

**OFICINA COMERCIAL DEL PERÚ EN LONDRES****FICHA MERCADO PRODUCTO: JENGIBRE EN EL REINO UNIDO  
(Jengibre)****1. Nomenclatura arancelaria**

*0910: Jengibre, azafrán, cúrcuma, tomillo, hojas de laurel, curry y otras especias*

*0910.11.10.00 jengibre: ni triturado ni molido: fresco*

*0910.11.20.00 jengibre: ni triturado ni molido: seco, sin blanquear*

*0910.11.30.00 jengibre: ni triturado ni molido: seco, blanqueado*

*0910.11.90.00 jengibre: ni triturado ni molido: otros*

*0910.12.00.00 jengibre: triturado o molido*

**2. Denominación o nombre comercial en el país de destino**

*0910.11: Ginger, neither crushed nor ground*

*0910.12: Ginger, crushed or ground*

**3. Requisitos de acceso al mercado**

Según la Agencia de Normas Alimentarias del Reino Unido (FSA), todos los alimentos que se venden en el Reino Unido, incluido el jengibre seco y fresco, deben ser seguros para el consumo humano. Esto también se aplica a los productos importados. Asimismo, los aditivos utilizados en dichos productos deben estar también aprobados. Están prohibidos los contaminantes nocivos, como los residuos de plaguicidas y los niveles excesivos de micotoxinas o conservantes. También debería resultar evidente en el etiquetado si un alimento contiene alérgenos.

El Reglamento de seguridad alimentaria del Reino Unido establece niveles máximos para ciertos contaminantes en productos alimenticios. Este reglamento se actualiza con frecuencia y contempla contaminantes específicos para el jengibre seco como los plaguicidas, micotoxinas, metales pesados, organismos microbiológicos y aditivos alimentarios.<sup>1</sup>

**Aranceles**

Según el Acuerdo Comercial suscrito entre el Perú y el Reino Unido, las importaciones provenientes del Perú de los productos bajo la nomenclatura arancelaria *0910*, tienen tarifa preferencial y están sujetas a 0,00% de arancel.

**Impuestos**

Según la Agencia de Recaudación y Aduanas británica (HMRC), las ventas de mercancías en el Reino Unido de las partidas *0910*, están sujetas a una tasa de impuesto al valor agregado (VAT) estándar del veinte por ciento (20,00%).

---

<sup>1</sup> Food Standards Agency (2021)

## Certificaciones

- GLOBAL G.A.P.: Es un esquema de certificación de buenas prácticas agrícolas, esencial para la exportación de productos frescos al Reino Unido. La certificación asegura el cumplimiento de los estándares de seguridad alimentaria, medio ambiente y condiciones laborales a lo largo del proceso de producción. La adaptación europea, EurepGAP, fue creada a finales de la década de 1990 por varias cadenas de supermercados europeos y sus principales proveedores. Global G.A.P. se considera el esquema de certificación agrícola más implementado del mundo.



- BRC-GS (*British Retail Consortium – Global Standards*) : Certificación desarrollada en el Reino Unido en 1996 por los principales supermercados del país, con reconocimiento a nivel de Europa, que asegura la aplicación de buenas prácticas para la seguridad alimentaria y reconocimiento de la calidad del producto. Dicha certificación es muy solicitada por los clientes en el canal minorista en el Reino Unido.



- IFS Food: El estándar de alimentos IFS es reconocido globalmente y se enfoca en la seguridad alimentaria y la calidad de los procesos y productos. El estándar se aplica para alimentos procesados o cuando existe un riesgo de contaminación durante el empaquetado. Este estándar suele ser de mucha relevancia para los fabricantes de marcas blancas, ya que aborda temas relacionados con el cumplimiento de las especificaciones del cliente.

- SQF: Al igual que las anteriores, la SQF es una certificación reconocida por la GFSI (Global Food Safety Initiative), lo que suele ser un requisito entre los minoristas británicos. La certificación SQF garantiza que el plan y el sistema de gestión de seguridad alimentaria durante la producción sean implementados de acuerdo con los principios HACCP y las regulaciones alimentarias establecidas en la legislación alimentaria e.



- HACCP: Es un proceso reconocido internacionalmente para identificar y gestionar riesgos relacionados con la seguridad alimentaria. Garantiza a las entidades regulatorias y consumidores que la empresa está tomando todas las precauciones necesarias para asegurar la inocuidad alimentaria en sus productos. Esto se logra a través de la identificación, análisis y control de los peligros físicos, químicos, biológicos, etc., desde las materias primas, proceso de elaboración, distribución y consumo del producto terminado.

## Certificaciones para mercados nichos

- Comercio Justo / *Fairtrade*: sistema de certificación diseñado para identificar productos que cumplen con estándares medioambientales, laborales y de desarrollo social.



FAIRTRADE  
INTERNATIONAL

Al certificar toda la cadena de suministro, desde la agricultura y la producción de materias primas hasta el producto envasado, se puede garantizar que la integridad de Fairtrade nunca se vea comprometida.

- Rainforest Alliance: La certificación asegura que el producto o ingrediente fue elaborado utilizando métodos que cumplen con los estándares de sostenibilidad social, económico y ambiental dictados por la organización. Auditores externos e independientes evalúan a los agricultores y productores en temas relacionados al cuidado de los bosques, el medio ambiente y derechos humanos y laborales.
- Certificado Orgánico / *EU Organic*: son etiquetados como “orgánicos” aquellos productos agrícolas que hayan sido producidos de manera ecológica siguiendo los estándares establecidos por la EU. Existen distintos organismos autorizados para auditar las operaciones de las empresas que busquen obtener el sello.



