



Especies
Valmar

*100% Panameño
Productos Orgánicos y Ecológicos*



Somos una empresa familiar con más de 40 años, cultivamos especias (pimienta, cúrcuma, jengibre, canela) y borojó.

Nuestra finca y planta de proceso cuentan con la Certificación Orgánica de la ACERT (1).

Hace unos años, decidimos darle valor agregado a nuestra producción y la de otros productores orgánicos (2) y ecológicos (3). tenemos para ustedes las mejores especias y hierbas aromáticas.

Nos han galardonado en el Great Taste (4), en Reino Unido, en los años 2023 y 2024, por nuestra Panama's Black Pearls.

1. ACERT - Autoridad de Control y Certificación de Productos Orgánicos de Panamá - Supervisada por el MIDA (Ministerio de Desarrollo Agropecuario de Panamá)
2. orgánicos - certificación que se le otorga a productores agrícolas que han pasado por un proceso de control, restringe el uso de contaminantes para el ambiente o la salud de los consumidores.
3. Ecológicos - cultivos manejados agrónomicamente sin la utilización de químicos o pesticidas, pero no tienen certificación orgánica
4. Great Taste, concurso internacional de alimentos realizado anualmente en Reino Unido, organizado por The Guild of Fine Food. <https://gff.co.uk/>

Pruébame



Utilizamos códigos QR* que le permiten al usuario obtener información de trazabilidad del producto que están adquiriendo.

Esta información está almacenada en la página web:
www.especiasvalmar.com



Galarzones

Hemos participado, con nuestra pimienta, durante dos años consecutivos en el Great Taste Awards del Reino Unido, un prestigioso concurso internacional de alimentos. Nuestras Panama's Black Pearls y Panama's White Pearls han sido galardonadas. ¡Conócelas!



*Panama's
Black Pearls*



Galardonnados

Panama's Black Pearls



con nuestra pimienta, participamos en la competencia internacional Great Taste, en Reino Unido, donde nuestras Panama's Black Pearls fueron galardonadas con 1 estrella (2023) y 2 Estrellas (2024). Este premio destaca su calidad entre más de 14,000 ingredientes participantes. La descripción del producto menciona sus "notas cítricas, limpias y amaderadas de sabor cálido", con una "audaz confianza especiada y picante", dejando un "final limpio y absolutamente alegre".



*Pimienta Negra Orgánica
100% Panameña*



¿Qué es Great Taste?

Organizado desde 1994, por The Guild of Fine Food (<https://gff.co.uk>), más de 150,000 productos han pasado por este sólido proceso de evaluación. Cada uno es minuciosamente probado a ciegas por chefs, cocineros, compradores, minoristas, restauradores, críticos gastronómicos y escritores seleccionados.



Great Taste

Great Taste is the world's largest food and drink award scheme. Putting your product to our panel of 500 experts is a great way to get feedback.

 Guild of Fine Food



Especias

Achiote



Canela



Chile Jalapeño



Especies



Cúrcuma



Jengibre



Pimienta Negra

Achiote



Originario de México, el achiote (*Bixa orellana*) ha sido utilizado por miles de años como medicina, colorante, cosmético, para sus bebidas y comidas.

Es muy popular en las carnes y una bebida llamada tascalate.

*Achiote Orgánico
100% Panameño*



Uso:



Propiedades:

- La bixina, uno de los componentes del achiote, protege la vista de los rayos UV.
- Previene el envejecimiento gracias a los antioxidantes que posee.
- Mejora la digestión y alivia el dolor de estómago. Controla la diabetes, ya que regula la insulina y la glucosa en la sangre.
- Cuida la piel, se utiliza para sanar heridas, quemaduras e irritaciones, también es utilizado como repelente contra insectos y protector solar.



Camarones en Salsa de Achiote

Espesias Valmar. Localizados en Gariché, Chiriquí; durante 35 años hemos cultivado y procesado especias, siendo la pimienta nuestro cultivo...

