

CATÁLOGO

2024
CATALOGUE



bolivia.llc.cbba@gmail.com



INTRO

QUE HACEMOS?

BOLIVIA LLC IMPORT EXPORT es una empresa dedicada a la importación y exportación de productos orgánicos producidos en BOLIVIA. Comprometidos con la industria boliviana y con todo el consumidor de los productos de alta calidad.

-TODOS NUESTROS PRODUCTOS CUENTAN CON LAS CERTIFICACIONES DE CALIDAD A NIVEL MUNDIAL

bolivia.llc.cbba@gmail.com



INTRO

WHAT DO WE DO?

BOLIVIA LLC IMPORT EXPORT is a company dedicated to the import and export of organic products produced in BOLIVIA.

Committed to the Bolivian industry and to all consumers of high quality products.

-ALL OUR PRODUCTS HAVE WORLDWIDE QUALITY
CERTIFICATIONS

bolivia.llc.cbba@gmail.com





ORGANICOS



ORGANIC

QUINUA

UNA PLANTA CULTIVADA DESDE HACE UNOS 5.000 AÑOS.

SEMILLA DE AMERICA DEL SUR, Y BOLIVIA SIENDO QUIEN CUENTA CON VARIOS FACTORES QUE HACEN QUE SEA EL MÁXIMO PRODUCTOR DE ESTA FUENTE DE NUTRIENTES ESENCIALES COMO ES LA QUINUA, BOLIVIA ADEMÁS CUENTA CON EL CLIMA PERFECTO.

A DIFERENCIA DE LOS CEREALES COMO EL ARROZ, TRIGO, MAÍZ, ETC. CONTIENE UN ALTO CONTENIDO DE AMINOÁCIDOS ESENCIALES, ES DECIR; ES ALTAMENTE PROTEICA Y NO CONTIENE GLUTEN, LO QUE LA CONVIERTE EN UNA GRAN OPCIÓN A LOS CEREALES CON ALMIDÓN.



QUINOA

A PLANT CULTIVATED FOR ABOUT 5,000 YEARS.

SEED FROM SOUTH AMERICA, AND BOLIVIA BEING THE ONE THAT HAS SEVERAL FACTORS THAT MAKE IT THE MAXIMUM PRODUCER OF THIS SOURCE OF ESSENTIAL NUTRIENTS SUCH AS QUINUA, BOLIVIA ALSO HAS THE PERFECT CLIMATE.

UNLIKE CEREALS SUCH AS RICE, WHEAT, CORN, ETC. IT CONTAINS A HIGH CONTENT OF ESSENTIAL AMINO ACIDS, THAT IS; IT IS HIGH PROTEIN AND GLUTEN-FREE, MAKING IT A GREAT OPTION TO STARCHY CEREALS.



CHIA ORGANICA

UNA SEMILLA DE AMERICA DEL SUR, ES UNA DE LAS ESPECIES VEGETALES CON LA MAYOR CONCENTRACIÓN DE ÁCIDO GRASO ALFA-LINOLÉNICO OMEGA 3. BENEFICIO PARA REGULAR LA GLUCOSA EN LA SANGRE, PREVENIR ENFERMEDADES CARDIOVASCULARES Y DAR SACIEDAD, POR LO QUE SE USA PARA BAJAR DE PESO.



ORGANIC CHIA

A SEED FROM SOUTH AMERICA, IT IS ONE OF THE PLANT SPECIES WITH THE HIGHEST CONCENTRATION OF OMEGA 3 ALPHA-LINOLENIC FATTY ACID.

BENEFIT TO REGULATE BLOOD GLUCOSE, PREVENT CARDIOVASCULAR DISEASES AND GIVE SATIETY, WHICH IS WHY IT IS USED TO LOSE WEIGHT.



**QUINUA ORGANICA
BLANCA:**

1 LIBRA - 7.10 \$
3 LIBRAS - 15.30\$
10 LIBRA - 40\$



**QUINUA ORGANICA
TRICOLOR**

**QUINUA ORGANICA
TRICOLOR:**

1 LIBRA - 6.99\$
3 LIBRAS - 14.40\$
10 LIBRA - 38.99\$

CHIA ORGANICA:

