

# Perfil Económico Ajíes y Pimientos 2010



**Gerencia de Investigación de Mercados  
Sub-gerencia de Estadísticas  
Dominicana Exporta**



## TABLA DE CONTENIDO

<b>1. Generalidades</b>	<b>1</b>
<b>1.1 Historia del ají</b>	<b>1</b>
<b>1.2 Características</b>	<b>2</b>
<b>1.3 Uso Gastronómico</b>	<b>2</b>
<b>1.4 Composición Nutricional</b>	<b>3</b>
<b>1.5 Variedades</b>	<b>3</b>
<b>2. Exportaciones nacionales</b>	<b>4</b>
<b>2.1 Producción</b>	<b>7</b>
<b>2.2 Distribución por Región</b>	<b>8</b>
<b>3. Comercio mundial</b>	<b>9</b>
<b>3.1 Exportaciones</b>	<b>9</b>
<b>3.2 Importaciones</b>	<b>10</b>
<b>4. Anexo: Directorio de exportadores dominicanos de Ajíes y Pimientos</b>	<b>11</b>

## 1. Generalidades

### 1.1 Historia del ají<sup>1</sup>

La planta fue bautizada por los españoles, cuando llegaron a América, como “pimiento” mientras que los indios americanos lo llamaban “ahí”, luego adaptado al castellano se transformó en ají.

Dadas las costumbres indo americanas de utilizarlo como complemento en la mayoría de las comidas, los españoles comenzaron a utilizarlo para realzar salsas y guisos. Tras su paso por el continente americano, y su alta capacidad de conservación en seco, Magallanes lo llevó hacia África y Asia. En Europa, principalmente en Francia, se confunden las diversas especies principalmente debido a que su consumo es bastante limitado.

La zona donde más se consume es en Centroamérica y la parte sur de América del Norte, principalmente en México donde complementa todas las comidas (desde sopas, condimento para los tacos y hasta dulces con picantes para los niños).

Dentro de las más de 150 variedades de ajíes y pimientos, y colores que se les conocen, existe una inmensa variedad de atractivos sabores que varían en su dulzura, amargura, acidez y potencia, según el gusto del consumidor. Los gustos normalmente dependen de cada país, tanto por su variedad, costumbres locales como su disponibilidad.

En Centroamérica los más conocidos son el jalapeño, el de árbol y como más potente el chile habanero. En Brasil una de las más conocidas variedades es la pimienta malagueta. En el cono sur, donde las costumbres alimenticias son muy incluidas por las italianas y españolas, dentro de los picantes se consume el pepperoncino conocido también como ‘ají p.ta parió’ o de la mala palabra.

En Europa Oriental, el más consumido es el pimiento rojo, el que desecado y molido se convierte en pimentón o páprika (en los países eslavos); y la pimienta cayena. El ají morrón, ya sea rojo, amarillo o verde es el más común alrededor del mundo y es a su vez el más utilizado por su dulzura y suavidad.

Dada esta diversidad, es que existen infinidad de salsas y condimentos comerciales que incluyen pimientos para su elaboración, siendo las más reconocidas la ‘ave’ para la preparación de la salsa Tabasco y la malagueta para la salsa Chile, generalmente mezclando ajíes con tomates. Dentro de las variedades verdes se encuentran los jalapeños preparados por Heinz y otras marcas.

---

<sup>1</sup> Informaciones tomadas de la página de Internet “www.zonadiet.com”

## 1.2 Características

La planta de ají crece mayormente en zonas tropicales y húmedas. Este fruto se come fresco, como condimento y para preparar salsas. Es conocido mundialmente como pimiento y tiene más de 150 variedades conocidas con distintos sabores y con colores que van desde el rojo, pasando por el amarillo y anaranjado hasta el verde.

Indistintamente se conoce como pimientos o ‘chili’ a la planta como a su fruto, semillas, especias y condimentos derivados de éstas.

