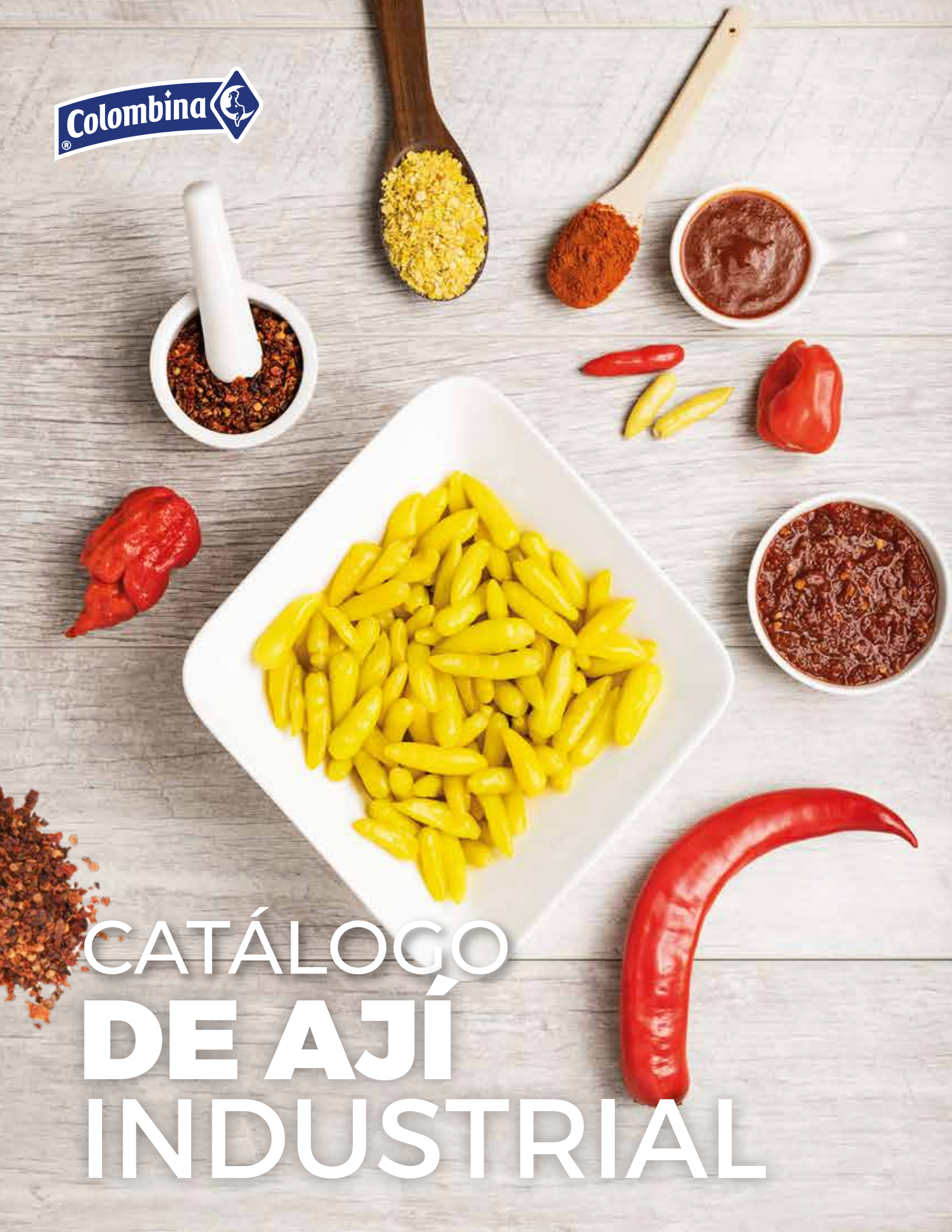
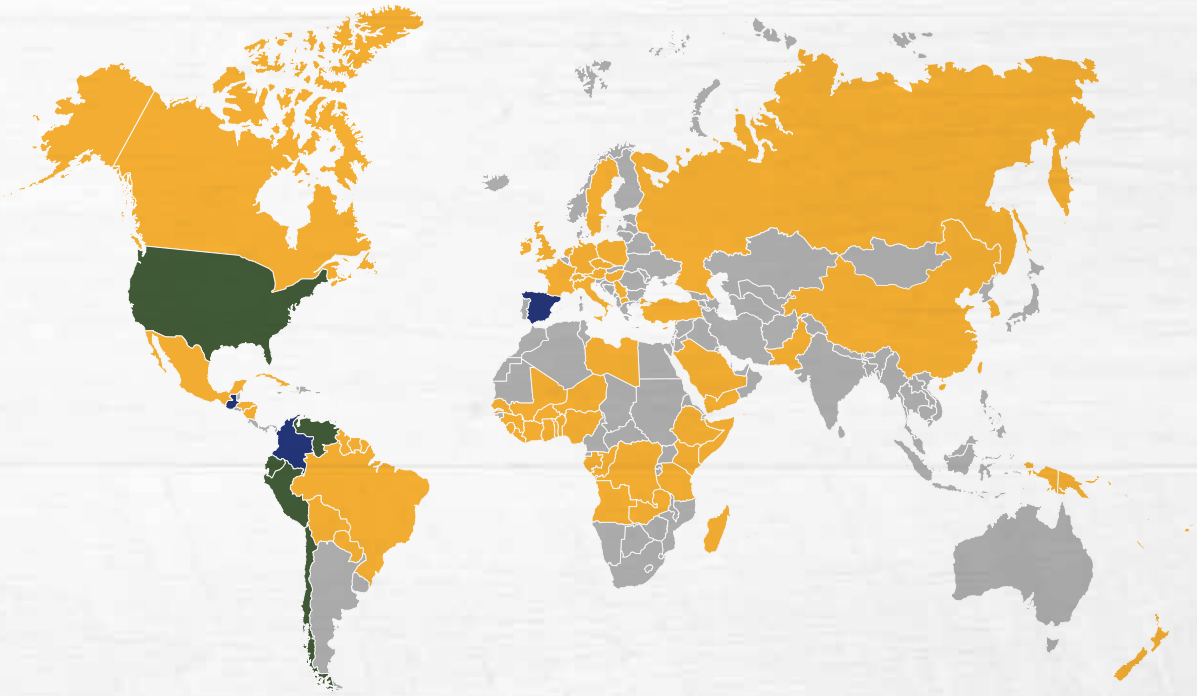