🌿 Espesias Valmar / Feb 26, 2023

Canela

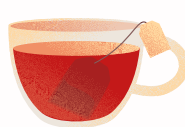


La canela es muy versátil, inclusive puede usarla en carnes y es una combinación deliciosa; aunque si eres tradicional úsala en postres y bebidas.



*Canela Ecológica
100% Panameña*

Uso:



Propiedades:

- Posee antioxidantes.
- Controla los niveles de colesterol malo.
- Es un poderoso anticoagulante.
- Estimula las funciones cerebrales, desinflama y alivia el dolor.
- Es antiséptico, bactericida, antiparasitario y antimicótico.
- Estabiliza los niveles de glucosa en la sangre.



Buñuelos iel postre ideal!

Espicias Valmar. Localizados en Gariché, Chiriquí; durante 35 años hemos cultivado y procesado especias, siendo la pimienta nuestro cultivo...

🌿 Especies Valmar / Jan 10, 2021

Chile Jalapeño



El chile jalapeño es un chile picante originario de México, popular por su sabor y moderado picor. Se usa en salsas, tacos y guacamole, y es rico en vitamina C y antioxidantes. Se utiliza ampliamente en la cocina para añadir un toque de sabor y picor a diferentes platillos, como salsas, guacamole, tacos o ensaladas.



*Organic Jalapeño Chili.
100% Panamanian.*

Uso:



Propiedades:

- Rico en vitamina C: Fortalece el sistema inmunológico y mejora la salud de la piel.
- Antioxidante: Protege las células del daño causado por los radicales libres.
- Estimula la producción de jugos gástricos.
- Acelera el metabolismo: El picante puede ayudar a quemar calorías más rápidamente.
- Propiedades antiinflamatorias: Puede reducir la inflamación en el cuerpo.
- Beneficios cardiovasculares: Ayuda a la salud del corazón.
- Analgésico natural: La capsaicina alivia el dolor.



Chile Jalapeño

Chile Jalapeño - 100% Panameño Es uno de los chiles más famosos de la cocina mexicana es el chile jalapeño y recibe este nombre porque...

Espeñas Valmar

Cúrcuma



Cúrcuma (*Curcuma longa*), no tiene límites, sólo tu imaginación te limita... Conocida desde hace siglos se utiliza en carnes, guarniciones, ensaladas, postres, té y bebidas. Es un excelente colorante natural para las comidas y textiles. También es altamente utilizada para uso medicinal y cosmético.



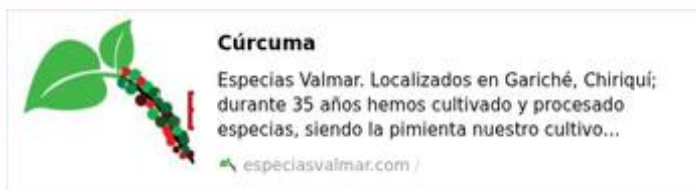
*Cúrcuma Orgánica
100% Panameña*

Uso:



Propiedades:

- Es un eficiente antiinflamatorio.
- Mejora la circulación.
- Alivia los dolores de la artritis.
- Ejerce una acción protectora sobre el hígado.
- Puede ayudar a bajar los niveles de colesterol LDL y de triglicéridos en sangre.
- Reduce los niveles de glucosa
- Rejuvenece la piel, es antibacteriana, elimina toxinas y mantiene la piel sana.
- Aumenta la retención de la memoria y la claridad.
- Es un antidepresivo natural.



Jengibre



Jengibre (*Zingiber officinale*), un exótico y delicioso sabor. Lo heredamos de Asia, su sabor picante es utilizado ampliamente en comidas, bebidas y postres, atrévanse a probarlo. No hay resfriado que se resista a un buen té de jengibre.



*Jengibre Orgánico
100% Panameño*

Uso:



Propiedades:

- Controla las náuseas.
- Ayuda al sistema digestivo.
- Es un antiinflamatorio natural.
- Mejora las afecciones de la garganta.
- Aumenta el calor corporal.
- Acelera el metabolismo.
- Previene las enfermedades cardíacas.
- Mejora la circulación.
- Es antioxidante y antiséptico natural.
- Estimula el lívido.
- Elimina toxinas.
- Alivia los dolores musculares.



