

RECETARIO

Los Tiempos
/// NO SE DETIENE

Paladar

Especial 6 de agosto

AGOSTO 2021

TRADICIÓN
CON EL MEJOR SABOR



piorico[®]
calidad que nos distingue^{S.R.L.}

¿La mejor
Coca-Cola
de todas?

Si!

NO

Coca-Cola es marca registrada de The Coca-Cola Company, bebida azucarada carbonatada libre de calorías de coca.



NUEVO
GRAN
SABOR

Coca-Cola
SIN AZÚCAR

Pruébala primero

Sabores de Bolivia

La gastronomía refleja la diversidad de Bolivia en cada uno de sus platos típicos, característicos de cada departamento. La amplia variedad culinaria, con sus sabores y texturas, hace del país una de las regiones más exquisitas e inolvidables.

A propósito del aniversario del corazón de Latinoamérica, le presentamos en este especial de recetas distintas preparaciones tradicionales realizadas por los chefs bolivianos más destacados.

Este año la celebración con motivo de los 196 años de la fundación de Bolivia será diferente por la pandemia y las medidas de bioseguridad para frenar los contagios por la Covid-19. Por tanto, le invitamos a realizar en casa y junto con sus seres queridos estos deliciosos platos fáciles de elaborar. ¡Felicidades Bolivia!

Sumario

Staff:

Giuliana Rojas • Editora de Productos Especiales
 Rafael Sejas • Diseño de Revista y Fotocromía
 Yola Polo • Gerente Comercial Nacional polo.yola@gmail.com
 Imprenta • Editorial Canelas S.A Cel.: 60706796
 Editorial Canelas S.A. Sede Cochabamba - Plaza Quintanilla • Casilla 525
 Telf. piloto: 4254567 • Fax: 4257773
 Oficina regional Santa Cruz Cel.: 591 60706779
 Oficina regional La Paz - Telf.: 591 2 2357142



4 Sajta de papa lisa



Dunocoabi 6



8 Ckocko de pollo



Tostada de cordero 10



12 Sopa de llullucha



Saice tarijeño 13



14 Majadito de pato



Mocochini 18

LA VIUDA DESCALZA
 SINGANI PREMIUM

★
 LA LEYENDA
 EMBOTELLADA
 QUE TE ENCANTARA
 DESTAPAR

EL 1ER COCTEL
 BOLIVIANO
 EMBOTELLADO

MR.
 FLAY

★ CHUFLAY ★

CTO. 507496

SAJTA DE PAPALISA



Ingredientes

- 500 g de papalisa y licuado
- 1 cebolla roja grande
- 3 dientes de ajo
- 2 papas imilla
- 50 ml de aceite
- 500 ml de caldo oscuro de res
- 100 g de arvejas
- 400 g de peceto
- 150 g de ají amarillo hervido
- 5 g de pimienta
- 15 g de comino
- Manteca
- Perejil picado
- Hierbabuena picada
- 1 pizca de orégano
- Sal



Nicolás Méndez
 Chef cochabambino. Propietario y chef de Beef and Bunz, Vista y NUNA laboratorio gastronómico.

Procedimiento

• Los ingredientes son para tres porciones. Los primero que se hace es lavar bien la papalisa. Luego ponerla a hervir, una vez que estén suaves separar las más grandes y aplastarlas para que se rompan en pedazos desiguales. Las pequeñas dejarlas enteras y reservar.

• Poner a hervir las papas imilla hasta que estén listas y luego pelarlas y reservar.

• En una olla colocar el peceto en trozos con agua y dejar hervir. En otra olla colocar un poco de aceite con el ajo y la cebolla, dejar que vaya rehogando a fuego medio bajo hasta que las cebollas estén transparentes.

• Luego agregar el ají y el comino, además de la pimienta y el oréga-



no. Mover hasta que burbujee unos 5 minutos y agregar el caldo del peceto. Una vez que el caldo comienza a hervir dejar que se reduzca y cuando esté casi en el espesor deseado agregar las arvejas.

• Martajar el peceto y freírlo en la manteca caliente hasta que esté crocante y deshilarlo y sazonar.

• Cuando el caldo ha reducido hasta una consistencia espesa agregar la papa lisa y el charque. Dejar que reduzca un poco, mas no debe quedar seco. En ese momento apagar el fuego y poner sal a gusto.

• Servir en un plato hondo, con la papa imilla partida a la mitad y encima el perejil y la hierba buena picada.