CATÁLOGO DE AJÍ INDUSTRIAL

COLOMBINA
EN EL MUNDO

- 93 años de experiencia en manufactura y mercadeo de alimentos.
- Exportaciones a más de 70 países.
- 13 filiales a nivel mundial.
- Plantas de producción en Colombia, Guatemala y España.
- 6 años consecutivos en el RobecoSAM 2020 Sustainability Yearbook.



Oficina central | Distribuidores | Filiales

COSECHANDO PARA UN MEJOR FUTURO

- Una de las 7 empresas de alimentos más sostenibles del mundo (S&P).
- Parte del Programa Big Brother enfocado en transferir conocimientos y buenas prácticas a nuestros proveedores.
- En proceso de acreditación del sistema de gestión **Zero Waste** que se completó al 2021 en un 77%.
- Con nuestros parques solares, el 18% del consumo total de energía proviene de fuentes renovables no convencionales.

PILARES ESTRATÉGICOS DE DESEMPEÑO

- NUESTROS EMPLEADOS
- TRANSPARENCIA Y NUTRICIÓN
- EFICIENCIA ECONÓMICA Y CRECIMIENTO CONTINUO
- CUIDADO AMBIENTAL
- DESARROLLO SOCIAL
- FOMENTANDO LA COMPETITIVIDAD

Colombina®

¿QUÉ NOS DESTACA?

- Cultivamos y procesamos los mejores ajíes de calidad en el mercado mundial desde 1992.
- La ubicación privilegiada del Valle del Cauca y sus condiciones climáticas únicas, aseguran la producción de ají durante todo el año y un perfil organoléptico distintivo en cada uno de nuestros productos, junto con la más alta calidad que se puede encontrar en el mercado.
- Los productos de Colombina tienen características únicas en sabor y son inigualables en calidad.

NUESTRAS CERTIFICACIONES

2017 — invima (Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos.) — SYSTEM CERTIFICATION HACCP SGS — SYSTEM CERTIFICATION GMP SGS — BASC (Business Alliance for Secure Commerce) — U — KASHER VKB Vaad Ha Kashrut de Bogotá PARVE

2019 — Operador Económico Autorizado COLOMBIA

2020 — SYSTEM CERTIFICATION ISO 22000 SGS — SYSTEM CERTIFICATION ISO 9001 SGS — SYSTEM CERTIFICATION ISO 14001 SGS — FSSC 22000 V5.0

2021 — GARANTIA HALAL DE JUNTA ISLAMICA — FSSC 22000 V5.1

2022 — BUSINESS SOCIAL COMPLIANCE INITIATIVE BSCI www.bsci-intl.org Member of BSCI — *(In process)*

Colombina®

NUESTROS AJÍES

NAGA JOLOKIA
(Also known as Bhut Jolokia)
600,000 – 800,000 SHUs
Uno de los ajíes más picantes del mundo.

HABANERO PEPPERS
160,000 – 240,000 SHUs
De la misma familia del hot Rocoto y Scotch Bonnet, esta variedad tiene un delicioso aroma parecido a la mezcla de ciruelas, tomates y manzana.

AMAZON PEPPER
70,000 – 90,000 SHUs
De tamaño pequeño, esta variedad es uno de los ajíes más deliciosos y aromáticos de todos, con un picor equilibrado.

JALAPEÑO PEPPER
15,000 – 22,000 SHUs
Estos ajíes muy populares vienen en colores rojo y verde para convertir innumerables platos en experiencias únicas.

CAYENNE PEPPER
10,000 – 16,000 SHUs
Este ají es la base de las salsas tipo Luisiana, una de las más comunes en el mercado.

Colombina®

PROCESOS

- **MASH:** Los ajíes frescos se lavan y son triturados con sal, luego durante 45 días son envejecidos en salmuera. El resultado es una pasta suave y espesa que conserva sus semillas.
- **PURÉ:** El mash se muelen finamente con molinos y después son refinados para obtener un acabado liso y una salsa homogénea.
- **RODAJAS:** Los ajíes verdes Amazon son rebanados y conservados en vinagre, manteniendo su delicioso aroma y sabor con su atractiva forma redonda.

