos de Chile Chico y de acuerdo a antigua receta familiar". Ideal para carnes, guisos, legumbres y/o aliños a la usanza chilena.

$8.200

Ingredientes: Ají Cacho de Cabra ahumado, ajo de Chile Chico, aceite, sal y vinagre.

Idealmente utilizado con platos de legumbres, papas cocidas, cazuelas.

Contenido 300 g

# Pasta de Ajo Regional

Suave pasta de ajo elaborada con ajos cultivados en el microclima de temperaturas templadas de Chile Chico, en la cuenca del Lago General Carrera.

Ingredientes: Ají cristal, sal, aceite y vinagre.

Ideal por su picor en el uso de platos de origen nacional, ensalada chilena, carnes asadas.

Contenido 300 g

$8.200

# Berenjenas Escabecchadas

Exquisito antipasto para aperitivo, elaborado con frescas berenjenas que, una vez realizado el proceso de escabechado, se conservan con aliños y en aceite, lo que aporta a su conservación. Altamente recomendadas en tostadas tibias para la previa.

**$11.500**

Ingredientes: Berenjenas, aceite, sal, laurel, ajo regional, especias.

Utilizado frecuentemente como antipasto con pan tostado o galletas saladas, acompañamiento con aperitivos, principalmente espumantes y/o vinos.

Contenido 500 g

# CAJAS DE REGALO
# SOUVENIRS Y/O REGALOS CORPORATIVOS

Son cajas con 2 frascos de 170 grs, los cuales pueden ser en cuatro variedades. Dos mermeladas, dos chutneys, dos salsas saladas o una mermelada con un chutney o salsa salada.

VALOR POR CAJA **$14.000**

# Mermeladas y/o Dulces

Son cajas con 2 frascos de 170 grs, los cuales pueden ser en cuatro variedades. Dos mermeladas, dos chutneys, dos salsas saladas o una mermelada con un chutney o salsa salada.

Dos dulces a combinar, por ejemplo, calafate y mosqueta.

Ingredientes: Fruta, azúcar.

El uso habitual en desayunos con tostadas, pan, galletas, postres, quesos y repostería.

2 Frascos Contenido 170 g

# Chutneys

Dos chutneys a combinar, por ejemplo, cebolla con pimienta de canelo y grosella.

Ingredientes: Ají cristal, sal, aceite y vinagre.

Ideal por su picor en el uso de platos de origen nacional, ensalada chilena, carnes asadas.

Contenido 300 g

# Salsas y/o Ajies

Dos tipos de salsas y/o ajíes a combinar, por ejemplo, ají cristal chileno y salsa de morrón.

Ingredientes: Ají de color amarillo brillante tipo oro cosechado en la zona central de Chile, sal, aceite y salsa de morrón trompo.

Ideal por su picor en el uso de platos de origen nacional, ensalada chilena, carnes asadas y la salsa de morrón para aliños.

Contenido 300 g

# Mermeladas y Chutney o Salsa

Ají tradicional chileno de color amarillo brillante cosechado en la zona central de Chile.

Ingredientes: Fruta, azúcar, agua y en el chutney los ingredientes correspondientes.

El uso habitual en desayunos con tostadas, pan, galletas, postres, quesos y repostería. El chutney ideal para carnes y quesos.

Contenido 300 g

# PUNTOS DE VENTA

Encuentra todos nuestros productos directamente en nuestros puntos de venta en Coyhaique y compra directa con despacho a todo Chile.

**Cava Austral, Baquedano 450**

**Gourmet Patagonia, 21 de Mayo 404**

**Comercial Casa Alicia, Condell 150**

**Pampa Dulce, Condell 229**

**V&C Artesanías, Horn 40 – Local 2**

**Spot Market, Freire 170**

**Carnes Fuenzalida, Lord Cochrane 698**

koikonaustral

koikonaustral

+56 9 94796790

**www.koikonaustral.cl**