Tradicional. La sajta de papalisa en distintas variaciones se comparte en diferentes partes de los Andes.

TUS MERMELADAS FAVORITAS AHORA TIENEN *nueva imagen*



CTO. 507449

DUNOCOABI

Ingredientes

- 1 kilo de surubí
- 200 g de cebolla de verdeo
- Aji dulce / 2 pimientos rojos
- 2 cucharadas de vinagre de plátano
- Sal cantidad necesaria
- Pimienta cantidad necesaria
- 4 hojas de plátano
- Cordel (para cerrar las hojas de plátano)
- Yuca frita (guarnición)

Dificultad: Fácil
Tiempo: 1 hora
Rendimiento: 4 porciones

Preparación

- Cortar el pescado en cubos de 2x2 aproximadamente, salpimentar y reservar. Por separado cortar el aji dulce y la cebolla de verdeo y agregar al pescado, junto con el vinagre. Dejar marinar por 30 minutos.
- Poner el pescado sobre las hojas de plátano y cerrar uniendo los extremos para amarrar en las puntas con la ayuda de un cordel.
- Cocinar sobre la parrilla o en horno precalentado por 45 minutos a 280 grados centígrados. Servir acompañando de yuca frita o arroz.



**Sergio Chávez
Salcedo**
 Chef de Beni.
 Jefe División Pastelería y
 Barismo Naturex S.R.L.



PISABOL

NO
BUSQUES
MAS
RECETAS

SAL EL SALERITO
Y LISTO!



4018875 - 4018876
www.pisabol.com

CTO. 507630

CKOCKO DE POLLO



Juan Pablo Gumiel Castro

Chef de Sucre.

Propietario del restaurante Nativa, donde se implementa una cocina creativa y el principal objetivo es mostrar el producto boliviano.

Dificultad: Medio

Tiempo: 90 minutos

Rendimiento: 4 personas

Manjar. El ccko de pollo chuqui-saqueño es un plato ideal para degustar este 6 de agosto.

Ingredientes

- 4 porciones grandes de pollo fresco
- 2 cebollas moradas grandes (corte gajos)
- 3 ajíes verdes en vainas frescos (corte rodajas)
- 2 zanahorias (corte bastón)
- 1 pimentón (corte juliana)
- 4 papas imilla medianas
- 500 g de fideo del país o fettuccini
- 3 hojas de laurel
- 10 g de pimienta dulce en grano
- 300 ml de chicha
- 10 vainas de ají amarillo seco o 150 g de ají procesado e hidratado
- 1 diente de clavo de olor
- 50 g de azúcar
- 500 ml aceite
- 200 g de queso poroso rallado
- 1 litro de agua
- Sal, pimienta y comino (cantidad necesaria)

Preparación

- Despresar el pollo, sellar este en un sartén con un poco de aceite hasta que quede dorado por todos los lados. Cuando ya esté sellado llevar a una olla en agua hirviendo y cocinar. En la sartén donde se selló el pollo saltear la cebolla, el pimentón y el ají verde y luego agregarlos en la olla donde está hirviendo el pollo. También poner la pimienta dulce, las hojas de laurel, el clavo de olor, la uva pasa, sal y pimienta.
- En otra olla cocinar la papa con un poco de sal hasta que esté completamente cocida.
- Brasear el ají en fuego directo. Hacerlo por todas sus caras y llevar a hervir hasta que quede suave, pelar, quitar las semillas y procesar con un poco de agua. Esta pasta de ají llevar a una sartén con 50 ml de aceite caliente y mover constantemente para evitar que se queme, alrededor de 15 minutos. Agregar un poco de agua si es que llega a secar.
- Este ají llevar a la olla en la cual se está cocinando el pollo, también agregar a esta la chicha, sal, pimienta y comino. Dejar cocinar hasta que el pollo esté bien cocido y el líquido o salsa haya reducido un poco más de la mitad y quede un poco espesa.
- En otra olla cocinar la pasta o el fideo hasta que ésta quede a punto.
- Servir en un plato semihondo. Colocar la pasta, la papa, el pollo, la salsa y verduras encima del pollo, tratando de que en esta tenga todas las verduras, pimienta dulce y uvas pasas. Para terminar el emplatado, colocar queso rallado encima del fideo.