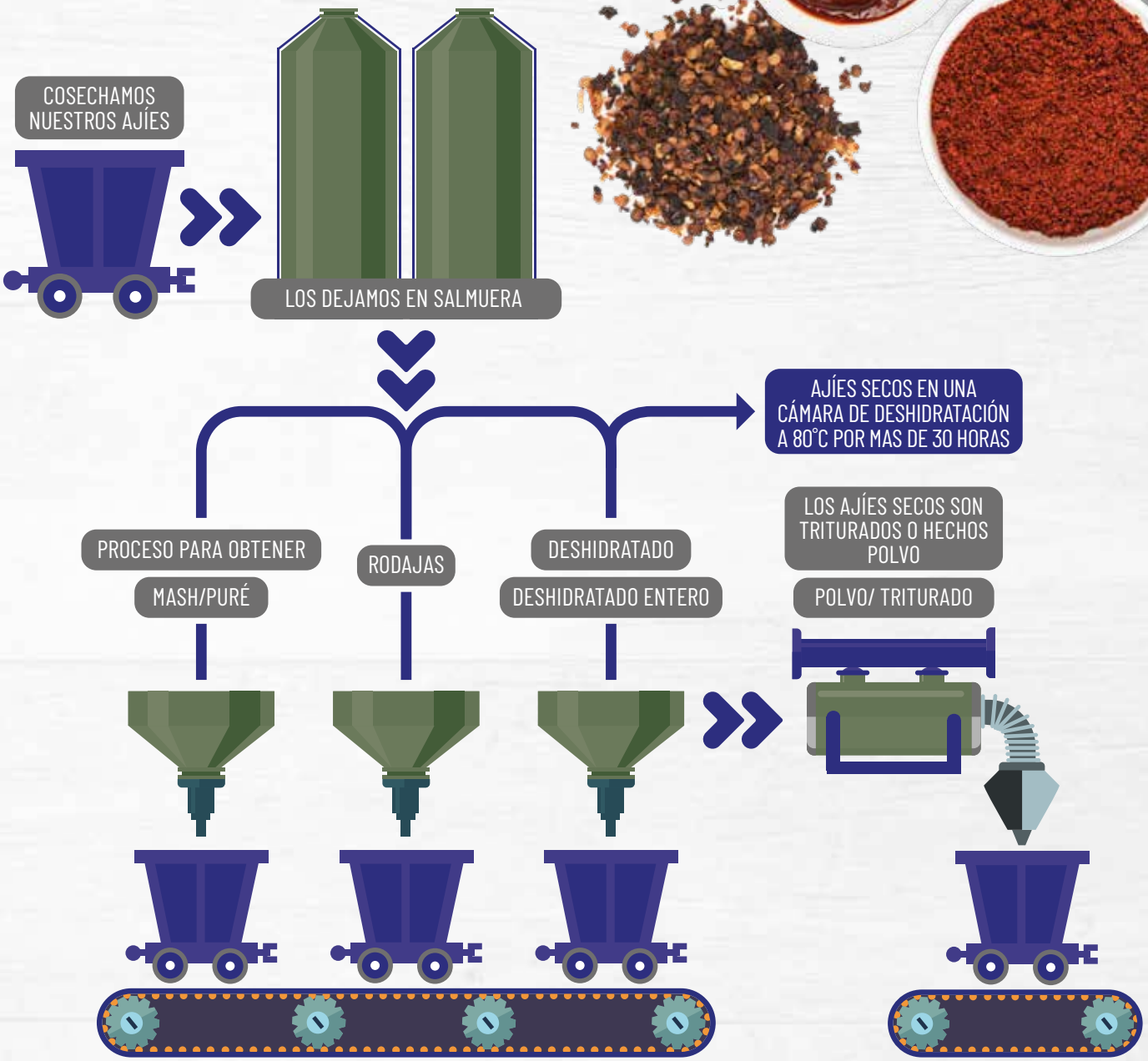
PRODUCTOS DESIHDRATADOS

- **DESHIDRATADO:** Secamos nuestros pimientos en cámaras de deshidratación (80°C y durante 30 horas) hasta alcanzar menos del 5% de humedad.**
- **TRITURADO:** Los pimientos secos enteros se trituran en trozos pequeños (3-5 mm) manteniendo sus semillas enteras.
- **POLVO:** Los ajíes secos enteros se muelen hasta obtener un polvo fino y homogéneo reteniendo su colores.

***Curamos nuestros pimientos enteros en una solución de salmuera antes de deshidratarlos, dejando un residuo de sal en nuestros productos.*

Colombina®

NUESTRO PROCESO



Colombina®

PRODUCTOS **MASH**, PURÉ & RODAJAS

MASH

LISTO PARA LLEVAR

VARIEDAD DE AJÍ	DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO	SHUs	SAL%	ACIDEZ %	TAMAÑO CAJA
Cayenne	Cayenne Mash	10k - 16k	14%	0%	1050
	Cayenne Mash Rojo		17%		220
					210
			13%	3%	220
Amazon	Amazon Tabasco Mash Verde	70k - 90k	13%	3%	220
	Tabasco Mash Rojo				1050
					220
Habanero	Habanero Mash Rojo	160k - 240k	13%	3%	1050
					220
Jolokia	Ghost Pepper Mash	600k - 800k	13%	3%	1050
					220