#### 4. Tendencias del mercado

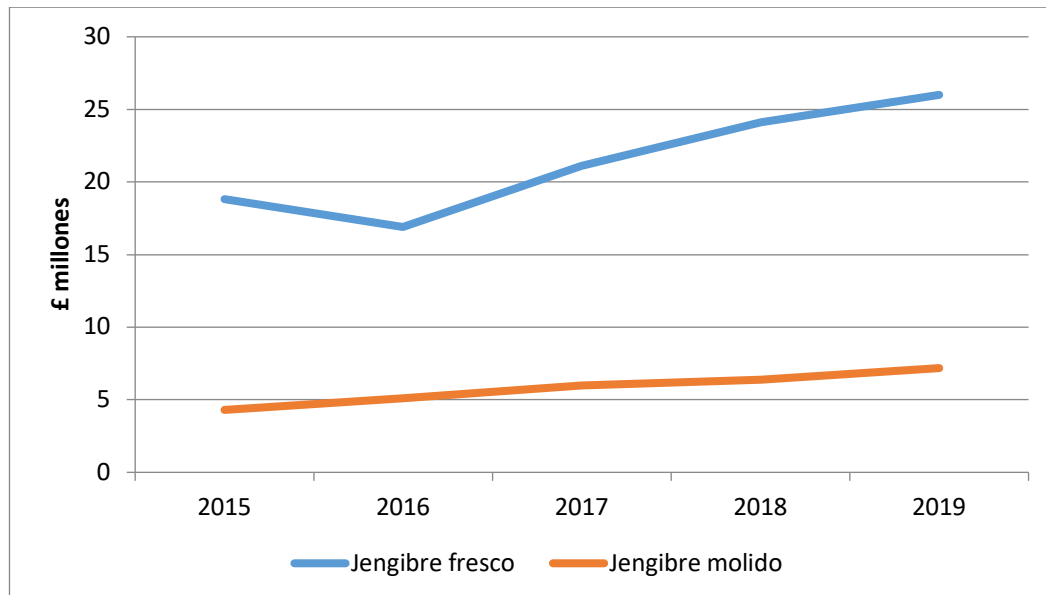
##### Tendencias en las importaciones del Reino Unido

Según el portal UK Trade Info, la importación de jengibre o kion fresco y molido al Reino Unido ha registrado una tendencia creciente entre 2015 y 2019. El jengibre fresco, aunque experimentó una ligera caída en las importaciones totales entre 2015 y 2016, en los siguientes años ha mostrado crecimientos sostenidos, llegando a £ 26 millones en 2019, desde el mínimo de £ 17 millones en el 2016. Cabe resaltar que el jengibre fresco representa el 78% de todas las importaciones de jengibre al Reino Unido, mientras que el resto corresponde al producto molido.

El jengibre molido, por su parte, ha logrado crecimiento durante el mismo periodo incluso más acelerados y estables que el producto fresco, aunque desde una base más pequeña. En 2015, el Reino Unido importó £ 4.4 millones de jengibre molido, mientras que en 2019 estas llegaron a £ 7.2 millones, logrado un crecimiento de 63% en 5 años.<sup>2</sup>

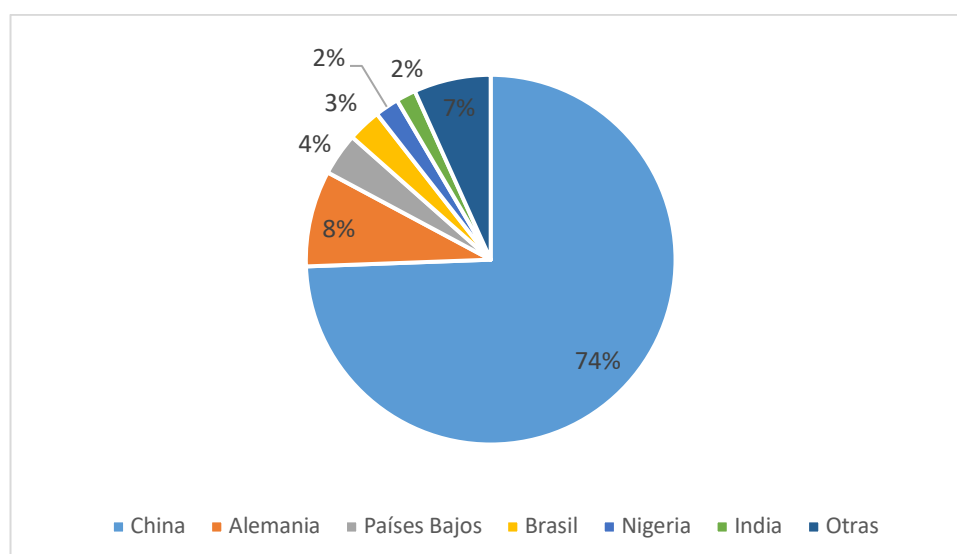
---

<sup>2</sup> UK Trade Info (2021)

**Ilustración 1: Importaciones anuales de jengibre fresco y molido al Reino Unido (2015- 2019)**

Fuente: UK Trade Info (2021)