PIQUE MACHO



Ingredientes

- 1 kilo de carne de res (lomo), picada en dados de 2½ cm.
- 1/2 kilo de salchichas de calentar, picadas en rodajas o bastones.
- 8 papas medianas.
- 4 cebollas grandes picadas tipo pluma.
- 2 tomates medianos.
- 2 locotos picados en tiras o rodajas.
- 1 cucharadita de pimienta molida.
- 1 pisca de comino molido.
- 2 cucharaditas de sal.
- Ajo molido (opcional).
- 3 huevos cocidos picados en rodajas.
- 1½ taza de aceite para freír.

Preparación

Cortar la carne en dados pequeños y condimentarla con sal, ajo, pimienta y comino a gusto. Freír la carne tapando la cacerola para obtener una carne jugosa.

Aparte, freír las salchichas cortadas en rodajas. Pelar y cortar las papas en bastones y freírlas en aceite caliente.

Mezclar la carne, las papas fritas y las salchichas. Servir adornando con el locoto crudo picado en tiras largas, los huevos duros, la cebolla y el tomate.

Annelisse Yáñez Camacho

Chef de Cochabamba
Estudió Administración de Empresas en la Universidad Católica San Pablo y se especializó en Marketing y Ventas. Desde muy joven se aficionó con la repostería contagiada por la tradición familiar que data desde sus bisabuelos, que tenían pastelerías en Francia.

TOSTADA DE CORDERO

Ingredientes

- 2 unidades de piernas de cordero
- 4 unidades de papa imilla
- Una cebolla grande
- 2 tomates
- 2 unidades de locoto
- Una rama de quirquiña
- 150 g de maní molido
- 1 lt aceite
- Sal y pimienta a gusto

Para el fondo:

- Una zanahoria
- Una cebolla
- Un pimentón
- Dos tallos de apio
- 4 dientes de ajo
- 400 g de chuño remojado

Preparación

- Separar las piernas de cordero en dos partes por la articulación. remojando en agua con sal por unos minutos y enjuagar.
- Hacer cocer el cordero en una olla de presión, junto a las verduras del fondo, por 45 a 60 minutos aproximadamente, sazonar con sal y pimienta. Retirar y reservar.
- Picar el tomate y locoto en juliana. Deshojar la rama de quirquiña. Mezclar la cebolla, tomate, locoto y hojas de quirquiña, aliñar con sal, pimienta, un chorrito de aceite y reservar.
- Cocinar el chuño remojado con sal hasta que quede suave.
- Una vez cocidos el maní y el chuño mezclarlos y reservar.
- Pelar las papas y cocinarlas en agua con sal.
- Calentar el aceite en un sartén, aliñar el cordero con sal, pimienta, freír a fuego alto hasta que se genere una costra crocante y poner en papel absorbente.
- Cocinar el maní con una pizca de sal, por unos 20 minutos, siempre mezclando constantemente para evitar que se pegue a la base de la olla o sartén.
- Emplatar poniendo una porción de chuño, una papa cocida, el cordero tostado y la salsa. ¡Buen provecho!
- Picar la cebolla en juliana y dejarla



ALEJANDRO JESÚS REYES AGUILAR

Chef de Oruro.

Ganador del concurso Yo Chef, Tu Chef en Chile, obtuvo 2 medallas en La Copa Culinaria de las Américas en Costa Rica, expositor en conferencias gastronómicas dentro y fuera del país. Consultor de hoteles, restaurantes y proyectos en el área gastronómica.

Dificultad: Media

Tiempo: 90 minutos

Rendimiento: 4 porciones

Detalles. Este plato es uno de los platos bandera de la capital folklórica de Bolivia.

VINO DE ALTURA
1750



CTO. 507497

Photo: Laura Oliveira

An advertisement for Ancestral Cerveza Artesanal. On the left, three glasses of beer in red, yellow, and green are shown. In the center, the brand name 'ANCESTRAL' is written in a large, stylized font with a decorative crest above it, followed by 'CERVEZA ARTESANAL'. Below this, the text reads 'ESTE MES PATRIO BRINDAMOS JUNTOS' and 'PIDE TU CHOPP EN CASA' with a small beer mug icon. At the bottom center is a QR code and the text 'PEDIDOS AL 71411083'. On the right, a wooden barrel with a tap is shown, with 'ANCESTRAL' written vertically on its side and 'BEBA MEJOR BEBA ANCESTRAL CERVEZA ARTESANAL' at the bottom. The background is a blurred image of a crowd of people.