PURÉ

LISTO PARA LLEVAR

VARIEDAD DE AJÍ	DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO	SHUs	SAL%	ACIDEZ %	TAMAÑO CAJA
Cayenne	Puré Cayenne Rojo	10k - 16k	13%	3%	1050
			13%		220
			13%		220
Jalapeño	Puré Jalapeño Rojo	15k - 22k	13%	3%	220
	Puré Chipotle		11%		1050
Amazon	Puré Tabasco Rojo	70k - 90k	13%	3%	220
	Puré Amazon Verde		9%		1050
			9%		220
Habanero	Puré Habanero Rojo Refinado	160k - 240k	13%	3%	1050
	Puré Habanero Rojo		13%		220
			13%		220
Jolokia	Puré Ghost Pepper	600k - 800k	13%	3%	1050
			13%		220

RODAJAS

BAJO ORDEN

VARIEDAD DE AJÍ	DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO	SHUs	SAL%	ACIDEZ %	TAMAÑO CAJA
Amazon Pepper	Rodajas Tabasco Amazon Verde	70k - 90k	7%	3%	220

1050 Kg

220 Kg

20 Kg

Colombina®

PRODUCTOS **ENTEROS DESHIDRATADOS,** TRITURADOS **& POLVOS**

ENTEROS DESHIDRATADOS

	VARIEDAD DE AJÍ	DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO	SHUs	SAL%	HUMEDAD%	CASE SIZE (Kg)
LISTO PARA LLEVAR	Habanero	Savina Rojo Entero Seco FYB	160k - 240k	22%	5%	5
BAJO ORDEN	Amazon Pepper	Tabasco Amazon Rojo Entero en Vinagre	70k - 90k	60%	5%	220
	Jolokia	Ghost Pepper Entero	600k - 800k	40%	5%	5

3-5 Kg

220 Kg

TRITURADOS

	VARIEDAD DE AJÍ	DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO	SHUs	SAL%	HUMEDAD%	CASE SIZE (Kg)
LISTO PARA LLEVAR	Habanero	Habanero Caribean Rojo Triturado FB	160k - 240k	40%	5%	13
	Jolokia	Ghost Pepper Triturado FYB	600k - 800k	22%	5%	13
BAJO ORDEN	Jolokia	Ghost Pepper Triturado FF	600k - 800k	40%	5%	13

10-13 Kg

POLVOS

	VARIEDAD DE AJÍ	DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO	SHUs	SAL%	ACIDEZ %	HUMEDAD%	CASE SIZE (Kg)
LISTO PARA LLEVAR	Jalapeño	Jalapeño Verde en Polvo FF	15k - 22k	3%	5%	5%	25
	Amazon	Caribbean Rojo en Polvo FB	70k - 90k	40%	-	5%	25
	Habanero	Habanero Rojo en Polvo FYB	160k - 240k	22%	-	5%	20
		Habanero Rojo en Polvo FB		40%	-		25
	Jolokia	Ghost Pepper en Polvo + Aceite	600k - 800k	40%	-	5%	20
		Ghost Pepper en Polvo FB		40%	-		25
		Ghost Pepper en Polvo		40%	-		20
BAJO ORDEN	Jolokia	Ghost en Polvo FF	600k - 800k	3%	5%	5%	20

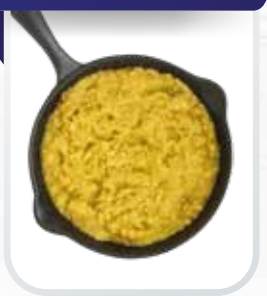
25-20 Kg

Colombina®

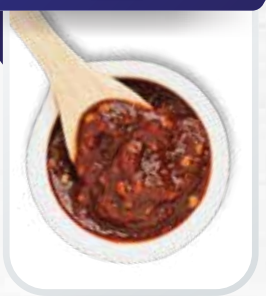
CONOCE NUESTROS PRODUCTOS

HABANERO MASH / CAYENNE MASH

TABASCO VERDE MASH



CHIPOTLE MASH



HABANERO PURÉ / CHIPOTLE PURÉ

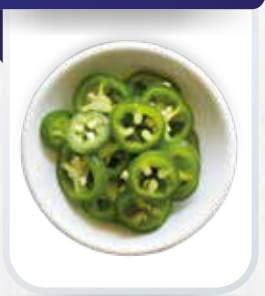
CAYENNES TRITURADO SIN SAL

HABANERO TRITURADO

TABASCO VERDE EN POLVO

HABANERO ROJO SAVINA EN POLVO

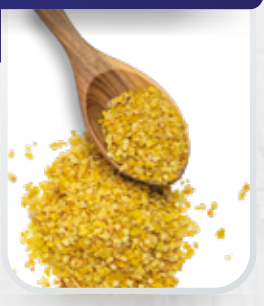
JALAPEÑO VERDE EN RODAJAS



GHOST PEPPER AUMADO EN POLVO

HABANERO ROJO CARIBBEAN EN POLVO

TABASCO VERDE TRITURADO



Colombina®

TIEMPOS DE ESPERA

El tiempo de entrega incluye la siembra y cosecha, recepción de materia prima y salmuera, producción, tránsito desde la planta de producción al puerto y tránsito marítimo.

