

¿Cuáles son los feriados en diciembre?

Precio de compra y venta del dólar en Perú

HOY ← FISCALÍA · PATRICIA BENAVIDES · JAIME VILLANUEVA · SELECCIÓN PERUANA · REAL MADRID VS NAPOLI · DÓLAR EN →

Machu Picchu té gana medalla de oro en Francia

Producto de Empresa Inkaterra de Cusco ganó concurso internacional el pasado 18 de noviembre.

Únete al canal de Whatsapp de La República

Advierten pocas acciones del Estado ante cambio climático
Profesionales de la salud a la espera de su aumento salarial



En Inkaterra se produce té 100% orgánico. Foto: La República

LR LR Sur

Machu Picchu Té de la empresa Inkaterra Perú SAC, ganó una medalla de oro en concurso de tés realizado en **Francia**. Los resultados fueron comunicados el pasado 18 de noviembre.

PUBLICIDAD

ÚLTIMOS DÍAS

DESCUENTO DEL

70%

EN EL PLAN MENSUAL POR 2 MESES

HBOmax

SUSCRÍBETE AHORA

VÁLIDO A TRAVÉS DE PROVEEDORES PARTICIPANTES DEL 17 AL 27 DE NOVIEMBRE SOLO EN EL PLAN ESTÁNDAR MENSUAL DURANTE LOS PRIMEROS 2 MESES, LUEGO \$199 / MES. APLICAN TÉRMINOS.
No aplica en áreas donde no se provee el servicio. © 2023 WarnerMedia Direct Entertainment, LLC.
Todos los derechos reservados. HBO Max es una marca registrada.

HBO

Blue Beetle

DISPONIBLE AHORA

HBO

Barbie

PRÓXIMAMENTE


MAX ORIGINAL

DIVINA COMIDA

MÉXICO

DISPONIBLE AHORA

Todo HBO Max, por menos

 HBO Max · Sponsored

[Regístrate aquí](#)

El premio se obtuvo en la categoría de "Thé noir en perles" (té negro en perlas). El producto se siembra en Inkaterra Machu Picchu Pueblo Hotel, que se ubica en la provincia de Urubamba. El producto es 100% orgánico y libre de químicos.

Otros tés peruanos que fueron premiados son el de Huayopata de la Cooperativa Agraria Amaybamba Pistipata, té blanco de Machu Pichu Té Company, y té negro Alfamayo de **Miguel Ángel Chura Toledo-Tealeros**.



PUEDES VER:

Glencore Perú: advierten contaminación ambiental vinculada a minera Antapaccay en Espinar

El concurso "Tés del Mundo" fue organizado por la **Agencia de Valorización (AVPA)**, para reconocer que los tés y las infusiones de hierbas tienen un valor gastronómico real, mucho más allá del consumo habitual de productos en sobres.

El evento busca descubrir nuevas producciones de esta bebida en **África, América Latina**, el sudeste asiático e incluso Europa. Ello no implica dejar de lado los productos de origen clásico de países como China, India o Sri Lanka.

El Jurado estuvo presidido por Carine Baudry, experta en análisis sensorial y **fundadora de Quintessence**. Según representantes de AVPA, la medalla de oro ofrece una serie de ventajas. Una de estas es que le da una categoría de una buena calidad del producto, que se puede colocar en los empaques del producto.

SOBRE EL AUTOR:



LR SUR

Temas | [CUSCO](#) | [MACHU PICCHU](#) | [REGIONES](#)

Suscríbete al boletín

Ingresa tu correo electrónico

Suscribirme

Cargando MglD...