




SOUTHERN UNITED STATES TRADE ASSOCIATION


Misión Comercial a Centroamérica

Septiembre 10, 2019. Costa Rica.

Septiembre 13, 2019. Panamá.


DELEGACIÓN DE EMPRESAS ESTADOUNIDENSES PARTICIPANTES

	180° CAJUN BLENDZ & SEASONINGS LLC	
	Contacto:	David Hulin, Co-Owner
	Teléfono:	985 300-5007
	Dirección:	185 Eckart Dr, New Iberia, LA, 70560, USA.
	Correo electrónico:	info@cajun180.com
	Página web:	www.cajun180.com
Descripción de la empresa:		
<p>Fabricamos mezclas únicas de condimentos con la esencia de la cocina cajún. Los productos Cajun180 realzan el sabor de cualquier alimento, como cerdo, pollo, carne de res, mariscos, verduras, incluso cocteles. ¡Realmente funciona para todo!</p>		
Años en el mercado:	1 año	
Productos: Marca, descripción, conservación y vida útil	<u>La Cajun Gold</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Condimento multiuso (orgánico, sin gluten, sin MSG, sin relleno, sin conservantes) – 8 oz y a granel en tamaños variados – 1 año 	
	<u>La Cajun Gold Rimmer and Cocktail Seasoning</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Condimentos y Sal condimentada para cocteles (orgánico, sin gluten, sin MSG, sin relleno, sin conservantes) – 4 oz y a granel en tamaños variados – 1 año 	
	<u>The Cajun Trinity</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mezcla de condimentos para cocinar (orgánico, sin gluten, sin MSG, sin relleno, sin conservantes) – 10 oz y a granel en tamaños variados – 1 año 	
	<u>180 Dry MOJO</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mezcla de condimentos multiuso a base de cítricos (orgánico, sin gluten, sin MSG, sin relleno, sin conservantes) – 10 oz y a granel en tamaños variados – 1 año 	
<p><i>*Posibilidad de etiqueta privada en todos los productos.</i></p>		
Sectores o industrias de interés:	Mayoristas, Minoristas, Foodservice.	


	AGRI FOOD AND FEED LLC	
	Contacto:	Iris Mayaudon, Managing Director
	Teléfono:	305 582 2500
	Dirección:	801 Brickell Avenue Suite 952, Miami, Florida, 33131, USA.
	Correo electrónico:	iris@agrifoodandfeed.com
	Página web:	www.agrifoodandfeed.com
Descripción de la empresa:		
Distribuidor y consolidador de alimentos, especializado en carnes de gran calidad y aceites, granos, legumbres y otros productos secos de alta calidad.		
Años en el mercado:	10 años	
Productos: Marca, descripción, conservación y vida útil	<p><u>Certified Hereford Beef</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Diferentes cortes de carne de res. – box beef y portion control – Congelada – 1 año. <p><u>Creekstone</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Diferentes cortes de carne de res (programa natural y no GMO) – box beef y portion control – Congelada – 1 año. ▪ Cerdo Duroc (cerdo natural) – box pork – Congelada – 1 año. <p><u>Pederson's</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Cerdo Duroc (cerdo natural) – portion control – Congelada – 1 año. ▪ Salchichas naturales (cerdo natural) – Paquetes de 12 oz – Congelada – 1 año. <p><u>Maple Leaf</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pato (diferentes sabores y natural) – A granel y paquetes para retail – Congelada – 1 año. <p><u>St. James</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Salmón ahumado (diferentes sabores, kosher) – Paquetes para foodservice y retail – Congelada – 1 año. <p><u>Bow & Arrow</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Maíz amarillo, blanco, azul (no GMO) – A granel – Seco – 1 año. ▪ Arroz – A granel, foodservice y retail. ▪ Aceite de soja – A granel y paquetes para retail. ▪ Aceite de canola – A granel y paquetes para retail. ▪ Aceite de maíz – A granel y paquetes para retail. ▪ Manteca – A granel y paquetes para retail. 	
Sectores o industrias de interés:	Importadores, Distribuidores, Mayoristas, Minoristas, Foodservice.	