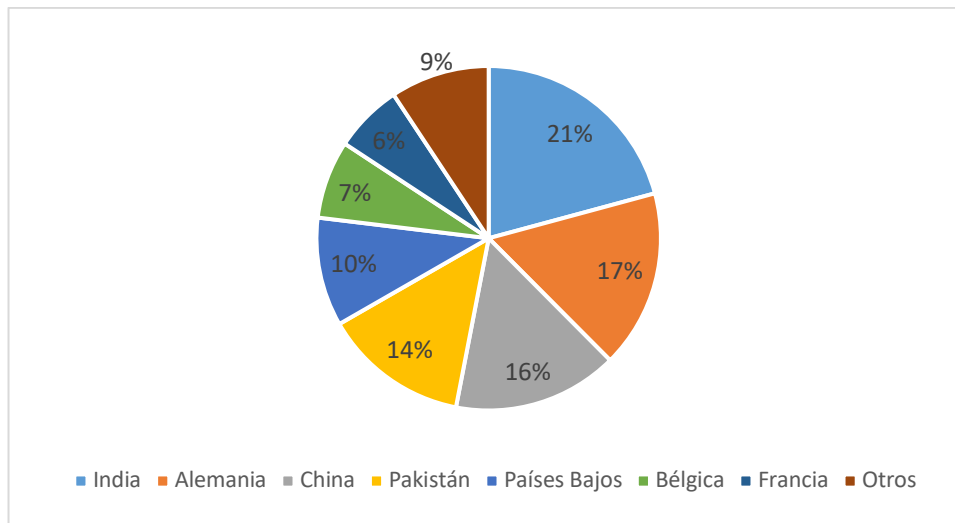
Durante el 2019, el principal proveedor de jengibre fresco fue China con 74% de las importaciones. Muy por debajo se encontraron en segundo y tercer lugar Alemania (8%) y Países Bajos (4%). La gran mayoría (97%) de las exportaciones peruanas al Reino Unido fueron del tipo fresco, aunque por el momento su participación en el mercado es baja. No obstante, cabe mencionar que Perú es el segundo proveedor más importante de Países Bajos, el cual actúa como un importante *hub* logístico para la comercialización de este producto en Europa.

**Ilustración 2: Origen de las importaciones de jengibre fresco en el Reino Unido (2019)**

Fuente: UK Trade Info (2021)

En el caso del jengibre molido, la participación sobre las importaciones se da de manera más equitativa. India (21%), Alemania (15%) y China (16%) fueron los tres exportadores más grandes al Reino Unido, seguidos por Países Bajos y China. El Perú solo ha exportado jengibre molido al Reino Unido una vez desde 2014, en el octubre de 2017.

### Ilustración 3: Origen de las importaciones de jengibre molido en el Reino Unido (2019)



Fuente: UK Trade Info (2021)

Es importante mencionar que durante el 2020 las exportaciones peruanas de jengibre al Reino Unido han visto un incremento significativo a comparación de años anteriores. En los primeros once meses, estas aumentaron más de 1300% en comparación con el mismo período de 2019. En parte, esto se le puede atribuir a que durante ese año hubo una escasez de jengibre proveniente de China, debido a una mala cosecha y problemas con las cadenas de suministro como consecuencia de la pandemia.

### El jengibre como ingrediente saludable

Los consumidores británicos se encuentran a la vanguardia cuando se trata de tendencias sobre elevar el nivel de vida y priorizar la salud. Esta característica se ve reflejada en la búsqueda de nuevos y mejores ingredientes para su cocina, entre ellos, el jengibre. Esto ha impactado significativamente en la demanda de este producto, el cual es reconocido en el Reino Unido por sus propiedades para la salud. Algunos de los beneficios atribuidos al jengibre incluyen propiedades antiinflamatorias, capacidad de reducir las náuseas, fortalecer el sistema inmunológico y reducir el riesgo de enfermedades cardíacas, entre otros<sup>3</sup>. En los primeros meses de la pandemia COVID-19 se verificó un aumento en la demanda de este producto a comparación de años anteriores, probablemente por las propiedades saludables que se le atribuyen.<sup>4</sup>

Los consumidores británicos tienden a percibir ingredientes alimentarios como la sal, el azúcar y los aditivos sintéticos como poco saludables. Así, ingredientes como el jengibre han empezado a sustituirlos en algunos casos. Y es que el consumidor británico, es además uno de alto poder

<sup>3</sup> Essalud (2019)

<sup>4</sup> MINCETUR (2020)

adquisitivo, por lo que suele gastar más en producto que considera de alta calidad. Debido a su creciente popularidad, el jengibre también se usa como suplemento para la salud, así como en otros productos alimenticios como té, cerveza y bocadillos.

### **Creciente popularidad de la gastronomía internacional en el Reino Unido**

La demanda de platillos exóticos en el Reino Unido ha aumentado significativamente en años recientes como resultado de un boom gastronómico que han experimentado algunas de las ciudades más importantes del país. Entre las gastronomías de mayor crecimiento se encuentran diversas comidas de Asia, por ejemplo, en donde el jengibre es un ingrediente muy utilizado.

La exposición de este ingrediente al consumidor a través de la gastronomía ha generado que este se familiarice con el jengibre y lo traslade también para el uso en sus hogares. Los consumidores de este producto ya no son únicamente inmigrantes, sino que ha llegado a la población general. Hoy existe una nueva generación de consumidores a quienes les gusta descubrir nuevos sabores, nuevas cocinas y productos exóticos, lo que impulsa aún más este desarrollo.