Crece en forma de un robusto y pequeño arbusto anual, que alcanza 1 metro de altura; tiene las hojas grandes y brillantes y las pequeñas flores blancas aparecen a mediados de verano. Los frutos primero son verdes y a medida que maduran se vuelven rojos, brillantes y carnosos y llegan a medir unos 25 cm de largo. Los frutos contienen grandes cantidades de vitamina C. Se comen crudos, cocidos o en guisos. La carne del fruto seca y triturada es el pimentón o paprika.

## 1.3 Uso Gastronómico

El pimiento tiene un uso muy extendido como condimento. Los mayas lo utilizaban en la preparación del cacao caliente o para moles. Actualmente, se los consume frescos, fritos o asados, en conservas y para pimentón, triturando o moliendo los granos. Es un ingrediente tradicional de las comidas de México, Ecuador, Colombia, Perú y Bolivia. En la zona andina, ají también se usa como término genérico para cierto tipo de guiso semejante al ajiaco.

Es un ingrediente muy utilizado, en Argentina es infaltable para la preparación del chimichurri, la salsa criolla, parte del relleno de la mayoría de las empanadas, adobos para pizzas, tucos etc., tanto por su sabor picante como para darle color a los platos preparados. Existen diferentes colores y tamaños de ají, desde el rojo en sus diversas gamas de colores hasta el amarillo naranja. Los grados de picante varían según los colores, tamaños, climas, alturas y zonas de producción.

La cocina árabe y oriental hace un uso muy habitual del ají que, además de darle un toque muy colorido a las comidas, incrementan su sabor y despiertan el apetito, manteniendo al mismo tiempo todas sus propiedades alimentarias.

Los pimientos, especialmente los pimientos rojos maduros, constituyen una fuente excelente de vitamina C , superando a los cítricos ( naranjas, limones, pomelos, etc.) y betacarotenos, si se consumen crudos; y las diferencias de colores (y de maduración) no influyen sobre su aporte nutricional. Como todos los vegetales, los ajíes no hacen aporte de grasas ni colesterol.

#### 1.4 Composición Nutricional

Composición nutricional por cada 100gr	Crudos verdes	Crudos rojos	Chiles
Agua	92,1 gr.	92,1 gr.	92,5 gr.
Energía	113 Kcal	113 Kcal	21 Kcal
Grasa	0,19 gr.	0,19 gr.	0,10 gr.
Proteína	0,89 gr.	0,89 gr.	0,90 gr.
Hidratos de carbono	6, 43 gr.	6, 43 gr.	5,3 gr.
Fibra	1,8 gr.	2 gr.	1,3 gr.
Potasio	177 mg	177 mg	187 mg
Fósforo	19 mg	19 mg	17 mg
Magnesio	10 mg	10 mg	14 mg
Calcio	9 mg	9 mg	7 mg
Vitamina C	89, 3 mg	190 mg	68 mg
Vitamina B2	0,03 mg	0,03 mg	0,050 mg
Vitamina B6	0, 248 mg	0, 248 mg	0,153 mg
Vitamina A	632 IU	5700 IU	610 IU
Vitamina E	0, 69 mg	0, 69 mg	0,69 mg
Niacina	0,5 mg	0,5 mg	0,8 mg

Fuente: Ministerio de Agricultura

#### 1.5 Variedades<sup>2</sup>

Hay muchas denominaciones en torno al ají:

- Ají Chili Güero,
- Ají muy picante
- Ajíes colorados (morrones),
- Ají Verde (pimiento verde).

Los diversos países en América Latina utilizan diferentes términos según la variedad. En México se clasifican entre chile frescos y picantes (serranos y jalapeños); Chiles frescos grandes (poblano y anaheim); Chiles secos picante (California, Ancho, Negro, Pasilla, etcétera); Chiles en conserva (jalapeños y chipotles). Otros chiles mexicanos son el cascabel, el cuaresmeño, el chamboroto, el chilaca, el guajillo, el habanero, el morita, el mulato, etcétera. El ají molido es más áspero, menos aromático y persistente. En Argentina se utiliza en el chimichurri y las empanadas. Es común en la cocina casera

<sup>2</sup> Informaciones tomadas de "www.euroresidentes.com"

### **Ají panca o amarillo o especial:**

Es un ají autóctono del Perú (*Capsicum Chinense L.*) y uno de los más comunes usados en la gastronomía peruana, de tamaño grande de color rojo y maduro tomando una tonalidad morada o amarillo intenso que se seca al sol. En la cocina peruana se utiliza entero o molido como condimento. Tiene sabor a fruta, baya y picante, se lo emplea en guisados, salsas y pescados.