	CROWN PRODUCTS	
	Contacto:	Wilson Chong, Sales Manager
	Teléfono:	504 837-5342
	Dirección:	3500 N Causeway Blvd Suite 1548, Metairie, LA 70032, USA.
	Correo electrónico:	wilson@crown-products.com
	Página web:	www.crown-products.com
Descripción de la empresa:		
<p>Empresa comercial líder en exportación, enfocada en empaçar y enviar legumbres y productos alimenticios de alta calidad para venta al detalle (retail).</p>		
Años en el mercado:	31 años	
<p>Productos:</p> <p>Marca, descripción, conservación y vida útil</p>	<p><u>Crown</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Semillas de girasol – A granel (50 lb) – 2 años. ▪ Palomitas (popcorn) – A granel (50 lb) – 2 años. ▪ Mijo (millet) – A granel (50 lb) – 2 años. <p><u>Crown o Elmigo</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mayonesa – Retail. ▪ Palomitas para microondas (popcorn) – Retail. ▪ Maíz enlatado – Retail. ▪ Mantequilla de maní – Retail. <p><i>*Productos NO disponibles para etiqueta privada.</i></p>	
Sectores o industrias de interés:	<p>Importadores directos, Distribuidores, Mayoristas, Foodservice. Empacadores de snacks, comida para aves y popcorn.</p>	

	THE TRU-NUT COMPANY	
	Contacto:	Reid Edgar, Owner
	Teléfono:	404 372-5819
	Dirección:	741 Monroe Drive, Atlanta, Georgia, 30308, USA.
	Correo electrónico:	reid@tru-nutbutter.com
	Página web:	www.tru-nut.com
Descripción de la empresa:		
<p>En Tru-Nut creemos que no deberías tener que sacrificar un gran sabor para comer sano. Esto está en el ADN de cada uno de nuestros productos.</p> <p>Sabemos que es posible hacer productos de gran sabor y saludables, sin agregar edulcorantes, saborizantes y químicos. Es por eso que elaboramos mantequilla de maní en polvo y polvo de proteína de maní, un producto delicioso y saludable que atrae a los consumidores saludables que se ejercitan.</p>		
Años en el mercado:	6 años	
Productos: Marca, descripción, conservación y vida útil	<p>Tru-Nut</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mantequilla de maní en polvo (sin gluten, vegana, sin GMO) – 190g – Ambiente – 18 meses. ▪ Polvo de proteína de maní (sin gluten, vegano, sin GMO) – 453g – Ambiente – 18 meses. ▪ Polvo de proteína de colágeno keto (sin gluten, sin GMO) – 300g – Ambiente – 18 meses. <p><i>*Productos NO disponibles para etiqueta privada.</i></p>	
Sectores o industrias de interés:	Minoristas, Importadores, Distribuidores, Foodservice.	

FULLEI FRESH	
	<p>Contacto: Mireya Gutiérrez, Business Development Consultant</p> <p>Teléfono: 305 758 3880 Mobile: 305 335 7546</p> <p>Dirección: 400 NE 67th St., Miami, FL 33138, USA.</p> <p>Correo electrónico: mireya@fulleifresh.com</p> <p>Página web: www.fulleifresh.com</p>
Descripción de la empresa:	
<p>Cultivamos brotes o germinados de soja, frijoles, y otras variedades de brotes verdes. Tenemos una de las mayores selecciones de germinados. Todos se cultivan hidropónicamente en interiores, en un ambiente sanitario controlado, sin el uso de pesticidas, aditivos o conservantes.</p> <p>Fullei Fresh ha sido pionero en la industria de los brotes ayudando a desarrollar procedimientos para la seguridad de los alimentos.</p>	
Años en el mercado:	40 años
<p>Productos: Marca, descripción, conservación y vida útil</p>	<p>Fullei Fresh: Brotes o Germinados</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Brotes de alfalfa (convencional) – 8/4oz; 12/4oz; 5 lbs – Frío – 30 días ▪ Brotes de alfalfa (orgánico) – 8/3oz – Frío – 30 días ▪ Brotes de brócoli (convencional y orgánico) – 8/3oz – Frío – 30 días ▪ Brotes de frijol mungo (convencional) – 8/8oz; 5 lbs; 10 lbs – Frío – 10 días ▪ Brotes de frijol mungo (orgánico) – 8/4oz; 5 lbs – Frío – 10 días ▪ Brotes de trébol (convencional) – 8/4oz; 12/4oz; 5 lbs – Frío – 30 días ▪ Brotes de trébol (orgánico) – 8/3oz; 5 lbs – Frío – 30 días ▪ Brotes de remolacha (convencional) – 8/2.5oz – Frío – 21 días ▪ Brotes de girasol (convencional) – 8/3oz; 3 lbs – Frío – 21 días ▪ Pasto de trigo (orgánico) – 6 cups tray; 3/corte 1lb, 6/corte 8oz, 9/corte 4oz – Frío – 30 días ▪ Ensalada de brotes gourmet (convencional) – 8/4oz – Frío – 21 días ▪ Mezcla crujiente (convencional) – 8/6oz; 12/6oz – Frío – 30 días ▪ Garbanzos germinados (orgánico) – 12/6oz – Frío – 30 días ▪ Brotes de rábano Daikon (convencional) – 12/3.5oz – Frío – 21 días ▪ Brotes de guisante de nieve (convencional) – 8/4oz; 3 lbs – Frío – 30 días ▪ Polvos de brotes (muchas variedades disponibles) – 8-10 kg – Ambiente (70° F y humedad de 65-70%) – 2 años <p><i>*Posibilidad de etiqueta privada en todos los productos.</i></p>
Sectores o industrias de interés:	<p>Importadores directos, Distribuidores, Mayoristas, Minoristas, Foodservice.</p> <p>Distribuidores de productos frescos.</p>