DÍAS ESTIMADOS

110 - 120

Los tiempos de entrega pueden variar por condiciones climáticas, retrasos en clientes o factores externos.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

TIPO DE EMPAQUE	CONT. POR CARTÓN	UND. POR CARTÓN	CONT. POR LIBRAS	PESO BRUTO CARTÓN	CASES PER LAYER	N° LAYERS	CAJAS POR PALLER	CAJAS POR CONTENEDOR 40 PIES
	1.050	1	2.314.85	2.513.3	1	1	1	**19**
	220	1	485.02	509.3	4	1	4	**90**
	20	1	44.1	46.2	12	3	36	**900**
	25	1	55.1	57.2	5	5	25	**770**
	20	1	44.0	46.0	5	5	25	**1000**
	13	1	28.7	30.8	5	5	25	**1000**
	10	1	22.04	24.13	5	5	25	**1000**
	5	1	11.0	13.1	5	5	25	**1200**
	3	1	6.61	8.70	5	5	25	**1000**

La CANTIDAD depende de las reglamentaciones de peso de contenedores de cada país.

Colombina®

INFORMACIÓN DE CONTACTO

Manuel Hernando Rodriguez
Jefe de Ventas
Canal Institucional
Celular: 321 271 5917

Andrea Paola Chacón
Ejecutiva
Canal Institucional Bogotá
Celular: 310 896 5042

Estefanía Betancur Álvarez
Ejecutiva
Canal Institucional Medellín
Celular: 314 597 0267

María del Pilar Hurtado
Ejecutiva
Canal Institucional Cali
Celular: 310 413 6022

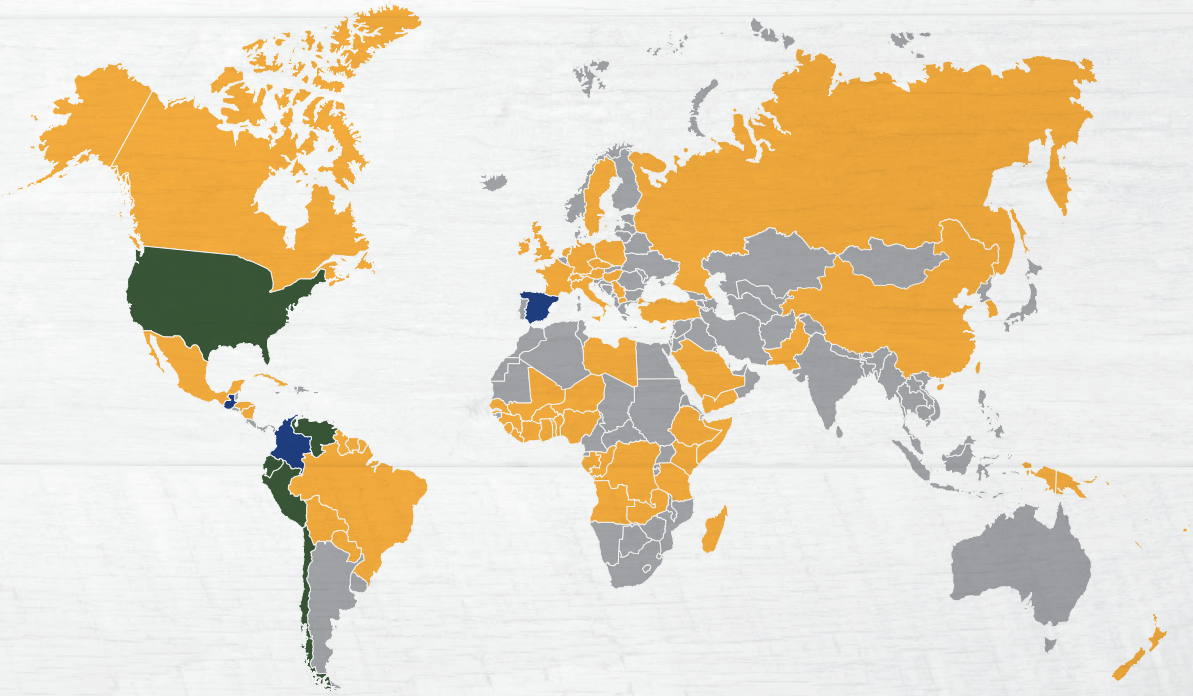
Luis Felipe Ángulo
Ejecutivo
Canal Institucional Barranquilla
Celular: 300 840 0067

Colombina®

INDUSTRIAL **PEPPERS** CATALOGUE

COLOMBINA
IN THE WORLD

- Over 93 years of experience in manufacturing and marketing of foods.
- Exporting to more than 70 countries.
- Subsidiaries in 13 countries.
- Production plants in Colombia, Guatemala and Spain.
- Six consecutive year, in the RobecoSAM 2021 Sustainability Yearbook.



Head Office – Production Plants

Distributors

Subsidiaries

WORKING TO HARVEST A BETTER FUTURE

- 7th most sustainable global food manufacturer (S&P).
- Part of Big Brother Program focused on transfering knowledge and good practices to our suppliers.
- In process of designing the Zero Waste Management System, which is 77% completed by last year (2021).
- With our solar farms, 18% of the company´s total energy consumption will come from non-conventional renewable sources.