CTO. 507455



Tradicional. Anímate a realizar esta exquisita sopa de llullucha al estilo potosino.

SOPA DE LLULLUCHA (K'ATUCHUPE)



Andrés Arce Méndez

Chef potosino apasionado por la gastronomía boliviana. Su objetivo es revalorizar la diversidad de ingredientes de ese departamento.

Defensor e impulsor de la gastronomía clásica.

Propietario del restaurante El Empedradillo. Cel. 72537066.

Ingredientes

- 80 g de llullucha (alga de río nativa)
- 1 kilo de costilla de cordero
- 100 g de maíz pelado (cocido)
- 100 g de trigo pelado (cocido)
- 30 g de habas (peladas)
- Dos zanahorias
- Una cebolla
- 4 papas
- 30 g de ají colorado
- 4 unidades de ají colorado en vaina
- Hierbabuena
- Perejil
- Aceite
- Comino
- Sal
- 3 lt de caldo de res

Preparación

- Pelar las zanahorias y cebolla. Posteriormente rallar ambos ingredientes. Retostar con un poco de aceite la cebolla, zanahoria y habas, hasta que los ingredientes estén suaves. Luego añadir los 3 litros de caldo de res (cocción de vegetales y hueso colorado de res).
- Añadir el maíz y trigo pelado, previamente cocidos, sazonar con los 30 gramos de ají colorado, sal, comino a gusto. Agregar una rama de hierbabuena y dejar hervir. Retostar las costillas de cordero hasta que estén bien doradas y posteriormente añadir al caldo que está hirviendo.
- Pelar las papas, picar finamente y añadir a la

preparación.

- Hidratar la llullucha y lavar tres veces con agua fría. Escurrir y poner a la olla de cocción. Dejar cocer por 45 minutos a ebullición constante. Rectificar sazón.

- Brasear las vainas de ají colorado. Servir nuestra sopa en un plato de barro (de preferencia), añadir una presa de cordero, ají en vaina braseado y perejil finamente picado.

Dificultad: Fácil
Tiempo: 1 hora
Rendimiento: 4 personas

SAICE TARIJEÑO



Pablo Elia Cassab Figueroa

Chef de Tarija y propietario de los restaurantes La Brioche (hamburguesas de autor) y Bambu (cocina asiática). Docente y experto en el área, con especialización en Buenos Aires. Realizó pasantías en los restaurantes 040 (Chile) y Michelin Christian Etienne en Avignon (Francia).

Dificultad: Fácil
Tiempo: 1 hora
Rendimiento:
6 personas

Ingredientes

- 500 g de carne molida
- 150 g de arvejas
- 200 g de ají colorado
- 6 papas medianas en cubos
- 700 ml de caldo de res o verduras
- 10 g de comino
- 5 grde pimienta molida
- Aceite, sal y pimienta (cantidad necesaria)

Guarniciones

- Arroz graneado, fideo corto graneado y chuño phuti (cantidad necesaria).

Preparación

- En una sartén agregar un buen chorro de aceite y sofreír el ají colorado, junto con el comino. Al mismo tiempo, en una olla mediana agregar un chorro de aceite y freír la carne molida con sal y pimienta.
- Una vez que el ají esté cocido poner a la olla de la carne molida, añadir las arvejas, el caldo y dejar cocinar a fuego medio-bajo por 40 minutos aproximadamente. Por otra parte, cocinar las papas en cubos por separado e incorporarlas al saice cuando este haya finalizado su cocción. Corregir de sal y pimienta.
- Servir acompañado de arroz graneado, fideo graneado, chuño phuti y ensalada de lechuga cebolla y tomate.

Disfrute. A degustar de este succulento plato chapaco.



CHICHARRONERIA COCHABAMBA

¡El mejor sabor cohabambino!

70731955
4796230
CHICHARRONERIA COCHABAMBA
AV. UYUNI A 100 METROS DEL PUENTE MUYURINA ZONA EL PUEBLITO

CTO. 506233

MAJADITO DE PATO



Camila Lechin

Chef de Santa Cruz.

En 2020 fue nombrada como una de las 50 mejores chef mujeres de América Latina. Graduada en cocina francesa y peruana en Le Cordon Bleu Perú. Realizó prácticas en restaurantes importantes de Colombia, Perú, Nueva York y Dinamarca. Chef ejecutivo en Los Tajibos Hotel.