1 LIBRA - 10\$

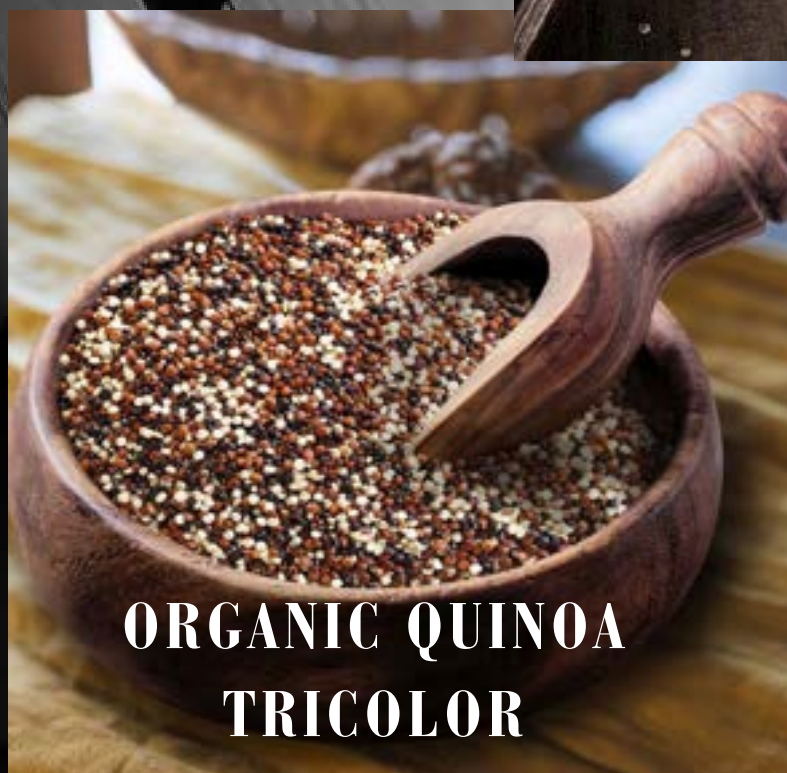


CHIA ORGANICA



ORGANIC WHITE QUINOA

1 LIBRA - 7.10 \$
3 POUNDS - \$15.30
10 LIBRA - 40\$



ORGANIC QUINOA TRICOLOR

ORGANIC QUINOA TRICOLOR:

1 LIBRA - 6.99\$
3 POUNDS - \$14.40
10 LIBRA - 38.99\$

ORGANIC CHIA:

1 LIBRA - 10\$



ORGANIC CHIA



HOJUELAS DE QUINUA

1 LIBRA - 12.33 \$



SESAMO BLANCO CONVENCIONAL

1 LIBRA - 10 \$

QUINOA FLAKES

1 LIBRA - 12.33 \$



CONVENTIONAL WHITE SESAME

1 LIBRA - 10 \$

MAIZ

EL MAÍZ ES FUENTE NATURAL DE FIBRA INSOLUBLE LA CUAL PREVIENE EL TRÁNSITO INTESTINAL LENTO, ESTIMULANDO LOS MOVIMIENTOS PERISTÁLTICOS DEL TRACTO DIGESTIVO, ADEMÁS CONTIENE FIBRA SOLUBLE LA CUAL TIENE PROPIEDADES EN CUANTO A LA DISMINUCIÓN DE AZÚCAR Y GRASA EN LA SANGRE, ESTA FIBRA TAMBIÉN GENERA SACIEDAD Y CONTROLA EL APETITO.



CORN

CORN IS A NATURAL SOURCE OF INSOLUBLE FIBER WHICH PREVENTS SLOW INTESTINAL TRANSIT, STIMULATING THE PERISTALTIC MOVEMENTS OF THE DIGESTIVE TRACT. IT ALSO CONTAINS SOLUBLE FIBER WHICH HAS PROPERTIES IN TERMS OF REDUCING SUGAR AND FAT IN THE BLOOD. THIS FIBER ALSO GENERATES SATIETY. AND CONTROLS APPETITE.



MAIZ BLANCO:

340,20 GR - 4.50 \$

1 ARROBA- 75 \$

MAIZ BLANCO PELADO:

340,20 - 5,49 \$

1 ARROBA - 80 \$



MAIZ ROJO

340,20 GR - 4.99 \$

MAIZ WILLKAPARU

340,20 GR - 4.49 \$

MAIZ WILLKAPARU PELADO

340,20 GR - 4.49 \$



WHITE CORN:

340,20 GR - 4.50 \$

1 ARR - 75 \$

PEELED WHITE CORN:

340,20 - 5,49 \$

1 AT - \$80



RED CORN

340,20 GR - 4.99 \$



OFTEN WILLKAPARU

340,20 GR - 4.49 \$

OFTEN WILLKAPARU PELADO

340,20 GR - 4.49 \$



AJI

DESDE HACE MÁS DE 6.000 AÑOS EL AJÍ HA SIDO UN CONDIMENTO FUNDAMENTAL DE LAS COCINAS ALREDEDOR DEL MUNDO. DETRÁS DE SU SABOR PICANTE, QUE RETA AL PALADAR CON SU ARDOR, SE ESCONDEN MÚLTIPLES PROPIEDADES MEDICINALES QUE HACEN DE ESTE FRUTO UN BOTIQUÍN EN MINIATURA.



CHILI PEPPER

FOR MORE THAN 6,000 YEARS, CHILI HAS BEEN A FUNDAMENTAL CONDIMENT IN CUISINES AROUND THE WORLD. BEHIND ITS SPICY FLAVOR, WHICH CHALLENGES THE PALATE WITH ITS ARDOR, HIDE MULTIPLE MEDICINAL PROPERTIES THAT MAKE THIS FRUIT A MINIATURE MEDICINE CABINET.

AJI AMARILLO EN VAINA

56,7 GR - 3,99 \$



AJI AMARILLO MOLIDO

141,75 GR - 4,99 \$

AJI ROJO EN VAINA

56,70 GR - 3,99 \$



**YELLOW
CHILLI IN POD**

56,7 GR - 3,99 \$



**GROUND
YELLOW CHILLI**

141,75 GR - 4,99 \$

**RED CHILI IN
POD**

56,70 GR - 3,99 \$





CHUÑO BLANCO TUNTA

GRACIAS A ESTA
TÉCNICA SE LOGRAN
PRESERVAR PAPAS
INDEFINIDAMENTE.
LO QUE SIGNIFICÓ
LA SUPERVIVENCIA
PARA MUCHAS
CIVILIZACIONES POR
CIENTOS DE AÑOS.
ES UN ALIMENTO
QUE SE PREPARA EN
EL ALTIPLANO EN
BOLIVIA DESDE
TIEMPOS
ANCESTRALES.