STRATEGIC PERFORMANCE PILLARS

- OUR EMPLOYEES
- TRANSPARENCY AND NUTRITION
- ECONOMIC EFFICIENCY AND CONTINUED GROWTH
- ENVIRONMENTAL PERFORMANCE
- SOCIAL DEVELOPMENT
- FOSTERING COMPETITIVINESS

Colombina®

WHAT MAKES US STAND OUT?

- We grow and process the best of quality peppers in the world market since 1992.
- Our Valle del Cauca's prime location and its unique climatic conditions, ensure all year-round pepper production and a distinctive organoleptic profile in each of our products, along with the highest quality that can be found in the market.
- Colombina's products have unique flavors and are unmatched in quality from using the best varieties of peppers.

OUR CERTIFICATIONS

2017 — invima (Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos.) · SGS HACCP · SGS GMP · BASC (Business Alliance for Secure Commerce) · U · Kasher VKB (Vaad Ha Kashrut de Bogotá) Parve

2019 — OEA (Operador Económico Autorizado)

2020 — SGS ISO 22000 · SGS ISO 9001 · SGS ISO 14001 · FSSC 22000 V5.0

2021 — Garantía Halal de Junta Islámica · FSSC 22000 V5.1

2022 — BSCI (Business Social Compliance Initiative, Member of BSCI) — *(In process)*

Colombina®

OUR PEPPERS

NAGA JOLOKIA
"Capsicum chinense"
(Also known as Bhut Jolokia)
600,000 – 800,000 SHUs
One of the hottest peppers in the world.

HABANERO PEPPERS
"Capsicum chinense"
160,000 – 240,000 SHUs
From the same very hot Rocoto and Scotch Bonnet families, this variety has a delicious aroma like plum tomatoes and apples.

AMAZON PEPPER
"Capsicum frutescens"
70,000 – 90,000 SHUs
Small sized and always pointing upwards, this variety is one of the most delicious and aromatic peppers of all with a balanced heat.

JALAPEÑO PEPPER
"Capsicum annuum L. var. annuum L. cv. 'Jalapeño"
15,000 – 22,000 SHUs
These very popular peppers come in red or green options to turn countless dishes into unique experiences.

CAYENNE PEPPER
"Capsicum annuum var. acuminatum"
10,000 – 16,000 SHUs
This pepper is the basis of the most common market of Louisiana-style sauces.

Colombina®

PROCESSING CAPABILITIES

- **MASH:** Fresh Peppers are washed and mashed with salt, then aged for 45 days. The result is a smooth and thick paste that preserves its seeds.
- **PUREE:** Mashes are finely ground with mills and then refined through pulpers and finishers to obtain a smooth and homogeneous sauce.
- **SLICED:** Green Amazon Peppers are sliced and preserved in vinegar retaining their delicious aroma and flavor with their attractive round shape.