Ingredientes

- 80 g de apio picado
- 200 g de cebolla roja picada
- Un diente de ajo picado
- 200 g de tomate picado
- 80 g de morrón rojo picado
- Aceite vegetal
- 320 g de arroz popular
- 12 g de comino molido
- Sal
- 100 g de aceite de urucú
- 650 ml de caldo de pato
- 320 g de pierna de pato cocido y desmechado
- 4 huevos
- 4 plátanos de freír

Preparación

• El tiempo de cocción del arroz es aproximadamente de 18 minutos, así que hay que asegurarse de tener todo listo para empezar a cocinarlo.

• Para el caldo de pato, en una olla agregar verduras, las piernas de pato y agua. Dejar hervir hasta que el pato esté cocido (aproximadamente 1,5 hrs). Colar y desgrasar. Posteriormente, reducir hasta tener la cantidad necesaria de caldo y mantener caliente. Quitar la grasa de las piernas y desmechar el pato.

• Para el aceite de urucú, en un sartén agregar aceite vegetal y urucú. Dejar que impregne el aceite, controlando la temperatura para que el aceite no se quemé. Si el urucú se pasa de temperatura, se pone amargo.

• Para el majadito, en una olla

amplia agregar la cebolla con una cucharada de aceite vegetal y una pizca de sal. Luego de 3 a 4 minutos agregar el apio, el ajo y el morrón; dejar otros 3 a 4 minutos.

• Finalmente, agregar el tomate y dejarlo cocinar hasta que todo esté cocido y el líquido de todas las verduras se haya reducido y estén cocidas. Luego agregar el arroz y combinar con el sofrito, el aceite de urucú y el comino. Agregar parte del caldo, probar punto de sal (el arroz absorbe sal, así que debe estar con un buen punto de sal), ir añadiendo el caldo batiendo, para que empiece a tomar textura.

• A mitad de la cocción agregar el pato desmechado. Freír los huevos y el plátano partido en dos de forma transversal. Servir en 4 platos, cada uno con su huevo y sus dos mitades de plátano frito.



Dificultad: Media
Tiempo: 2 horas
Cocción: 18 minutos para el arroz
Rendimiento: 4 personas

Delicioso. Este plato típico cruceño es disfrutado en Bolivia y otros países. Foto: boliviachef



Los Creadores

del Sándwich de Chanco Al Tambor

el **Sabor** que te **Encanta**



📞 61622355

📍 Av. Gabriel Rene Moreno esq. Casto Rojas

📱 @ALTAMBORCBBA

CTO. 507424

CERVEZAS ARTESANALES 100% BOLIVIANAS

DESCUBRE. ENRIQUECE TU PALADAR CON UNA NUEVA CULTURA CERVECERA



**BROWN ALE
IPA**

**TRIGO Y MIEL
UYA Y MIEL**

contacto: 75908737

**BLOND, WEIZEN, HONEY
STRONG, STOUT, IPA
SESSION IPA, DOUBLE IPA
SLEEPING ELF**

contacto: 67822114

**SESSION IPA
BLOND ALE
RED ALE
STOUT**

contacto: 72771024

CTO. 507558

PLATO PACEÑO

Ingredientes

- 4 choclos grandes
- 8 papas pureja
- 1 libra de habas con cáscara
- 1 queso mediano
- 1 cuchara de azúcar
- 1 cucharilla de anís
- Aceite y sal a gusto

Para la llajua:

- 1 tomate
- 5 locotos
- 5 ramitas de quirquiña
- 1 pizca de sal

Preparación

• Lavar los choclos con su chala y hacer cocer en agua caliente con el azúcar y el anís, previamente envueltos en una tela pequeña bien amarrada. Las habas bien lavadas, hacer cocer con cáscara. En otra olla hacer cocer en bastante agua caliente con sal las papas con cáscara, cuidadosamente lavadas.

• Cortar tajadas del queso, espolvorear harina para que no se destrocen y freír en bastante aceite caliente de

ambos lados, una vez doradas retirar y conservar calientes.

• Preparación de la llajua: lavar los ingredientes, despepitar los locotos, del tomate retirar sus semillas a un llajuelero y reservar. En batán o licuadora moler todo junto con la quirquiña. Al final mezclar con las semillas del tomate y sazonar con sal. Es posible también hacer cocer las habas juntamente con las papas y sal al gusto si por alguna razón prefiere hacerlo así.