Pimienta Negra



Pimienta negra (*Piper nigrum*), la reina de las especias...

Gracias a su delicioso sabor y su capacidad como conservante, en el siglo XV era tan valiosa como el oro. Utilizada principalmente en las carnes, sin embargo, es tan versátil que puede utilizarse en postres, galletas, inclusive en bebidas.



*Pimienta Negra
Orgánica
100% Panameña*

Uso:



Propiedades:

- Ayuda a eliminar grasas, por lo tanto, estimula la pérdida de peso.
- Mejora la pigmentación de la piel, en las personas con vitíligo.
- Es antibacteriana, posee antioxidantes.
- Ayuda a la digestión.
- Previene la retención de líquidos.
- Utilizándola de forma externa alivia el dolor de la artritis reumatoide.
- En té es utilizada para combatir la tos.
- Combinada con otras hierbas aromáticas y especias, permite la mejor absorción de los nutrientes y maximiza los beneficios de éstas.



Dip de Pimienta ¡delicioso!

Espesias Valmar. Localizados en Gariché, Chiriquí; durante 35 años hemos cultivado y procesado especias, siendo la pimienta nuestro cultivo...

🌿 Espesias Valmar / Feb 20, 2021

Pimienta Negra



La pimienta negra (*Piper nigrum*) en polvo, es una especia popular y versátil, conocida por su sabor picante y cálido.

Su textura fina y su potente sabor la convierten en un ingrediente esencial en la cocina, utilizado para realzar el sabor de carnes, sopas, ensaladas, y otros platos.

*Pimienta Negra Orgánica
100% Panamanian*



Uso:



Propiedades:

- Estimula la digestión: Ayuda a mejorar el proceso digestivo al estimular las enzimas en el estómago.
- Propiedades antioxidantes: Contiene piperina, que combate los radicales libres y protege las células.
- Mejora la absorción de nutrientes: Facilita la absorción de vitaminas y minerales esenciales.
- Efecto antiinflamatorio: Ayuda a reducir la inflamación y aliviar dolores musculares o articulares.
- Acelera el metabolismo: Favorece el proceso metabólico, contribuyendo a la quema de grasas.
- Propiedades antibacterianas: Ayuda a combatir bacterias y mejorar la salud intestinal.



¡Vegetales Brujos! by Patricia Miranda Allen

Espesias Valmar. Localizados en Gariché, Chiriquí; durante 35 años hemos cultivado y procesado...

Espeías Valmar / Feb 20, 2021



Hierbas

Nuestras hierbas aromáticas ofrecen una combinación única de frescura, calidad y propiedades beneficiosas, ideales para la industria agroalimentaria. Con aplicaciones en gastronomía, bebidas y cosméticos, son el ingrediente perfecto para productos innovadores.

Hierbas



Culantro

*Hierba de
Limón*



Saril

Tilo



Culantro



El culantro (*Eryngium foetidum*), es una hierba que se utiliza en diversas cocinas, especialmente en la comida de América Latina, el Caribe y el sudeste asiático. Su sabor es muy similar al del cilantro, pero mucho más fuerte y más intenso. Las hojas de culantro son largas, con bordes dentados, y se usan frescas o secas.



*Culantro Orgánico
100% Panameño*

Uso:



Propiedades:

- Rica en vitamina A y vitamina C.
- Contiene hierro, calcio, fósforo y potasio, esenciales para la salud ósea, equilibrio de líquidos y funciones corporales generales.
- Aporta fibra, favoreciendo la digestión.
- Reduce la inflamación y alivia dolores e inflamaciones leves.
- Protege las células del daño causado por los radicales libres.
- Mejora la digestión y alivia problemas estomacales como gases y cólicos.
- Antibacteriano: Tiene propiedades que pueden combatir infecciones menores.