### **La importancia de la sostenibilidad**

El abastecimiento sostenible es una de las tendencias más importantes en el Reino Unido. Muchos compradores consideran que el abastecimiento sostenible es imprescindible. Por lo tanto, certificar los productos de jengibre podría ser un punto importante de diferenciación que garantice que el producto cumple con los estándares deseados. Cabe resaltar que el jengibre certificado todavía se considera un nicho de mercado, aunque cada vez son más los consumidores que dan una gran importancia a la procedencia de los productos que deciden adquirir.

## **5. Estacionalidad de la producción local**

En general, no se recomienda cultivar jengibre en el Reino Unido, ya que el clima es muy frío. El jengibre es una planta de climas cálidos, por lo que es difícil lograr que su cultivo en climas fríos sea sostenible a gran escala. En consecuencia, el jengibre que se consume en el Reino Unido proviene principalmente de importaciones.

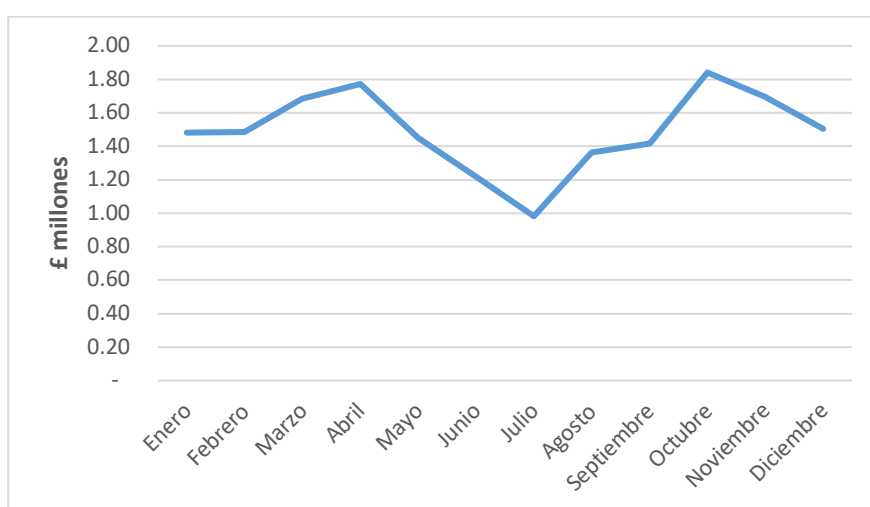
Las importaciones de jengibre fresco y molido llegan al Reino Unido de manera constante durante todo el año. En términos generales, las importaciones de jengibre se mantienen estables durante el año sin mostrar signos claros de estacionalidad. Sin embargo, las importaciones de China, principal proveedor del Reino Unido, suelen presentar dos picos al año. El primero se da entre marzo y abril, mientras que el segundo ocurre en los meses de octubre y noviembre.

Las exportaciones peruanas al mundo de jengibre o kión, como es conocido en el Perú, suelen ser mayores entre los meses de septiembre y noviembre, logrando un pico en este último mes. Esto es debido a que la producción de jengibre en el Perú se concentra en la selva montañosa de la región de Junín, lo que ocasiona que su producción y transporte a Lima sean más

complicados durante los meses de Diciembre a Abril, meses de mayores lluvias en las regiones andinas del Perú.<sup>5</sup>

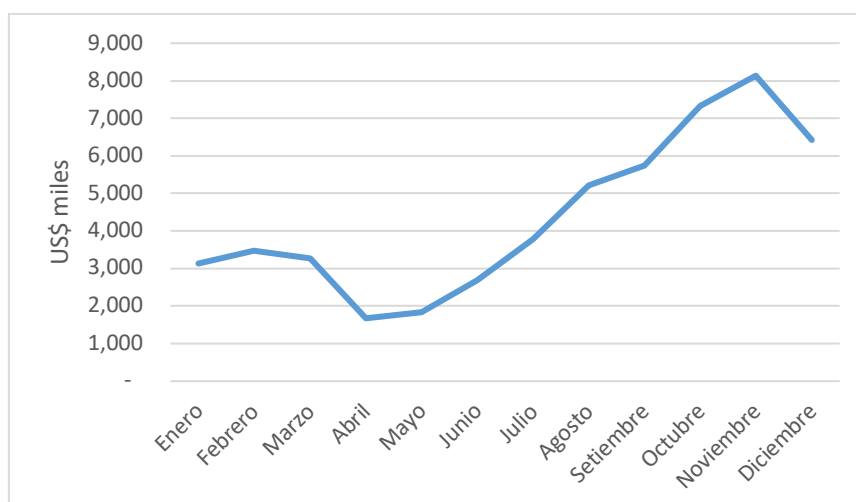
Esto quiere decir que la exportación de jengibre del Perú coincide en temporalidad con la de China, lo que genera una competencia importante en el mercado. Como se explicó en la sección anterior, la escasez generada por una baja productividad en China ha impactado positivamente en las exportaciones peruanas al Reino Unido durante el 2020, las cuales llegaron al mercado en los meses donde se suele importar desde China, principalmente durante noviembre.