WHITE CHUÑO TUNTA

THANKS TO THIS
TECHNIQUE,
POTATOES ARE
PRESERVED
INDEFINITELY.
WHICH MEANT
SURVIVAL FOR MANY
CIVILIZATIONS FOR
HUNDREDS OF
YEARS.
IT IS A FOOD THAT
HAS BEEN PREPARED
IN THE HIGHLANDS
OF BOLIVIA SINCE
ANCIENT TIMES.

DURAZNO MOCOCHINCHI

MOCOCHINCHI ES UN TÉ
HELADO BOLIVIANO
ELABORADO CON DURAZNOS
PELADOS Y SECOS. PREPARAR
MOCOCHINCHI ES MUY
SENCILLO: LOS FRUTOS SE
DEJAN EN AGUA DURANTE LA
NOCHE PARA QUE SE
ABLANDEN NUEVAMENTE Y
LUEGO SE COCINAN JUNTO
CON AZÚCAR Y CANELA.
TAMBIÉN PUEDES AGREGAR
ALGUNOS CLAVOS PARA DARLE
SABOR. LA BEBIDA SE SIRVE
FRÍA, POSIBLEMENTE CON
UNOS CUBITOS DE HIELO, Y ES
POPULAR ENTRE JÓVENES Y
MAYORES, ESPECIALMENTE EN
LA MITAD MÁS CÁLIDA DEL
AÑO. EN BOLIVIA, EL
MOCOCHINCHI SE SIRVE EN
CASI TODAS LAS ESQUINAS.



MOCOCHINCHI PEACH

MOCOCHINCHI IS A BOLIVIAN ICED TEA MADE WITH PEELED AND DRIED PEACHES. PREPARING MOCOCHINCHI IS VERY SIMPLE: THE FRUITS ARE LEFT IN WATER OVERNIGHT TO SOFTEN AGAIN AND THEN COOKED TOGETHER WITH SUGAR AND CINNAMON. YOU CAN ALSO ADD SOME CLOVES FOR FLAVOR. THE DRINK IS SERVED COLD, POSSIBLY WITH A FEW ICE CUBES, AND IS POPULAR WITH YOUNG AND OLD, ESPECIALLY IN THE WARMER HALF OF THE YEAR. IN BOLIVIA, MOCOCHINCHI IS SERVED ON ALMOST EVERY STREET CORNER.



**CHUÑO BLANCO
TUNTA**

396 GR - 8,99 \$



**DURAZNO
MOCOCHINCHI**

226,80 GR - 6,99 \$



WHITE CHUÑO TUNTA

1 LIBRA - 3.40 \$
3 POUNDS - 10.20\$
10 LIBRA - 31.80\$



MOCOCHINCHI PEACH

1 LIBRA - 3.40 \$
3 POUNDS - 10.20\$
10 LIBRA - 31.80\$



API MORADO

170 GR - 5,49\$

API BLANCO

170 GR - 5,49\$



EL API (DEL QUECHUA API, 'MAZAMORRA', 'COLADA') ES UNA BEBIDA DE ORIGEN PREHISPÁNICO QUE SE CONTINUA CONSUMIENDO EN LOS ACTUALES PAÍSES DE ARGENTINA, BOLIVIA Y PERÚ. SE ELABORA A PARTIR DE GRANOS DE MAÍZ MORADO, LO QUE LE OTORGA SU CARACTERÍSTICO COLOR.

PURPLE API

170 GR - 5,49\$

WHITE API

170 GR - 5,49\$



API (FROM THE QUECHUA API, 'MAZAMORRA', 'COLADA') IS A DRINK OF PRE-HISPANIC ORIGIN THAT CONTINUES TO BE CONSUMED IN THE CURRENT COUNTRIES OF ARGENTINA, BOLIVIA AND PERU. IT IS MADE FROM PURPLE CORN KERNELS, WHICH GIVES IT ITS CHARACTERISTIC COLOR.



INSUFLADOS



INSUFFLATED



TOSTADO DE TRIGO

ES RICO EN
VITAMINA K Y
VITAMINAS DEL
COMPLEJO B,
NECESARIAS PARA
LA SALUD DE LA
SANGRE, EL CEREBRO
Y LOS HUESOS.
CONTIENE ÁCIDOS
GRASOS
INSATURADOS QUE
AYUDAN A
FOMENTAR EL
COLESTEROL BUENO
EN EL CUERPO
HUMANO. ES RICO EN
FÓSFORO, HIERRO Y
ANTIOXIDANTES
PARA DEPURAR Y
FORTALECER EL
SISTEMA INMUNE.



TOASTED WHEAT

IT IS RICH IN
VITAMIN K AND B
COMPLEX VITAMINS,
NECESSARY FOR
BLOOD, BRAIN AND
BONE HEALTH. IT
CONTAINS
UNSATURATED FATTY
ACIDS THAT HELP
PROMOTE GOOD
CHOLESTEROL IN THE
HUMAN BODY. IT IS
RICH IN
PHOSPHORUS, IRON
AND ANTIOXIDANTS
TO PURIFY AND
STRENGTHEN THE
IMMUNE SYSTEM.

PASANKALLA

EN BOLIVIA SU LUGAR DE PRODUCCIÓN TRADICIONAL ES EL CONJUNTO DE POBLACIONES CERCANAS A COPACABANA Y EL LAGO TITICACA LA PREPARACIÓN TRADICIONAL DE PASANKALLA SE REALIZABA EN OLLAS DE BARRO CALENTÁNDOLAS HASTA QUE LOS GRANOS DE MAÍZ ESTALLEN.