Aderezo de Culantro

Espesias Valmar. Localizados en Gariché, Chiriquí; durante 35 años hemos cultivado y procesado especias, siendo la pimienta nuestro cultivo...

🌿 Espesias Valmar / Feb 22



Hierba de Limón



La Hierba de Limón (*Cymbopogon*), es usual que utilicemos la hoja para infusiones, sin embargo, es popular en la comida asiática (tailandesa y vietnamita), le da un delicioso sabor un tanto picante a la comida. También es popular en la mixología, aporta un toque especial, como en el clásico gin-tonic.



*Hierba de Limón Ecológica
100% Panameña*

Uso:



Propiedades:

- Es efectivo para aliviar el dolor de cabeza y las migrañas.
- Posee un increíble efecto analgésico y antiinflamatorio.
- Su aceite es utilizado para combatir la ansiedad y las convulsiones.
- Ayuda a disminuir la glucosa en sangre y la fiebre.
- Tiene propiedades antimicrobianas.
- Se utiliza como repelente de insectos.



Natillas de Hierba de Limón

Espicias Valmar. Localizados en Gariché, Chiriquí; durante 35 años hemos cultivado y procesado especias, siendo la pimienta nuestro cultivo...

🌿 Espicias Valmar / Feb 26, 2023

Saril



El Saril (*Hibiscus sabdariffa*) es conocido con muchos nombres, entre ellos: Roselle, Bissap, Flor de Jamaica, Saril and Karkadé. Tiene una gran importancia gastronómica, se utiliza en cócteles, mermeladas, gelatinas, postres, ensaladas, bebidas deliciosas y ancestrales. Es un excelente colorante natural para las comidas y textiles.



*Saril Ecológico
100% Panameño*

Uso:



Propiedades:

- Es un eficiente antiinflamatorio.
- Tiene alto contenido de antioxidantes.
- Favorece la metabolización de las grasas.
- Ayuda a la circulación.
- Reduce los niveles de glucosa.
- La infusión, incluso es considerada un gran remedio para la resaca.



Tilo



El tilo (*Dianthera pectoralis*), es muy popular como uso medicinal, principalmente en infusiones relajantes. también se utiliza en cataplasmas sobre la piel.



*Tilo Ecológico
100% Panameño*

Uso:



Propiedades:

- Es usado como desinfectante y cicatrizante.
- Muy efectivo sedante y relajante muscular.
- Es expectorante y astringente.
- Es utilizado para calmar la fiebre.
- Sus efectos son analgésicos.



Tilo

Tilo - 100% Panameño El tilo, es muy popular como uso medicinal, principalmente en infusiones relajantes, lo que permite descansar plenamente....

🌿 Especías Valmar





Mezclas

Nuestras hierbas aromáticas ofrecen una combinación única de frescura, calidad y propiedades beneficiosas, ideales para la industria agroalimentaria. Con aplicaciones en gastronomía, bebidas y cosméticos, son el ingrediente perfecto para productos innovadores.

Megclas



*Cacao con
Especias*

Leche Dorada



*Pimienta Negra
con Romero*

*Saril con
Especias*



ESPECIAS VALMAR

**CACAO
CON ESPECIAS
100% PANAMEÑO**

Ingresos
Paseo Marítimo

Productos de
Elaboración en
Especies Valmar
Distribuidor:
+507 121-1515
www.especies.com

Made in Panama
Bottled in Panama
Product of Panama



100% Panamanian.

Uso:



Propiedades:

- Está asociado a efectos analgésicos, antiinflamatorios y antimicrobiales.
- Ayuda a aumentar la elasticidad e hidratación de la piel, gracias a la presencia de flavonoides.
- Aporta vitamina A, B, minerales como: el calcio, fósforo, hierro, magnesio, cobre y potasio.
- Posee ácido fólico y tiamina (B1) que ayuda a la regulación del metabolismo.
- Previene trastornos cardiovasculares.
- Estimula las defensas del organismo..



Cacao con Especias

Cacao con Especias (jengibre y canela) El cacao es originario de la América tropical, el que utilizamos en nuestra mezcla es 100% panameño, oriundo d...