**Ilustración 4: Importaciones de jengibre al Reino Unido provenientes de China, promedios mensuales 2015 - 2019**



Fuente: UK Trade Info (2021)

**Ilustración 5: Exportaciones peruanas de jengibre al mundo, promedios mensuales 2016 - 2020**



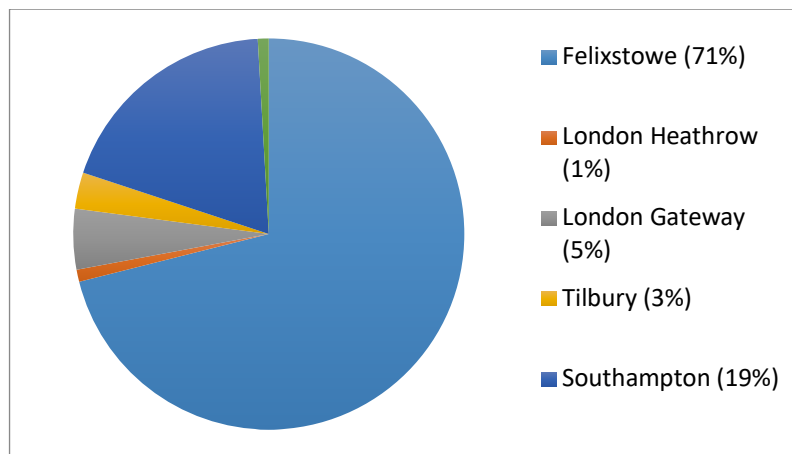
Fuente: Veritrade – Datos SUNAT (2021)

<sup>5</sup> MINAGRI (2019)

## 6. Principales puntos de ingreso del producto al mercado (puertos / aeropuertos)

Cerca del 99% del jengibre llegó al país a través de rutas marítimas. El puerto de Felixstowe, ubicado al sureste de Inglaterra, fue el punto de ingreso más popular con el 71%. Southampton, en el sur de Inglaterra fue el segundo más popular con un 19%.

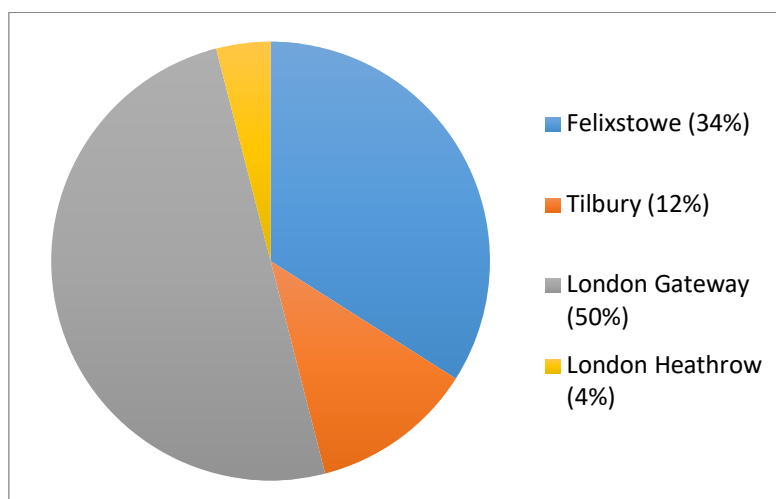
**Ilustración 6: Puntos de ingreso de las importaciones del mundo al Reino Unido entre 2018-2019**



Fuente: UK Trade Info (2021)

El jengibre del Perú también ingresa casi exclusivamente por ruta marítima, con 96% del total exportado. A diferencia de las importaciones globales, el principal puerto de entrada del producto peruano es London Gateway, al sureste de Inglaterra, con 48% de los envíos, seguido de Felixstowe con 36%.

**Ilustración 7: Puntos de ingreso de las importaciones de jengibre del Perú al Reino Unido**



Fuente: UK Trade Info (2021)

## **Descripción de la cadena de distribución y comercialización del producto en el mercado Jengibre seco**

El principal segmento destino del jengibre seco es la industria de procesamiento de alimentos con un 75-90% de participación en el mercado. La categoría de productos que más demandan son las de panaderías (como pan de jengibre y galletas), y también productos alimenticios asiáticos, como sopas y salsas, y diversas bebidas o infusiones. El 15-25% restante del mercado se atribuye al consumo doméstico de jengibre molido o trozos de jengibre.

### **Procesamiento de alimentos**

Se estima que la industria de procesamiento de alimentos y bebidas utiliza entre el 75% y el 90% del uso de jengibre seco. Los mayores usuarios dentro de este segmento incluyen productores de mezclas de especias, alimentos precocinados y botanas, productos culinarios, de panadería, la industria de salsas, condimentos y sopas, la industria de bebidas y bebidas y la industria de confitería.

### **Mercado minorista**

El mercado minorista de especias y hierbas, como el jengibre seco, está dominado por marcas multinacionales como McCormick y Kraft Heinz.

Las marcas blancas de supermercados también son importantes. Los empacadores y mezcladores de especias del Reino Unido realizan la producción para todas estas marcas. Dado que los supermercados a menudo requieren grandes cantidades y tienen requisitos muy específicos en cuanto a envases, es muy difícil suministrarlos directamente desde fuera de Europa. Los productos ya envasados en los países de origen se encuentran principalmente en los supermercados étnicos del Reino Unido, mercados al aire libre y tiendas web.

El sector minorista se puede segmentar aún más en supermercados, tiendas de alimentación independientes y tiendas especializadas. La mayoría de los minoristas venden especias o hierbas envasadas individualmente y también una variedad de mezclas específicas. En general, las mezclas de hierbas y especias a medida se están volviendo más populares en el segmento minorista, en parte debido al creciente interés en la comida étnica, pero también debido a la creciente demanda de conveniencia.

Las cadenas de supermercados líderes en el Reino Unido incluyen a Tesco, Sainsbury's, Morrisons, ASDA, Waitrose, Lidl y Aldi.