TOSTADO DE FIDEO

PASTA DULCE AROMATIZADA E INSUFLADA DE BOLIVIA. EN SABOR Y CONSISTENCIA COMPARABLE CON LA PASANKALLA. PUEDE CONTENER TRAZAS DE GLUTEN, MANÍ, AJONJOLÍ Y SEMILLAS DE LUPINO.



PASANKALLA

IN BOLIVIA, ITS TRADITIONAL PLACE OF PRODUCTION IS THE GROUP OF TOWNS NEAR COPACABANA AND LAKE TITICACA. THE TRADITIONAL PREPARATION OF PASAKALLA WAS MADE IN CLAY POTS, HEATING THEM UNTIL THE CORN KERNELS BURST.



FIDEO TOAST

FLAVORED AND INFUSED SWEET PASTE FROM BOLIVIA. IN FLAVOR AND CONSISTENCY COMPARABLE TO PASANKALLA. MAY CONTAIN TRACES OF GLUTEN, PEANUTS, SESAME AND LUPINE SEEDS.



TOSTADO DE TRIGO

200 GR - 5,99\$



PASANKALLA DE COPACABANA

200 GR - 6,99\$

PASANKALLA SIN AZUCAR

230 GR - 5,99 \$

TOSTADO DE FIDEO

230 GR - 6,99\$



TOASTED WHEAT

200 GR - 5,99\$



JUST PASS FROM COPACABANA

200 GR - 6,99\$

JUST PASS WITHOUT SUGAR

230 GR - 5,99 \$

FIDEO TOAST

230 GR - 6,99\$





TRIGO

EL TRIGO MOTE PELADO
ES UN ALIMENTO
ANCESTRAL CON RAÍCES
EN LA CULTURA ANDINA
QUE HA GANADO
POPULARIDAD EN TODO
EL MUNDO GRACIAS A
SUS PROPIEDADES
NUTRICIONALES Y
VERSATILIDAD EN LA
COCINA

TAMBIEN ES UN GRAN
DEPURADOR NATURAL
DE TOXINAS, POTENCIA
EL FUNCIONAMIENTO
CEREBRAL, AYUDA A
EQUILIBRAR LA
TEMPERATURA DEL
CUERPO Y BAJA LOS
NIVELES DE ESTRÉS.



WHEAT

PEELED MOTE WHEAT IS AN ANCESTRAL FOOD WITH ROOTS IN THE ANDEAN CULTURE THAT HAS GAINED POPULARITY AROUND THE WORLD THANKS TO ITS NUTRITIONAL PROPERTIES AND VERSATILITY IN THE KITCHEN. IT IS ALSO A GREAT NATURAL PURIFIER OF TOXINS, ENHANCES BRAIN FUNCTION, HELPS BALANCE THE BODY TEMPERATURE AND LOWERS STRESS LEVELS.

FIDEO DEL PAIS

ES UNA GRAN FUENTE DE CARBOHIDRATOS COMPLEJOS QUE NOS PROPORCIONAN ENERGÍA DE LARGA DURACIÓN. TAMBIÉN CONTIENE FIBRA, PROTEÍNAS Y VITAMINAS DEL GRUPO B, LO QUE LA CONVIERTE EN UN ALIMENTO SÚPER NUTRITIVO

EL FIDEO DEL PAIS ES IDEAL PARA LA PREPARACION DE UN PLATO TÍPICO DE LA GASTRONOMÍA BOLIVIANA, CARACTERÍSTICO DE LA ZONA ANDINA Y DE LOS VALLES, PERO PARTICULARMENTE POPULAR EN LA REGIÓN DEL DEPARTAMENTO DE COCHABAMBA. CONSISTE EN UN GUIZO CALDOSO DE AJÍ EN VAINA, CON FIDEO COMO SU PRINCIPAL INGREDIENTE, ACOMPAÑADO DE CARNES DE CORDERO, POLLO, Y RES..



COUNTRY NOODLE

IT IS A GREAT SOURCE OF COMPLEX CARBOHYDRATES THAT PROVIDE US WITH LONG-LASTING ENERGY. IT ALSO CONTAINS FIBER, PROTEINS AND B VITAMINS, WHICH MAKES IT A SUPER NUTRITIOUS FOOD. THE COUNTRY'S NOODLE IS IDEAL FOR THE PREPARATION OF A TYPICAL DISH OF BOLIVIAN GASTRONOMY, CHARACTERISTIC OF THE ANDEAN AREA AND THE VALLEYS, BUT PARTICULARLY POPULAR IN THE REGION OF THE DEPARTMENT OF COCHABAMBA. IT CONSISTS OF A BROTHY STEW OF CHILI IN PODS, WITH NOODLES AS ITS MAIN INGREDIENT, ACCOMPANIED BY LAMB, CHICKEN, AND BEEF.



TRIGO PELADO

340,20GR - 4,39\$

TRIGO PARTIDO

300 GR - 4,19\$



FIDEO DEL PAIS

283,50 GR - 5,19\$

PEELED WHEAT

340.20GR - \$4.39



CRACKED WHEAT

300 GR - 4,19\$



COUNTRY NOODLE

283,50 GR - 5,19\$



INFUSIONES



INFUSIONS



EL TÉ
ESTÁ COMPROBADO
QUE EL TÉ ES
BENEFICIOSO PARA
EL ORGANISMO:
AYUDA A COMBATIR
EL SOBREPESO,
ESTIMULA LA
QUEMA DE GRASAS,
ES BUENO PARA LA
PIEL, EL CABELLO Y
LA UÑAS, ES UN
ALIADO CONTRA EL
ENVEJECIMIENTO,
DESINTOXICA,
DEPURA, AYUDA A
PREVENIR EL
CÁNCER E
INNUMERABLES
VIRTUDES MÁS.



