

EUROPA / INTERNACIONAL

Tés e infusiones del Perú conquistan París con 13 medallas en el 8º Concurso de Tés del Mundo

La participación de las empresas productoras del país se concretó gracias al trabajo coordinado entre la Oficina Comercial de PROMPERÚ en París y la Oficina Regional de PROMPERÚ en el Cusco

Fecha [7 de diciembre, 2025](#)



[ÚNETE A NUESTRO CANAL DE WHATSAPP AQUÍ](#)



en un Perú. Trece tés e infusiones peruanos, fueron galardonados en el 8º Concurso de Tés del Mundo, organizado por la Agencia de Valorización de Productos Agrícolas (AVPA) 2025 en París, Francia.

Este año, los salones de la embajada del Perú en Francia fueron el escenario de la ceremonia de premiación de este prestigioso concurso, que contó con la presencia de 18 países, entre los mayores productores de té como China e India, así como de otras regiones del mundo, incluyendo Europa, Medio Oriente, América del Norte y América del Sur.

Durante la ceremonia, el presidente de la AVPA, Philippe Juglar, destacó la incursión del té peruano en el mercado internacional, señalando que sigue el mismo camino de éxito que han tenido el café y el cacao.

El medallero

La empresa cusqueña Agro Industrias Puma Real recibió dos medallas por sus tés negro y blanco, Madre Terra Huyro, obtuvo dos medallas gourmet por sus tés verde y rojo, y, asimismo, el productor Miguel Ángel Chura Toledo, de Los Tealeros de Alfamayo, fue reconocido con una medalla por su té verde.

En tanto la empresa peruana Inkaterra obtuvo dos medallas: una medalla de bronce por su té negro y una medalla gourmet por su té verde. Su presidente del directorio, José Koechlin, viajó a París especialmente para la ceremonia que recompensa su té, parte de su proyecto de turismo y agricultura generativa.

Por su parte, la empresa Machu Picchu Tea Company fue galardonada con una medalla de bronce por su té blanco, y la empresa Elvira Infusiones de Huyro recibió una medalla de bronce por su té negro.

Tambien las infusiones

Las infusiones peruanas presentadas en este concurso también fueron distinguidas.

La empresa cusqueña Mezclate recibió una medalla gourmet por su infusión Pukaté, elaborada con airampo, fresas, arándanos, piña, pétalos de rosa y anís estrella.

Por su parte, la reconocida marca limeña La Fidelia fue premiada con dos medallas gourmet por sus infusiones Néctar de Dioses a base de cerezo de café, camu camu y mango y Tentación de Los Andes, elaborada con semillas de airampo, bayas de saúco y granos de maíz morado.

Finalmente, en la misma categoría de infusiones, la empresa VEBA, de Loreto, recibió una medalla gourmet y una mención especial por su innovación, gracias a su infusión de camu camu. Este producto se distingue no solo por su sabor agradable, sino también por su alto contenido de vitamina C y otros nutrientes.

La participación de las empresas productoras peruanas se concretó gracias al trabajo coordinado entre la Oficina Regional de PROMPERÚ en Cusco y la Oficina Comercial de PROMPERÚ en París.

Vales un Perú

«Hace 5 años comenzamos la promoción del té peruano en Francia con la finalidad de crear una demanda de parte de los mejores salones de tés especiales de este país. Desde entonces, hemos invitado a especialistas franceses a visitar plantaciones de té en La Convención, Cusco, y hemos organizado numerosas degustaciones en París. A partir de ese trabajo de promoción es que se han producido las primeras exportaciones hacia Francia por lo que estamos muy contentos. Este es un trabajo de mediano y largo plazo en el que PROMPERÚ está comprometido», comentó Rosario Pajuelo, consejera económica y comercial de PROMPERÚ en Francia.

El trabajo de promoción realizado por PROMPERÚ se materializó en 2021 con la primera exportación de té de especialidad peruano a una destacada casa de té francesa, a un precio de 18 dólares por kilo.

Actualmente, la demanda ha incrementado hasta los 35 dólares, en un mercado francés caracterizado por un interés creciente en tés con certificación orgánica.

Panorama de exportación

La producción de té en el Perú alcanza las 3.307 toneladas al año, a partir de una superficie de 2.080 hectáreas, que brindan un rendimiento de 1.589 kg por hectárea. Cusco es la principal región productora a nivel nacional aunque también se registra producción en Huánuco. La cosecha diaria de un recolector es de 15 a 25 kg de brotes de té especial y hasta 60 kg de té convencional.



En Francia, el consumo de té ha experimentado un crecimiento de 60% en los últimos 20 años. Su importación (desde Asia, mayoritariamente) alcanza las 18.515 toneladas al año, valorizadas en, aproximadamente, 500 millones de euros.

El mercado del té de especialidad en Europa, ha experimentado un notable crecimiento en los últimos años. Posee una valoración que supera los US\$ 26 mil millones en el 2024, según un estudio de Statista. Este crecimiento representa una gran oportunidad para los tés peruanos.



Ruta marítima Chancay–Shanghai dinamiza el comercio bilateral y supera los USD 756 millones en su primer año

El flujo comercial a través de la ruta marítima Chancay–Shanghai superó los US\$ 706,7 millones desde su apertura, informó la ... [Sigue leyendo](#)

 Altavoz

0

Categoría: [Europa](#) [Internacional](#)

Tags [Francia](#) [Gastronomía](#) [París](#) [Té](#)



[Trump nombrará al Perú como importante aliado fuera de la OTAN](#)



[Sismo de magnitud 6,7 sacude el noreste de Japón y activa alerta de tsunami](#)



[Trump propone vender CNN dentro de posible acuerdo con Warner Bros](#)





© Todos los derechos 2025 altavoz.pe | Desarrollado por: [Guia de SEO](#).