### **Hoteles y restaurantes**

El mercado de servicios de alimentación (hoteles, restaurantes y catering) suele ser abastecido por importadores o mayoristas especializados. Estas empresas a veces son las mismas que las marcas que abastecen al mercado minorista.

Las cocinas del mundo, la comida étnica y la comida sana son las principales fuerzas impulsoras en el canal de servicio de alimentos en el Reino Unido. Es probable que los tipos de negocios de más rápido crecimiento sean la nueva comida rápida (más saludable), la comida callejera y la cocina internacional.

## Jengibre fresco

El jengibre fresco se comercializa principalmente para usos culinarios en dos segmentos diferentes. Uno es el segmento minorista, donde encontrará jugadores como supermercados, tiendas especializadas y mercadillos. El otro es el sector de la hostelería y los segmentos de servicios alimentarios, como restaurantes y bares.

### **Mercado minorista**

Los productos frescos convenientes son típicos de los minoristas como los supermercados, donde las hierbas frescas se venden como ingredientes de calidad en paquetes pequeños. Estos canales también proporcionan una amplia variedad de productos alimenticios procesados que contienen hierbas frescas como comidas preparadas, ensaladas, jugos frescos, sopas y salsas.

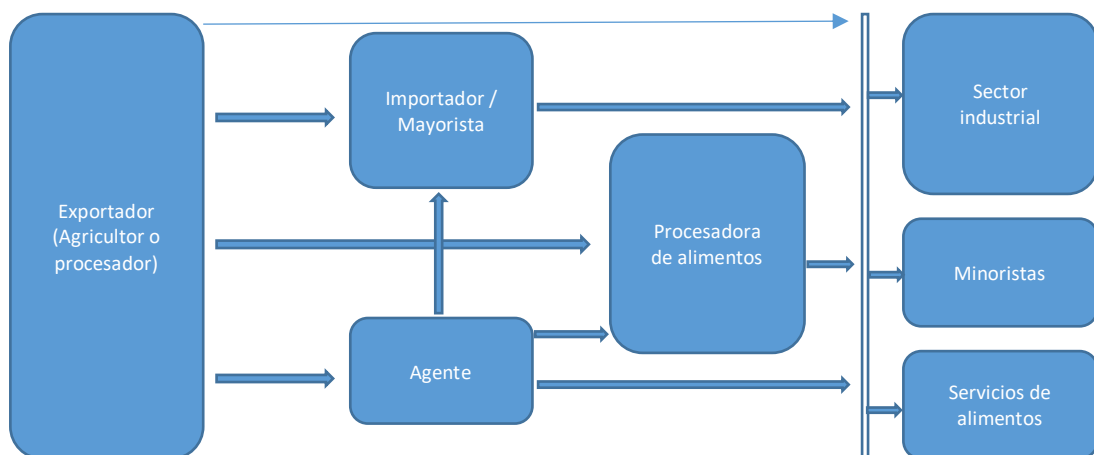
Los mercados callejeros, las tiendas étnicas y los pequeños minoristas de hortalizas frescas también están en el mercado de hierbas frescas, pero su cuota de mercado es mucho menor que la de las grandes cadenas de supermercados.

### **Hoteles y restaurantes**

El valor culinario de las hierbas frescas hace que el servicio de alimentos sea un segmento importante. El segmento de servicios de alimentos puede ser importante para la introducción de nuevos tipos de hierbas frescas, así como para entregas empaquetadas más grandes.

Los proveedores de servicios alimentarios, como los restaurantes, utilizan jengibre fresco para recetas específicas o cocinas étnicas. Los cafés y bares también usan jengibre, para hacer té o cócteles.

**Ilustración 8: cadena de distribución del jengibre**



Fuente: CBI. Elaboración propia.

## **7. Criterios de los actores claves de los canales de distribución y comercialización para la selección de proveedores**

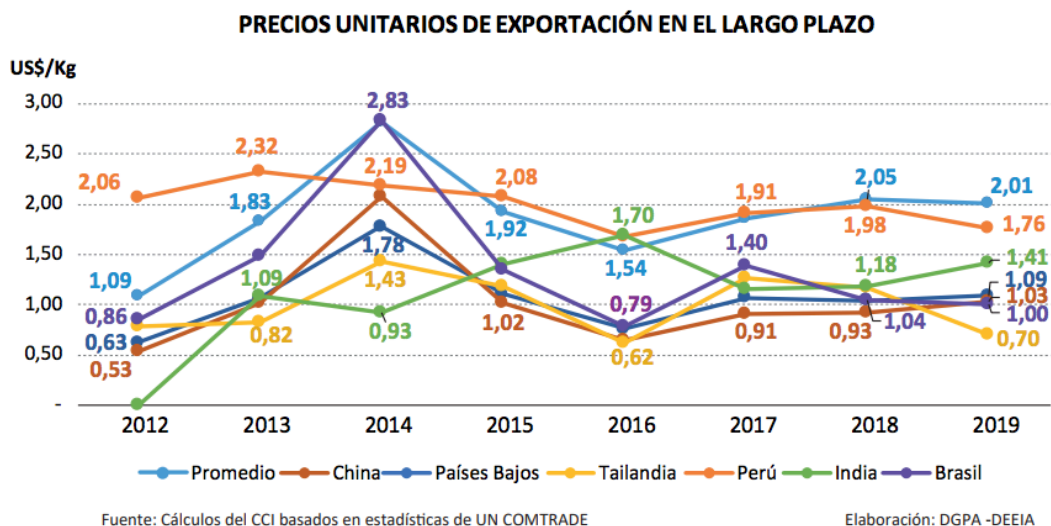
Existen una serie de criterios que afectan la decisión de compra entre los principales importadores de jengibre en el Reino Unido, estos se pueden resumir en los siguientes:

## Precio

Según el mismo estudio del MINAGRI, el precio del jengibre depende sobretodo de los precios del cultivo en el principal productor mundial, China, el cual exportó su jengibre a un precio promedio de US\$ 1000/ ton FOB. En el 2019. En el caso del Perú, el jengibre se exportó durante el 2020 a un precio promedio de casi US\$ 2000 / ton, pero en el caso del jengibre peruano orgánico este precio puede incluso llegar a casi duplicarse, con un precio de US\$ 3500/ ton.<sup>6</sup>

A pesar de lo mencionado, según un estudio de la CBI, los compradores de jengibre están dispuestos a pagar precios más altos a los proveedores que pueden ayudar a asegurar el suministro y cumplir con los tiempos de entrega y los requisitos de seguridad alimentaria. También estarán dispuestos a pagar un mayor precio por jengibre orgánico o de mayores cualidades organolépticas, como aquel proveniente de Perú en comparación con, por ejemplo, China. Por ello, si bien es un factor importante en la decisión de compra, existe una elasticidad al respecto si el producto es de mejor calidad, o cuenta con certificación orgánica.

**Ilustración 9: Precios de exportación del jengibre (2012- 2019)**



Cualidades organolépticas (sabor, peso, color, etc.)

Dentro del mercado mundial, se considera que el jengibre peruano tiene cualidades organolépticas superiores a las de las variedades provenientes de otros países.<sup>7</sup> Un estudio del MINAGRI caracteriza al jengibre peruano como de “sabor intenso, fundamentalmente orgánico, pequeño y de excelente calidad”. Asimismo, se considera que, en general, el jengibre peruano es superior en calidad respecto a los jengibres de proveniencia asiática o africana. Por ello, este es un factor muy importante en la decisión de los compradores europeos, quienes atienden un mercado donde existe un sector que está dispuesto a pagar un precio superior por un producto de mayor calidad.

Certificaciones de sostenibilidad (Orgánico, Fairtrade, entre otras)

<sup>6</sup> InfoTrade (2021)

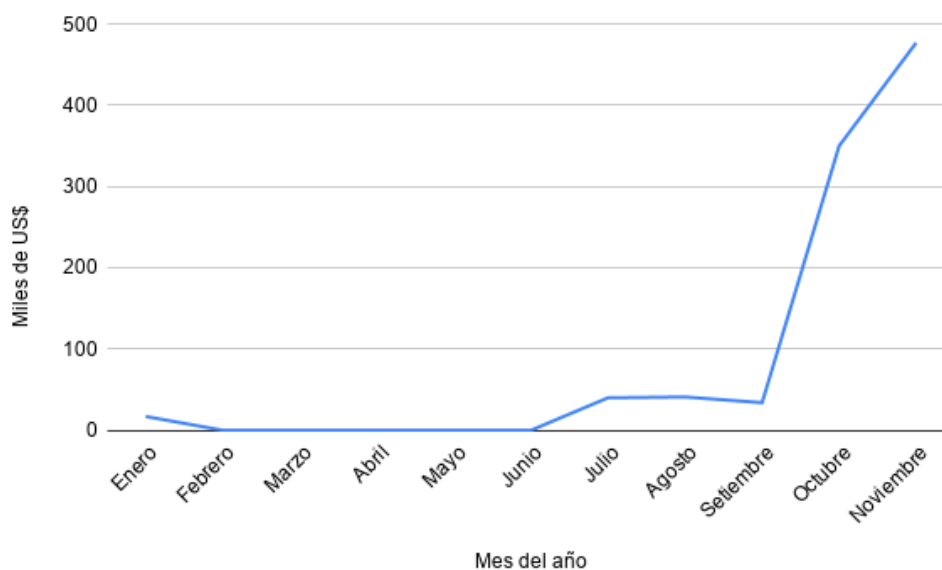
<sup>7</sup> MINAGRI (2020)

Según el mismo estudio de la CBI, en el caso del jengibre, las certificaciones de sostenibilidad más solicitadas son la “Orgánico” y “Fairtrade”. Si bien el mercado de ambos productos es aún considerado un nicho en el Reino Unido, con poco más del 5% de participación en el mercado, esta es una oportunidad para que el jengibre peruano pueda diferenciarse en dicho mercado. Según el MINAGRI, el jengibre peruano cuenta con un volumen significativo de producción orgánica. Asimismo, cada vez más los compradores británicos ven las certificaciones de sostenibilidad no como un valor adicional del producto sino como una obligación.

## 8. Presencia de la oferta peruana en el mercado (temporadas, puntos de venta)

Como se mencionó anteriormente, en el Perú, la mayor producción y exportación peruana proviene de la selva montañosa de la región de Junín. Por ello, la mayor cantidad de exportaciones peruanas hacia el mundo se concentra en los meses de Junio a Diciembre, meses de menor cantidad de lluvias en las regiones andinas del país. Esto coincide con la estacionalidad de las importaciones de jengibre peruano del Reino Unido, las cuales son mayores en los meses finales del año.

**Ilustración 10: Importaciones de jengibre peruano al Reino Unido (2020)**



Fuente: Trade Map (2021)

Según el Centro de Promoción de Importaciones, el Reino Unido tiene el mayor consumo per cápita de jengibre en Europa. Además, existe una tendencia en los consumidores británicos a buscar productos orgánicos de alta calidad. Por lo anteriormente mencionado, el jengibre peruano se ve favorecido en el mercado británico, ya que dicho producto tiene a ser vendido como orgánico.