THE TEA

IT IS PROVEN
THAT TEA IS
BENEFICIAL FOR
THE BODY: IT
HELPS FIGHT
OVERWEIGHT,
STIMULATES FAT
BURNING, IS GOOD
FOR THE SKIN,
HAIR AND NAILS,
IS AN ALLY
AGAINST AGING,
DETOXIFIES,
PURIFIES, HELPS
PREVENT CANCER
AND COUNTLESS
OTHER VIRTUES.

TE CLASICO WINDSOR

85 G , 50 SOBRES - 10 \$

221 G , 130 SOBRES - 15 \$



TÉ CON CANELA WINDSOR

85 G. 50 SOBRES - 10 \$

221 G. 130 SOBRES - 15 \$



TE CON CANELA Y CLAVO DE OLOR WINDSOR

80 G. 50 SOBRES - 10 \$

208 G. 130 SOBRES - 15 \$



CLASSIC WINDSOR TEA

85G, 50 SACHETS - \$10

221 G , 130 SACHETS -
\$15



TEA WITH CINNAMON WINDSOR

85 G. 50 ENVELOPES - \$10

221 G. 130 ENVELOPES -
\$15



TEA WITH CINNAMON AND WINDSOR CLOVES

80 G. 50 ENVELOPES - \$10

208 G. 130 ENVELOPES - \$15



MIX TE WINDSOR

167 G. ,100 SOBRES - 20\$



FRUTAS SURTIDAS WINDSOR