CHERUJE



Ingredientes

- 3 litros de agua
- 1 kg de hueso de agujita o cola de res
- 1 cebolla picada
- 1/2 pimentón picado
- 8 plátanos de cocinar (verdes)
- Ajo, sal, pimienta, comino y orégano
- 1 huevo

Preparación

• Poner a hervir el agua con el hueso. Mientras, preparar un ahogado con la cebolla, el ajo y el pimentón. Condimentar con sal, pimienta y comino a gusto. Dejar cocer por unos 40 a 50 minutos aproximadamente.

• Al mismo tiempo, freír el plátano para luego

desmenuzarlo (molerlo en tacú) e incorporarlo a la sopa. Dejar hervir hasta que el plátano esté cocido por completo. Por último, poner el huevo, batirlo y espolvorear el orégano para servirlo.



ASOCIACIÓN DE CERVECEROS ARTESANALES - ACER-ART

Cochabamba - Bolivia
Personería Jurídica N.º 98/2014 Cbba.

La actividad Cervecera Artesanal en Bolivia genera empleos directos e indirectos para más de 5.000 familias a nivel nacional. El 90% de nuestras ventas están ligadas al rubro gastronómico y turístico, estas incluyen bares, actividades de entretenimiento, eventos y ferias, entre otros.

Nuestro compromiso, continuar apoyando a la economía local y nacional, con la creación y mantenimiento de fuentes de empleo, oferta al público consumidor de productos artesanales naturales de calidad y con sello Hecho en Bolivia.



¡VIVA BOLIVIA!!!!!!!

CTO. 507636

Bolivia
te llevo en mi corazón.

*Felicidades en tus
196 aniversario.*

PASTAS



CTO. 507635

Distribuido en Bolivia por:



Santa Cruz-Tel.: 3535778 La Paz-Tel.: 2210924 Cochabamba-Tel.: 4288144

BEBIDAS NACIONALES

CHUFLAY CLÁSICO



Un poco de su historia. La misma se remonta a finales del siglo XIX y principios del XX, cuando ingleses, trabajadores de Bolivian Railway Co. trajeron consigo sus costumbres. Una de ellas el Gin&Gin, una mezcla de Ginger Ale y Ginebra, la cual era difícil de conseguir en Bolivia. Por ello, optaron por el Singani. El resultado fascinó a los ingleses y lo llamaron Short-fly, ahora Chufly.

Ingredientes

- 2 oz de Casa Real Singani
- ¼ de jugo de limón fresco
- 5 oz de Ginger-Ale
(Sugerimos Canada Dry)

Preparación

- Construir en un vaso largo con hielo. Agregar dos dedos de Singani Casa Real, un toque de limón. Darle "cariñito" al chufly. Agregar Ginger-Ale y a disfrutar.

MOCOCHINCHI (SANTA CRUZ)

Ingredientes

- 1 kilo de mocochinchi de muy buena calidad (durazno disecado)
- 3 tazas de azúcar
- 3 litros de agua
- 1 palito de canela (opcional)

Preparación

- Poner a remojar el mocochinchi una noche antes. El agua debe cubrir los duraznos. Hervirlo con agua (si desea agregue un palito de canela), durante dos horas, hasta que se ablande. Mientras, preparar un almíbar con el azúcar hasta el punto caramelo semioscuro.
- Al finalizar la cocción de los duraznos, se echa el caramelo y se bate hasta disolver totalmente. Retirar del fuego y dejar enfriar. Servir bien frío, si quiere con hielo.



YUNGUEÑITO (YUNGAS)

Ingredientes

- 1/2 vaso de Singani
- 1 litro de jugo de naranja
- 1 vaso de hielo picado
- 2 cucharas de azúcar

Preparación

- Verter el Singani en el jugo de naranja, añadir el hielo y el azúcar. Mezclar todo muy bien y servir en vasos adornados con una rodaja de naranja.

MARCA EMBLEMA
DE BOLIVIA

ALGUNOS
SÍMBOLOS
BOLIVIANOS
NACIERON
ANTES
QUE

{ BO
LI
VIA }

500 AÑOS ATRÁS, EN NUESTRAS TIERRAS SE PLANTARON
LOS VIÑEDOS QUE LUEGO PRODUCIRÍAN EL TRAGO
EMBLEMA DEL PAÍS, NUESTRO SINGANI.

#TEBRINDOBOLIVIA



CASA REAL
SINGANI

Hecho en Bolivia



Perlita

Suavidad que rinde