En el Reino Unido, el jengibre peruano se encuentra frecuentemente en tiendas especializadas de alimentos saludables que se centran en productos orgánicos. Cabe añadir que el jengibre peruano también está disponible en los grandes supermercados del país. Por ejemplo, Tesco, el

supermercado más grande del Reino Unido, lo vende. Sin embargo, otros supermercados como Sainsbury's, Waitrose y Morrisons suelen vender jengibre de China y Tailandia.

### 9. Actividades de promoción idóneas para promover el producto.

En el Reino Unido y Europa, debido a las restricciones derivadas de la pandemia de COVID-19, la mayoría de los eventos y ferias de promoción de exportaciones de productos alimenticios han sido pospuestas hacia mediados del 2021 o incluso al 2022. Las dos ferias principales en el Reino Unido son la IFE (International Food and Drink Event) en Londres y la FoodEx en Birmingham. Además, a nivel europeo es muy relevante la feria Fruit Logística, realizada regularmente en la ciudad de Berlín, Alemania.

Tabla 1: Principales ferias de productos alimenticios en el Reino Unido y Europa




Feria	Logo	Ciudad y país	Próxima edición*	Asistentes a la última edición	Web
International Food & Drink Event		Londres, Reino Unido	28 de febrero - 2 de marzo del 2022	+ 25 000	<a href="https://www.ife.co.uk/">https://www.ife.co.uk/</a>
Food EX		Birmingham, Reino Unido	5 al 7 de julio del 2021	+ 30 000	<a href="https://www.foodex.co.uk/">https://www.foodex.co.uk/</a>
Fruit Logística		Berlín, Alemania	18 al 20 de mayo del 2021	+ 72 000	<a href="https://www.fruitlogistica.es/">https://www.fruitlogistica.es/</a>

Elaboración propia

\*Fechas propuestas al 12/2/2021, sujetas a cambios.

La Oficina Comercial del Perú en Londres ha priorizado la categoría de alimentos procesados, por lo que estará realizando una serie de actividades de promoción tanto en el mercado británico como el irlandés. La principal herramienta para la promoción de la oferta peruana serán las misiones comerciales tanto individuales. Estas iniciaron en formato virtual en diciembre 2020, pero se espera podrían continuar en 2021 en formato presencial de contar con las condiciones favorables.

## Anexo I: Precios de referencia según origen del producto

Punto de venta	Unidad (Caja, Kg, otro)	Precio (US\$ por unidad)	Origen del producto	Fecha de toma de información	Características o forma de presentación	Foto
Sainsbury's	Kg	\$6.72	Brazil, China, India, Tailandia	23/12/2020	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jengibre de raíz suelta</li> <li>Ideal en platos dulces o salados.</li> <li>Fácil de rallar congelado</li> </ul>	
Sainsbury's	g	\$1.14 (per 100 g)	Brazil, China, India, Tailandia	23/12/2020	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ideal en platos dulces o salados.</li> <li>Se puede usar en salteados y curry.</li> </ul>	
Tesco	Kg	\$6.72	China, Peru	23/12/2020	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jengibre de raíz suelta</li> </ul>	





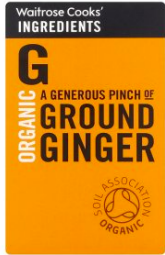


PERÚ

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo

Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo—PROMPERÚ

Oficina Comercial del Perú en Londres

Tesco	g	\$1.33 (per 26g)	UE	23/12/2020	<ul style="list-style-type: none"><li>• Jengibre molido Schwartz</li><li>• De fuentes sostenibles: trabajo con agricultores locales</li><li>• Rebosante de sabor "increíble"</li><li>• "Esencial" para resaltar la sana calidez de los dulces</li></ul>	
Waitrose	Kg	\$6.72	China, Tailandia	23/12/2020	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ingredientes de los cocineros Root Ginger</li><li>• Etiqueta propia de Waitrose</li><li>• Apto para vegetarianos y veganos.</li></ul>	

Waitrose	g	\$2.42 (per 32g)	Reino Unido	23/12/2020	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jengibre molido</li> <li>• De origen orgánico</li> <li>• Uso para la cocina asiática y para postres y repostería.</li> <li>• Ideal para pan de jengibre y galletas.</li> </ul>	
Asda	Kg	\$4.03	China	23/12/2020	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jengibre fresco</li> <li>• Gran valor por el precio</li> </ul>	
Asda	g	\$0.79 (per 28g)	Reino Unido	23/12/2020	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jengibre molido</li> <li>• Gran valor por el precio</li> </ul>	



PERÚ

Ministerio  
de Comercio Exterior  
y Turismo

Comisión de Promoción  
del Perú para la  
Exportación y el  
Turismo—PROMPERÚ

Oficina Comercial del Perú en Londres

Morrison's	g	\$0.81 (per 125g)	China	23/12/2020	<ul style="list-style-type: none"><li>• Jengibre entero</li></ul>	
Morrison's	g	\$1.28 (per 38g)	Reino Unido	23/12/2020	<ul style="list-style-type: none"><li>• Jengibre molido de Morrison's</li><li>• Apto para vegetarianos</li><li>• Uso para hornear, tartas y postres.</li><li>• Excelente base para una variedad de mezclas de especias.</li></ul>	

Elaboración propia