### **Diferencias entre ají y pimentón dulce:**

El pimiento dulce molido es el pimentón español y la paprika. Los ajíes son más delgados, más finos y puntiagudos que el morrón o el pimiento; de color que va desde el amarillento hasta el negruzco, pasando por los violáceos y todas las gamas del rojo. Cuando se desea producir el polvo se los clasifican en dulces, semidulces o secos. La parte que se emplea para hacer el polvo finamente molido es el fruto. Se pulveriza sólo el cuerpo despojado de la piel. Para obtener todo su aroma se espera que estén apenas pasados, con excepción de los secos que se cosechan verdes por ser más ardientes

## **2. Exportaciones nacionales**

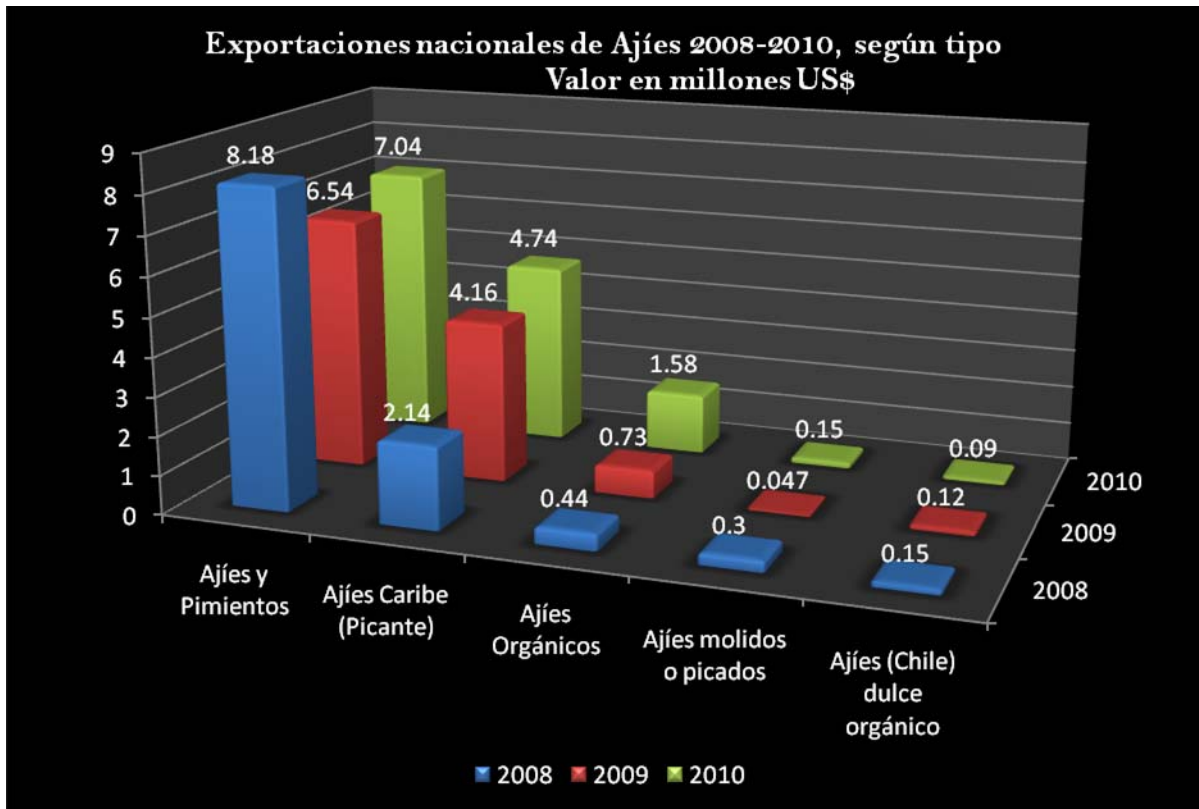
<b>Exportaciones nacionales de Ajíes 2008-2010, según tipo</b>			
<b>Valor en millones de US\$</b>			
<b>Producto/Año</b>	<b>2008</b>	<b>2009</b>	<b>2010</b>
<b>Total general</b>	<b>11.21</b>	<b>11.60</b>	<b>13.6</b>
Ajíes y Pimientos	8.18	6.54	7.04
Ajíes Caribe (Picante)	2.14	4.16	4.74
Ajíes Orgánicos	0.44	0.73	1.58
Ajíes molidos o picados	0.3	0.12	0.090
Ajíes (Chile) dulce orgánico	0.15	0.047	0.15