 Especias Valmar

Leche Dorada



Es una bebida a base de cúrcuma, jengibre, canela y pimienta, que al combinarse con leche vegetal se convierte en un potente antiinflamatorio. La puedes endulzar con miel de abeja o algún endulzante natural.



100% Panameña

Uso:



Propiedades:

- Tiene beneficios antioxidantes, antisépticos y analgésicos.
- Fortalece el sistema inmunológico.
- Ayuda a controlar los niveles de colesterol, triglicéridos y previene problemas arteriales.
- Es buena para la salud digestiva y actúa como depuradora y desintoxicante del hígado.
- Ayuda a regular el metabolismo y contribuye a la pérdida de peso.
- Ideal para la salud cerebral y la buena memoria.
- Actúa positivamente en diferentes problemas de la piel.
- Ayuda con trastornos neurológicos.



Leche Dorada

La Leche Dorada - 100% panameña Es una bebida hecha a base de cúrcuma, pimienta, canela y pimienta, que al combinarse con leche vegetal se...

Especies Valmar

Pimienta Negra con Romero



La pimienta negra con romero es una mezcla que combina el sabor picante de la pimienta negra con el toque fresco del romero. Además de realzar los platos, ofrece beneficios para la salud..



*Pimienta Negra Orgánica
100% Panameña*

Uso:



Pimienta Negra - Propiedades:

- Estimula la digestión.
- Contiene antioxidantes que combaten los radicales libres.
- Mejora la absorción de nutrientes.
- Actúa como antiinflamatoria.

Romero - Propiedades:

- Estimula la circulación sanguínea.
- Tiene propiedades antioxidantes y antiinflamatorias.
- Alivia problemas digestivos.
- Mejora la memoria y concentración.



Carne Asada a la Pimienta con Romero

Espicias Valmar. Localizados en Gariché, Chiriquí; durante 35 años hemos cultivado y procesado...

Especcas Valmar / Feb 17, 2023

Pimienta Negra con Romero - Polvo



La pimienta en polvo con romero es una mezcla aromática que combina el sabor picante y cálido de la pimienta en polvo con el toque fresco, herbáceo y ligeramente amaderado del romero.



Pimienta Negra Orgánica
100% Panameña

Uso:



Pimienta Negra - Propiedades:

- Estimula la digestión.
- Contiene antioxidantes que combaten los radicales libres.
- Mejora la absorción de nutrientes.
- Actúa como antiinflamatoria.

Romero - Propiedades:

- Estimula la circulación sanguínea.
- Tiene propiedades antioxidantes y antiinflamatorias.
- Alivia problemas digestivos.
- Mejora la memoria y concentración.



Bruschetta caprese y especias

Especias Valmar. Localizados en Gariché, Chiriquí; durante 35 años hemos cultivado y procesado especias, siendo la pimienta nuestro cultivo...

🌿 Especias Valmar / Feb 2, 2021

Saril con Especies



Es una bebida natural, rica en nutrientes y antioxidantes, y tiene un sabor agridulce que la convierte en una opción popular en las mesas panameñas.



100% Panamanian.

Uso:



Propiedades:

- Rica en antioxidantes.
- Propiedades antiinflamatorias: Las canela y el jengibre tienen propiedades antiinflamatorias
- Ayuda a la digestión: El jengibre es conocido por sus efectos digestivos.
- El saril tiene propiedades que pueden ayudar a reducir la presión arterial.
- Tiene propiedades diuréticas,
- Refresca y revitaliza: Al ser una bebida hidratante y refrescante, la chicha de saril con especias es ideal para combatir el calor.
- Propiedades antibacterianas.



Saril

Especias Valmar. Localizados en Gariché, Chiriquí; durante 35 años hemos cultivado y procesado especias, siendo la pimienta nuestro cultivo...

[especiasvalmar.com /](http://especiasvalmar.com/)



Especies

Ofrecemos una experiencia única para los amantes de los sabores auténticos.