78 G. 40 SOBRES - 10 \$



MIX TE WINDSOR

167 G. ,100 ENVELOPES -
\$20



WINDSOR ASSORTED FRUITS

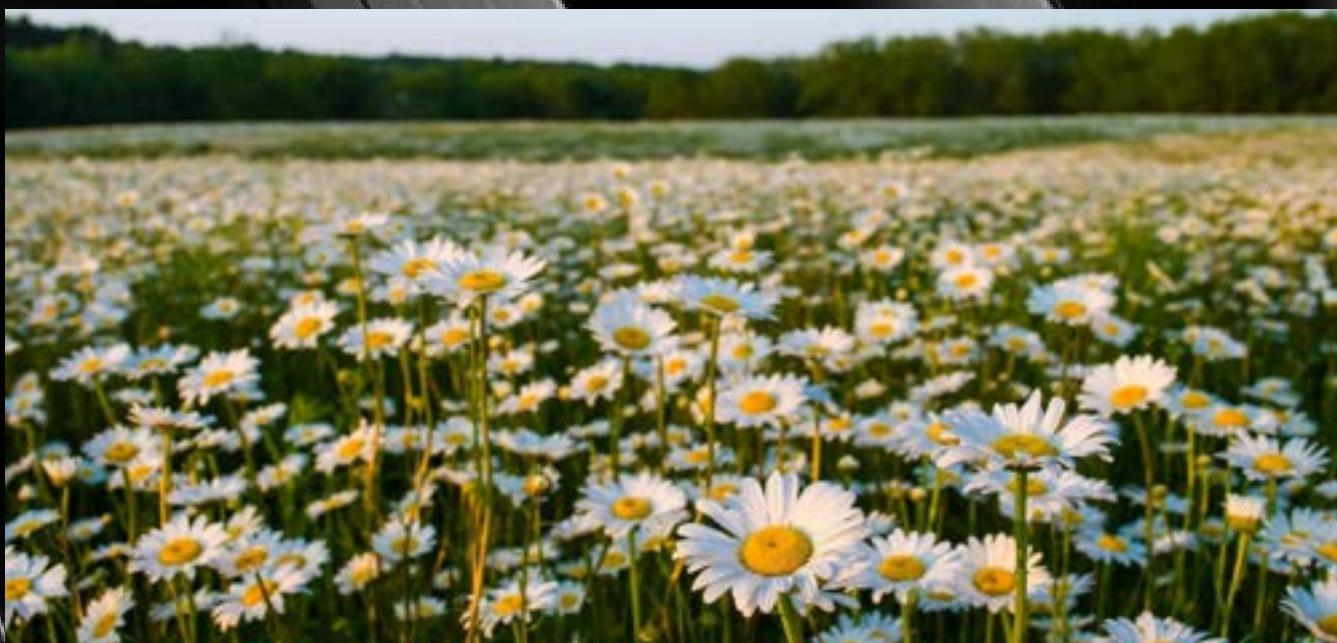
78 G. 40 ENVELOPES -
\$10





MATE DE MANZANILLA

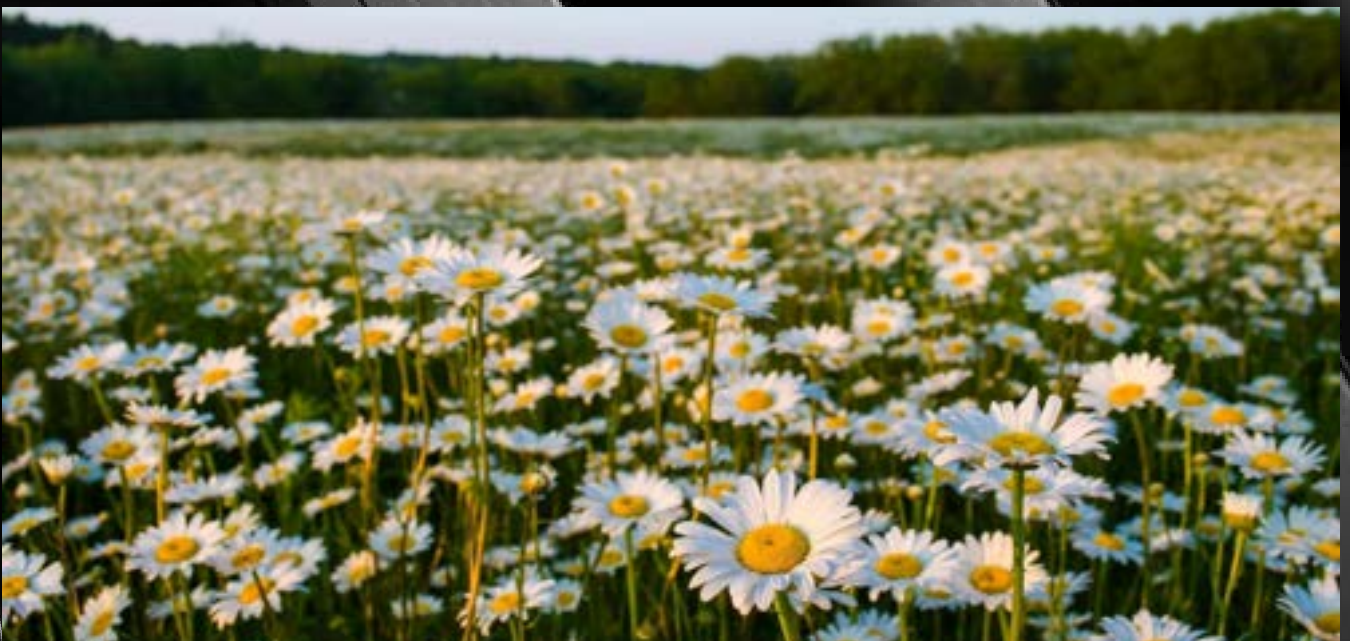
AYUDA A ALIVIAR LOS
DOLORES ESTOMACALES
Y MEJORA LA DIGESTIÓN:
SEGURAMENTE SEA EL
BENEFICIO MÁS
CONOCIDO DE LA
MANZANILLA. SE DEBE
SOBRE TODO A SUS
FLAVONOIDES (UN TIPO
DE POLIFENOL), QUE
MEJORAN EL TRÁNSITO
INTESTINAL DE LOS
ALIMENTOS
FAVORECIENDO LA
DIGESTIÓN Y ALIVIANDO
LOS DOLORES CAUSADOS
POR LOS CÓLICOS.





CHAMOMILE MATE

IT HELPS RELIEVE STOMACH PAIN AND IMPROVES DIGESTION: THIS IS SURELY THE BEST-KNOWN BENEFIT OF CHAMOMILE. IT IS MAINLY DUE TO ITS FLAVONOIDS (A TYPE OF POLYPHENOL), WHICH IMPROVE THE INTESTINAL TRANSIT OF FOOD, PROMOTING DIGESTION AND RELIEVING PAIN CAUSED BY COLIC.