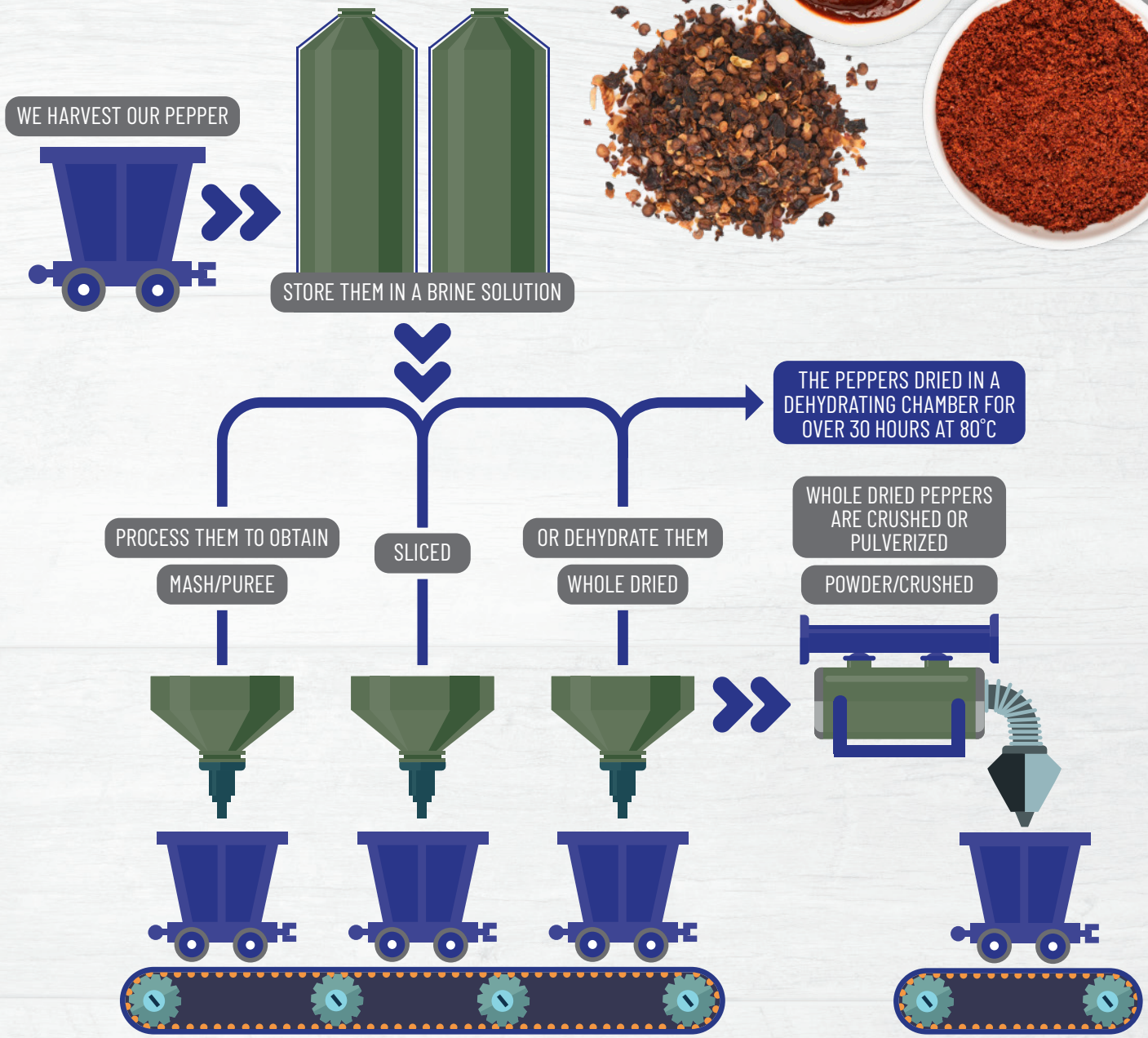
DEHYDRATED PRODUCTS

- **WHOLE DRIED:** We dry our peppers through dehydration chambers with controlled temperatures (80°C and for 30 hours) until they reach less than 5% humidity.
- **CRUSHED:** From the whole dried peppers, they are crushed to small pieces (3-5mm) keeping their seeds whole.
- **POWDER:** Whole Dried Peppers are ground into a fine, homogeneous powder retaining their charming colors.

***We cure our whole peppers in a brine solution before dehydrating, leaving a salt residual in our products.*

Colombina®

OUR PROCESS



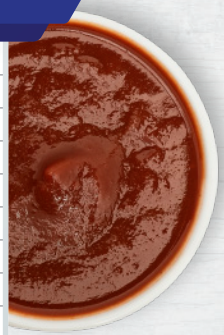
Colombina®

MASH, PUREE & SLICED PRODUCTS

MASH

READY TO GO

PEPPER VARIETY	PRODUCT DESCRIPTION	SHUs	SALT%	ACIDITY %	CASE SIZE (Kg)
Cayenne	Cayenne Mash	10k - 16k	14%	0%	1050
			17%		220
	Red Cayenne Mash				210
			13%	3%	220
Amazon	Green Amazon Tabasco Mash	70k - 90k	13%	3%	220
	Red Tabasco Mash				1050
					220
Habanero	Red Habanero Mash	160k - 240k	13%	3%	1050
					220
Jolokia	Ghost Pepper Mash	600k - 800k	13%	3%	1050
					220



PUREE

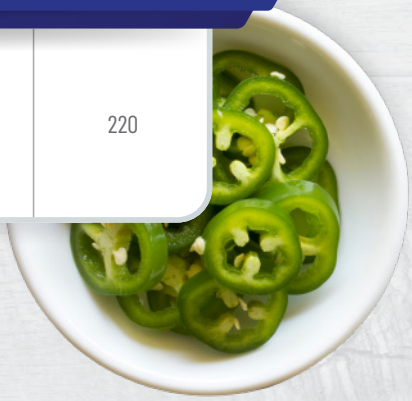
READY TO GO

PEPPER VARIETY	PRODUCT DESCRIPTION	SHUs	SALT%	ACIDITY %	CASE SIZE (Kg)
Cayenne	Red Cayenne Puree	10k - 16k	13%	3%	1050
			13%		220
			13%		220
Jalapeño	Red Jalapeño Puree	15k - 22k	13%	3%	220
	Chipotle Pepper Puree		11%		1050
Amazon	Red Tabasco Puree	70k - 90k	13%	3%	220
	Green Amazon Tabasco Puree		9%		1050
			9%		220
Habanero	Red Habanero Refined Puree	160k - 240k	13%	3%	1050
	Red Habanero Puree		13%		220
			13%		220
Jolokia	Ghost Pepper Puree	600k - 800k	13%	3%	1050
			13%		220

SLICED

POSSIBLE UNDER CONDITIONS

PEPPER VARIETY	PRODUCT DESCRIPTION	SHUs	SALT%	ACIDITY %	CASE SIZE (Kg)
Amazon Pepper	Slice Green Amazon Tabasco	70k - 90k	7%	3%	220



1050 Kg

220 Kg

20 Kg

Colombina®

WHOLE, **CRUSH & POWDER** PRODUCTS

WHOLE DRIED

	PEPPER VARIETY	PRODUCT DESCRIPTION	SHUs	SALT%	HUMIDITY %	CASE SIZE (Kg)
READY TO GO	Habanero	Whole Dried Red Savina FYB	160k - 240k	22%	5%	5
POSSIBLE UNDER CONDITIONS	Amazon Pepper	Red Amazon Tabasco Whole in Brine	70k - 90k	60%	5%	220
	Jolokia	Ghost Pepper Whole	600k - 800k	40%	5%	5