Hechos con ingredientes 100% Panameños de alta calidad, combinan sabores intensos y delicados que sorprenden y deleitan el paladar. Perfectos para ocasiones especiales o para disfrutar lo mejor de la naturaleza

Especiales



Bombitas



Borojó



*Bombones
de Borojó*



*Tarea de
Borojó*

Bombitas

Este chocolate ofrece una experiencia única y explosiva para el paladar. Con un grano de pimienta fresca recubierto de chocolate negro, el contraste entre la intensidad especiada de la pimienta y la profundidad rica del chocolate crea una combinación irresistible.

La pimienta fresca aporta un toque picante que despierta los sentidos, mientras que el chocolate negro envuelve el sabor con su suavidad y un toque de amargor que equilibra perfectamente el picante.



100% Pa



Y si deseas elevar la experiencia aún más, acompáñalo con un buen vino tinto: el maridaje es espectacular, potenciando los sabores y creando una armonía de sensaciones en la boca que no querrás dejar de probar. Un verdadero deleite para los amantes de los sabores intensos y las combinaciones sorprendentes.

nameñas



Borojó



El borojó (*borojoa patinoi*) es una fruta autóctona de Panamá, reconocida por ser un potente energizante natural. Ya sea fresca o en polvo, es ideal para preparar batidos y licuados. Al combinarla con otras frutas, podrás disfrutar de sabores exquisitos y revitalizantes.



*Borojó Orgánico
100% Panameño*

Uso:



Propiedades:

- Aporta una buena porción de fibra dietética.
- Es una fuente de calcio, por lo que se fortalecen los huesos, dientes y encías
- Es una fuente de fósforo, mejora los procesos cognitivos y de memoria.
- Mejora el transporte de oxígeno.
- Mejora el funcionamiento del corazón, sistema nervioso y digestivo.
- Es rica en vitamina B, C y antioxidantes, beneficia la piel y combate la anemia.
- Se utiliza para bajar la tensión arterial.



Borojó

Especies Valmar. Localizados en Gariché, Chiriquí; durante 35 años hemos cultivado y procesado especias, siendo la pimienta nuestro cultivo...

especiesvalmar.com

Bombones

Estos bombones de borojó combinan la intensidad y beneficios del borojó con la suavidad del chocolate.

Los elaborados con polvo de borojó y chocolate negro ofrecen un contraste único entre el sabor ácido y energizante del borojó y la riqueza del chocolate, creando una experiencia sorprendente

p



100% Pa



de Borojó

Por otro lado, los bombones de chocolate con leche y jalea de borojó brindan una opción más suave y cremoso, en la que la dulzura del chocolate con leche se fusiona con la suavidad y frescura de la jalea de borojó.



El resultado es una combinación de texturas y sabores que te transportan a una experiencia sensorial única.

nameños.



Jalea de Borojó

La jalea de borojó es un producto delicioso y nutritivo que se elabora a partir de la pulpa de borojó, una fruta tropical conocida por sus propiedades energizantes y saludables.

Su sabor es una combinación de dulce y ácido, con un toque ligeramente afrutado que la hace ideal para acompañar postres, panecillos, o incluso como ingrediente en bebidas..



100% Pa



- Energizante natural: Proporciona un impulso de energía gracias a su contenido de carbohidratos y nutrientes.
- Rica en antioxidantes: Protege las células del daño oxidativo.
- Mejora la digestión: Ayuda a regular el sistema digestivo y alivia el estreñimiento.
- Alto contenido vitamínico: Rica en vitaminas A y C, esenciales para la salud de la piel, sistema inmunológico y visión.
- Reduce la inflamación, beneficiando a quienes tienen dolores articulares o musculares.

namameña





La opción saludable

Encuétranos en...

www.especiasvalmar.com

ventas@especiasvalmar.com

info@especiasvalmar.com

+507 6021-5207 / +507 6675-3194

IG @especias.valmar2016



ACERT – Panama's Organic Products Control and Certification Authority - Supervised by Panama's Ministry of Agricultural Development (MIDA) - Organic Certification.