MATE DE MANZANILLA WINDSOR

90 G. , 100 SOBRES - 15\$

45 G. , 50 SOBRES - 10\$



MATE DE ANIS WINDSOR

140 G. 100 SOBRES - 15\$



WINDSOR CHAMOMILE MATE

90G ,100 ENVELOPES - \$15
45 G. , 50 ENVELOPES - \$10



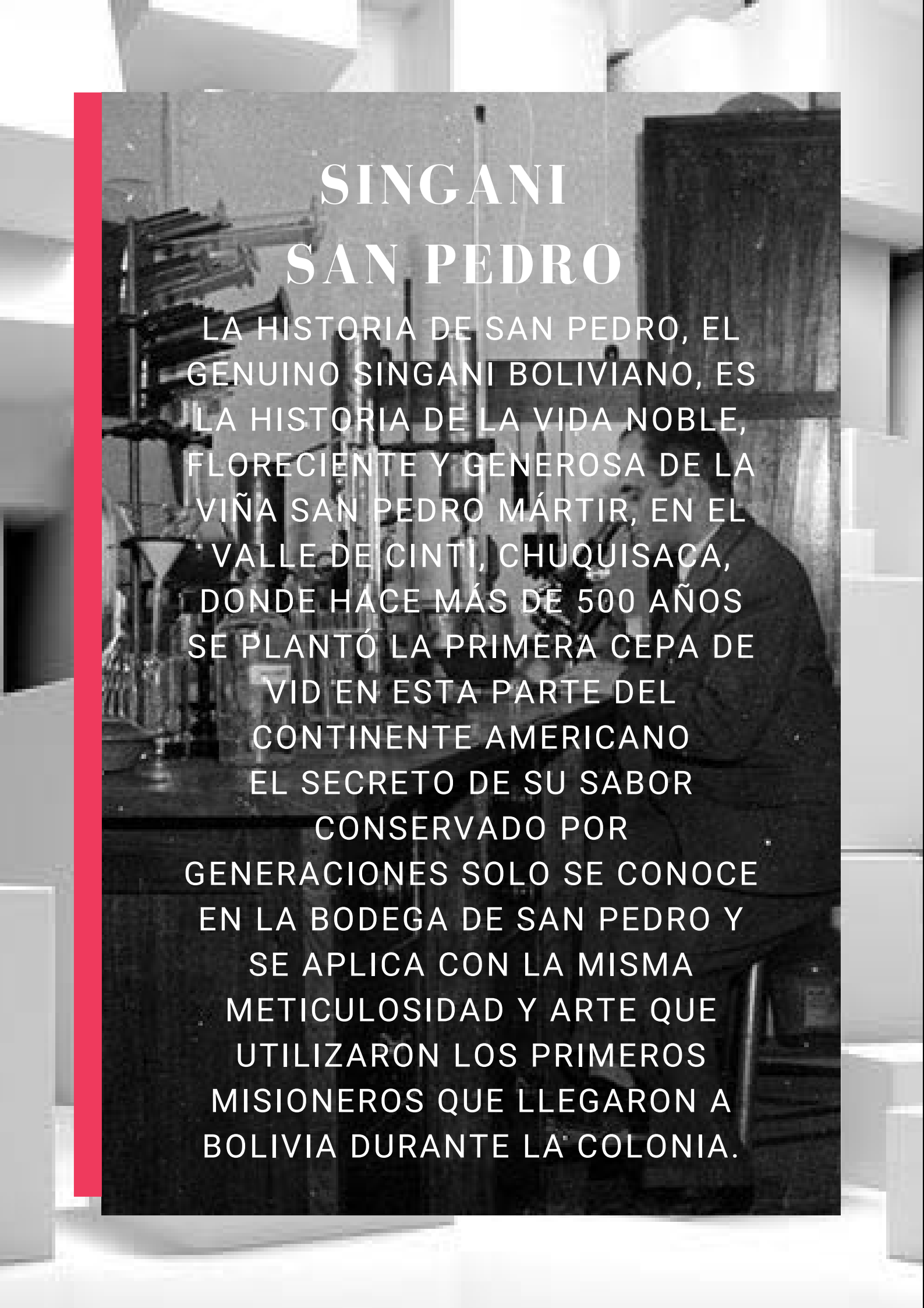
MATE DE ANIS WINDSOR

140 G. 100 ENVELOPES -
\$15



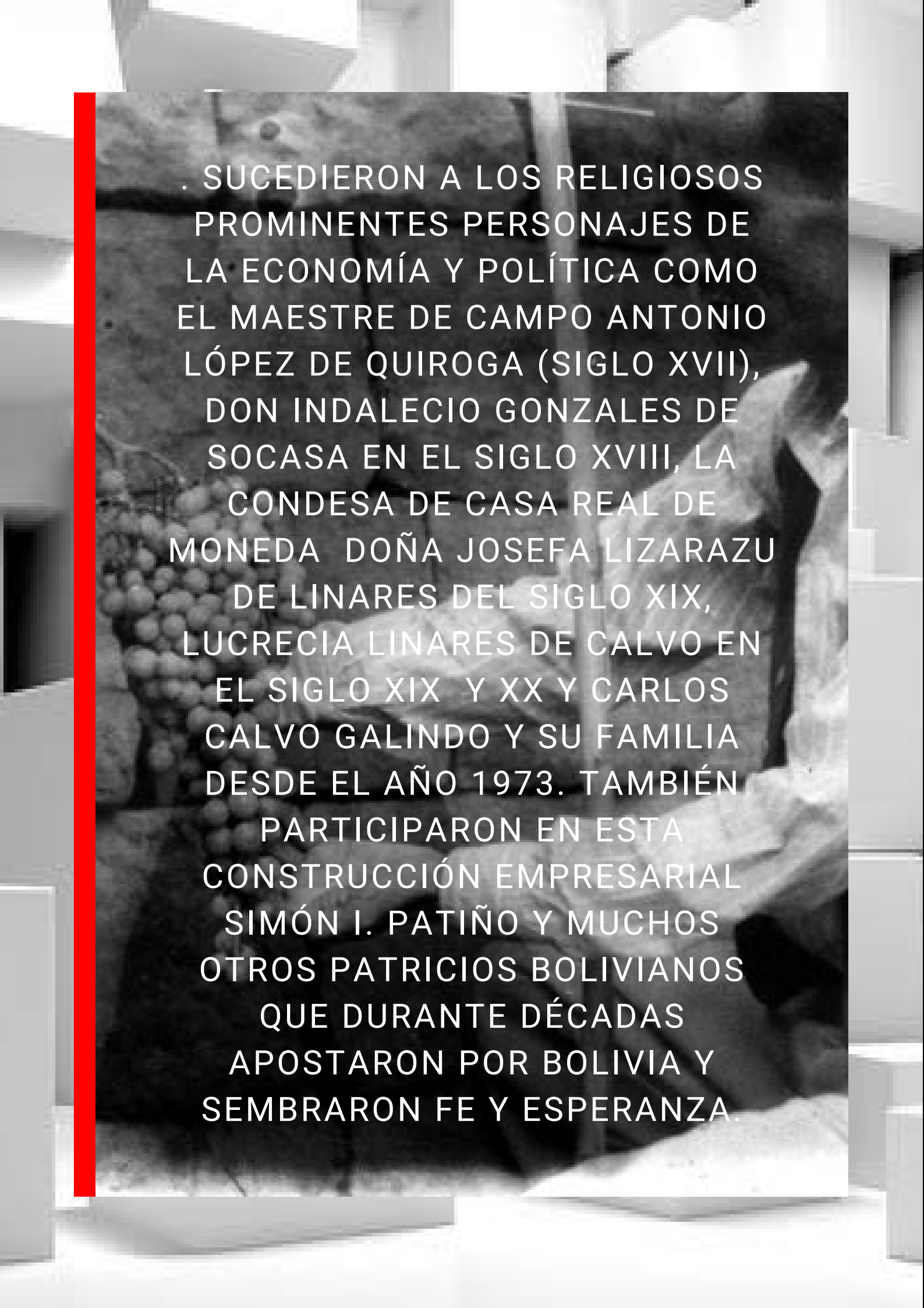


SINGANI



SINGANI SAN PEDRO

LA HISTORIA DE SAN PEDRO, EL
GENUINO SINGANI BOLIVIANO, ES
LA HISTORIA DE LA VIDA NOBLE,
FLORECIENTE Y GENEROSA DE LA
VIÑA SAN PEDRO MÁRTIR, EN EL
VALLE DE CINTI, CHUQUISACA,
DONDE HACE MÁS DE 500 AÑOS
SE PLANTÓ LA PRIMERA CEPA DE
VID EN ESTA PARTE DEL
CONTINENTE AMERICANO
EL SECRETO DE SU SABOR
CONSERVADO POR
GENERACIONES SOLO SE CONOCE
EN LA BODEGA DE SAN PEDRO Y
SE APLICA CON LA MISMA
METICULOSIDAD Y ARTE QUE
UTILIZARON LOS PRIMEROS
MISIONEROS QUE LLEGARON A
BOLIVIA DURANTE LA COLONIA.



. SUCEDIERON A LOS RELIGIOSOS
PROMINENTES PERSONAJES DE
LA ECONOMÍA Y POLÍTICA COMO
EL MAESTRE DE CAMPO ANTONIO
LÓPEZ DE QUIROGA (SIGLO XVII),
DON INDALECIO GONZALES DE
SOCASA EN EL SIGLO XVIII, LA
CONDESA DE CASA REAL DE
MONEDA DOÑA JOSEFA LIZARAZU
DE LINARES DEL SIGLO XIX,
LUCRECIA LINARES DE CALVO EN
EL SIGLO XIX Y XX Y CARLOS
CALVO GALINDO Y SU FAMILIA
DESDE EL AÑO 1973. TAMBIÉN
PARTICIPARON EN ESTA
CONSTRUCCIÓN EMPRESARIAL
SIMÓN I. PATIÑO Y MUCHOS
OTROS PATRICIOS BOLIVIANOS
QUE DURANTE DÉCADAS
APOSTARON POR BOLIVIA Y
SEMBRARON FE Y ESPERANZA.



SINGANI SAN PEDRO