	LH HAYWARD CO, LLC	
	Contacto:	Robert Blake, Director de Ventas
	Teléfono:	504 733 8480
	Dirección:	5401 Toler Street, New Orleans, Louisiana, 70183, USA.
	Correo electrónico:	robert@Lhhco.com
	Página web:	www.camelliabrand.com
Descripción de la empresa:		
<p>Una de las preguntas que a menudo escuchamos es: “Estos son solo frijoles secos, ¿qué hace que sean diferentes?” Bueno, existen estándares gubernamentales y luego está el “estándar de Hayward”. Ese es el nombre con el que los productores de frijoles con que hacemos negocios –por generaciones-, dan a los frijoles por encima del grado superior del USDA. Debido a que la familia Hayward siempre ha ordenado frijoles premium que superan esos niveles, ese nivel de calidad fue denominado "El estándar de Hayward" por nuestros proveedores. Nos reservan estos frijoles porque, mientras que otros buscan un precio más bajo, nosotros buscamos la calidad más alta.</p> <p>Camellia son los frijoles más deliciosos, cremosos, sabrosos y de la mejor calidad que encontrarás en la estantería de una tienda de comestibles. Ah, y para que conste, nuestros granos no contienen GMO ni gluten.</p>		
Años en el mercado:	96 años	
Productos: Marca, descripción, conservación y vida útil	<p><u>Camellia</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Frijoles secos (GF, Non GMO) – 16 oz – Ambiente – 2 años. ▪ Mezclas de condimentos – 8 oz – Ambiente – 2 años. 	
Sectores o industrias de interés:	<p>Importadores, Distribuidores, Minoristas, Foodservice.</p> <p><u>PANAMÁ</u></p> <p>Frijoles: LH Hayward puede hacer negocios con:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Empresas multinacionales con sede en Panamá que deseen vender frijoles Camellia fuera de Panamá. ▪ Empresas que venderían sus frijoles en la Zona de Libre Comercio de Panamá. Esto se debe a que LH Hayward tiene un distribuidor exclusivo para el resto de Panamá. <p>Condimentos: Los condimentos no tienen ninguna restricción, por lo que pueden comercializarse en cualquier lugar de Panamá, a través de cualquier empresa interesada.</p> <p><u>COSTA RICA</u></p> <p>Sin restricciones. LH Hayward puede hacer negocios con cualquier empresa para vender sus frijoles y/o condimentos.</p>	

	BRIDGEPATHWAY LLC	
	Contacto:	Anthony Onwugbenu, Vicepresidente
	Teléfono:	516 939 2920
	Dirección:	366 North Broadway Ste. 410, Jericho, NY, 11753, USA.
	Correo electrónico:	info@bridgepathway.com
	Página web:	www.bridgepathway.com
Descripción de la empresa:		
<p>Nuestro compromiso con nuestros clientes se extiende por todo el proceso de la cadena de suministro, asegurando que sus productos sean auténticos y se entreguen a su destino puntualmente. Nuestros clientes valoran la comodidad que podemos proporcionar a través de la gestión de múltiples segmentos, reduciendo los viajes de negocios y los gastos generales relacionados con el abastecimiento global.</p>		
Años en el mercado:	9 años	
Productos: Marca, descripción, conservación y vida útil	<p><u>BNUTTY</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mantequilla de maní – retail size – Ambiente – 2 años. <p><u>KARUNA</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bebida prebiótica – retail size – Ambiente – 1 año. <p><u>NOVACRISPS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Chips de yuca inflada – retail size – Ambiente – 1 año. <p><u>MOCHA BITES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Chocolate en trozos infusionado con café – retail size – Ambiente – 1 año. <p><u>PRIME CONDIMENTS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mostaza, salsa de carne, vino de cocina, hickory smoke líquido, salsa agri dulce para costillas, salsa marrón, ostras. 	
Sectores o industrias de interés:	Importadores, Distribuidores, Mayoristas, Minoristas, Foodservice, Hoteles, Gimnasios.	