3-5 Kg

220 Kg

CRUSHED

	PEPPER VARIETY	PRODUCT DESCRIPTION	SHUs	SALT%	HUMIDITY %	CASE SIZE (Kg)
READY TO GO	Habanero	Red Caribbean Habanero Crush FB	160k - 240k	40%	5%	13
	Jolokia	Crushed Ghost Peppers FYB	600k - 800k	22%	5%	13
POSSIBLE UNDER CONDITIONS	Jolokia	Ghost Pepper Crushed FF	600k - 800k	40%	5%	13

10-13 Kg

POWDER

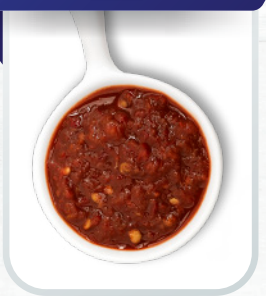
	PEPPER VARIETY	PRODUCT DESCRIPTION	SHUs	SALT%	ACIDITY %	HUMIDITY %	CASE SIZE (Kg)
READY TO GO	Jalapeño	Green Jalapeño Powder FF	15k - 22k	3%	5%	5%	25
	Amazon	Red Caribbean Powder FB	70k - 90k	40%	-	5%	25
	Habanero	Red Habanero Powder FYB	160k - 240k	22%	-	5%	20
		Red Habanero Powder FB		40%	-		25
	Jolokia	Ghost Pepper Powder + OIL	600k - 800k	40%	-	5%	20
		Ghost Pepper Powder FB		40%	-		25
		Ghost Pepper Powder		40%	-		20
POSSIBLE UNDER CONDITIONS	Jolokia	Ghost Powder FF	600k - 800k	3%	5%	5%	20

25-20 Kg

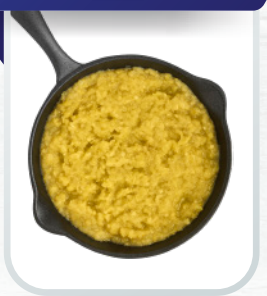
Colombina®

TAKE A LOOK TO OUR PRODUCTS

HABANERO MASH / CAYENNE MASH

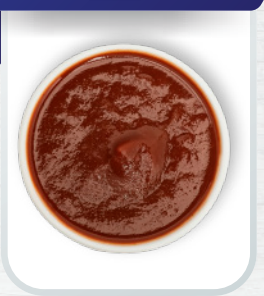


GREEN TABASCO MASH



CHIPOTLE MASH

HABANERO PURE / CHIPOTLE PURE



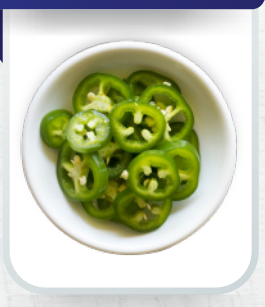
CAYENNE CRUSHED NO SALT

HABANERO CRUSHED

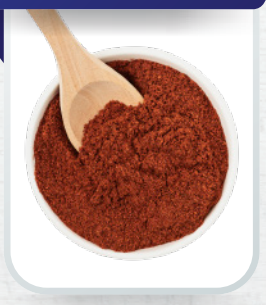
GREEN TABASCO POWDER

RED SAVINA HABAN POWDER

GREEN SLICED JALAPEÑO

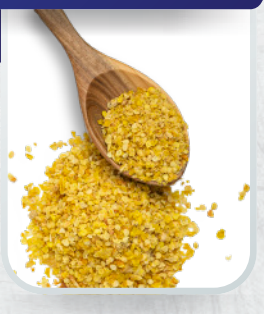


GHOST PEPPER SMOKE POWDER



RED CARIBBEAN HABAN POWDER

GREEN TABASCO CRUSHED



Colombina®

LEAD TIME

The lead time includes planting and harvesting, raw material reception and brine, production, transit from production plant to port and ocean transit.

ESTIMATED TIME (DAYS)

110 - 120

Delivery times may vary according to weather conditions, custom delays or external factors.

LOGISTIC INFORMATION

TYPE OF PACKING	PRODUCT CONT. KG	UNITS PER CASE	PRODUCT CONT. LB	GROSS WEIGHT CASE LB	CASES PER LAYER	N° LAYERS	CASES PER PALLET	CASES PER CONTAINER 40'
	1.050	1	2.314.85	2.513.3	1	1	1	**19**
	220	1	485.02	509.3	4	1	4	**90**
	20	1	44.1	46.2	12	3	36	**900**
	25	1	55.1	57.2	5	5	25	**770**
	20	1	44.0	46.0	5	5	25	**1000**
	13	1	28.7	30.8	5	5	25	**1000**
	10	1	22.04	24.13	5	5	25	**1000**
	5	1	11.0	13.1	5	5	25	**1200**
	3	1	6.61	8.70	5	5	25	**1000**

QTY depends on the container weight rules of the state / country.

Colombina®

CONTACT INFORMATION

COLOMBINA USA

6303 Blue Lagoon Dr. Suite 425
Miami, FL 33126

Janine Arellano

Key Account Manager
jarellano@colombina.com
(1) 786-991-6215

Verónica Herrera

Senior Account Manager US & CA
vherrera@colombina.com
(1) 305-299-8523