THE STORY OF SAN PEDRO, THE GENUINE BOLIVIAN SINGANI, IS THE STORY OF THE NOBLE, FLOURISHING AND GENEROUS LIFE OF THE SAN PEDRO MÁRTIR VINEYARD, IN THE CINTI VALLEY, CHUQUISACA, WHERE THE FIRST VINE STRAIN WAS PLANTED MORE THAN 500 YEARS AGO. IN THIS PART OF THE AMERICAN CONTINENT THE SECRET OF ITS FLAVOR PRESERVED FOR GENERATIONS IS ONLY KNOWN IN THE SAN PEDRO WINERY AND IS APPLIED WITH THE SAME METICULOUSNESS AND ART USED BY THE FIRST MISSIONARIES WHO ARRIVED IN BOLIVIA DURING THE COLONY.



. THE RELIGIOUS WERE
SUCCEEDED BY PROMINENT
ECONOMIC AND POLITICAL
FIGURES SUCH AS THE MASTER
OF THE FIELD ANTONIO LÓPEZ DE
QUIROGA (17TH CENTURY), DON
INDALECIO GONZALES DE SOCASA
IN THE 18TH CENTURY, AND THE
COUNTESS OF CASA REAL DE
MONEDA DOÑA JOSEFA LIZARAZU
DE LINARES IN THE 19TH
CENTURY. , LUCRECIA LINARES DE
CALVO IN THE 19TH AND 20TH
CENTURIES AND CARLOS CALVO
GALINDO AND HIS FAMILY SINCE
1973. SIMÓN I. PATIÑO AND MANY
OTHER BOLIVIAN PATRICIANS
WHO FOR DECADES INVESTED IN
BOLIVIA AND SOWED FAITH AND
HOPE ALSO PARTICIPATED IN
THIS BUSINESS CONSTRUCTION.

**SINGANI
SAN PEDRO
ORO
750ML**

18 \$



LA MARCA MÁS FAMOSA
DE SINGANIS EN
BOLIVIA, RECONOCIDA
POR LA CLÁSICA FIGURA
DE LA BOTELLA "LA
BAILARINA", SU
PRESENTACIÓN,
COLORES Y EL
INCONFUNDIBLE SABOR
DEL CONTENIDO DEL
INIGUALABLE SINGANI
SAN PEDRO DE ORO.



SINGANI SAN PEDRO WEATHER 750ML

18 \$



THE MOST FAMOUS
SINGANIS BRAND IN
BOLIVIA, RECOGNIZED
BY THE CLASSIC FIGURE
OF THE "DANCER"
BOTTLE, ITS
PRESENTATION, COLORS
AND THE
UNMISTAKABLE FLAVOR
OF THE CONTENT OF
THE UNIQUE SINGANI
SAN PEDRO DE ORO.



DISTRIBUIDO POR



CONTACTOS

TELEF. BOLIVIA - (+591) 62675421
FONO. USA - 7035371760
LOCATION - 7701 SOUTHERN DR. STE R
SPRINGFIELD, VA 22150
EMAIL- bolivia.llc.cbba@gmail.com

DISTRIBUTED BY



CONTACTS

TELEF. BOLIVIA - (+591) 62675421 FONO.
USA - 7035371760 LOCATION - 7701
SOUTHERN DR. STE R SPRINGFIELD, VA
22150 EMAIL- bolivia.llc.cbba@gmail.com