Las exportaciones nacionales de ajíes han mantenido un crecimiento constante desde el 2008. Para el 2008, las exportaciones presentaron un valor de US\$11.21 millones, la mayor cantidad exportada fue de ajíes y pimientos con un valor exportado de US\$8.18 millones, el principal destino de estas exportaciones fueron los Estados Unidos, Puerto Rico, Haití y Reino Unido.

En el año 2009, las exportaciones de ajíes presentaron un crecimiento positivo. Para este período el valor exportado fue de US\$11.60 millones, siendo el ají o pimiento el líder dentro de las variedades exportadas.

El valor de las exportaciones para el 2010 fue de US\$13.6 millones, de los cuales el 52% eran ajíes y pimientos, seguidos por los ajíes caribe o picantes con el 35%, ajíes orgánicos 11.61%, ajíes molidos 0.66% y ajíes (chile) dulce orgánico 1.10%. Estados Unidos, Reino Unido y Canadá son los principales consumidores de este producto.

El crecimiento acumulado de las exportaciones de ajíes en las variedades exportadas por República Dominicana, del periodo 2008-2010, fue de 6.65%.



Fuente: Estadísticas CEI-RD/DGA

Dentro de los principales destinos, según tipo de producto, de las exportaciones de ajíes se encuentran: Estados Unidos, Reino Unido, Canadá y Puerto Rico.

**Exportaciones Nacionales de Ajíes según país de destino  
2008-2010  
(Valores en millones de US\$)**

<b>Producto/País</b>	<b>2008</b>	<b>2009</b>	<b>2010</b>
<b>Total general</b>	<b>11.21</b>	<b>11.6</b>	<b>13.6</b>
<b>Ajíes y Pimientos</b>	<b>8.18</b>	<b>6.54</b>	<b>7.04</b>
Estados Unidos	4.91	4.03	4.4
Puerto Rico	1.68	1.11	1.49
Canadá	0	0.095	0.34
Haití	0.3	0.53	0.23
Reino Unido	0.18	0	0
Otros	1.11	0.78	0.58
<b>Ajíes Caribe (picantes)</b>	<b>2.14</b>	<b>4.16</b>	<b>4.74</b>
Estados Unidos	1.12	3.3	3.73
Reino Unido	0.34	0.26	0.16
Canadá	0.27	0.15	0.29
Italia	0.061	0	0
Otros	0.35	0.33	0.29
<b>Ajíes Orgánicos</b>	<b>0.44</b>	<b>0.73</b>	<b>1.58</b>
Estados Unidos	0.22	0.21	0.85
Reino Unido	0.031	0.22	0.16
Canadá	0.033	0.14	0.13
Francia	0.025	0	0
Otros	0.131	0.16	0.12
<b>Ajíes molidos (picados)</b>	<b>0.3</b>	<b>0.12</b>	<b>0.09</b>
Puerto Rico	0.3	0.11	0.074
Estados Unidos	0.03	0.004	0.015
Canadá	0	0.0003	0
<b>Ajíes (chile) dulce orgánico</b>	<b>0.15</b>	<b>0.047</b>	<b>0.15</b>
St. Thomas	0.003	0.024	0.09
Estados Unidos	0.094	0.014	0.03
St. Marteen	0.0001	0.004	0.012
Francia	0.004	0.003	0
Otros	0.044	0.0006	0.018

Fuente: Estadísticas CEI-RD/DGA  
 Cifras sujetas a rectificación.

## 2.1 Producción<sup>3</sup>

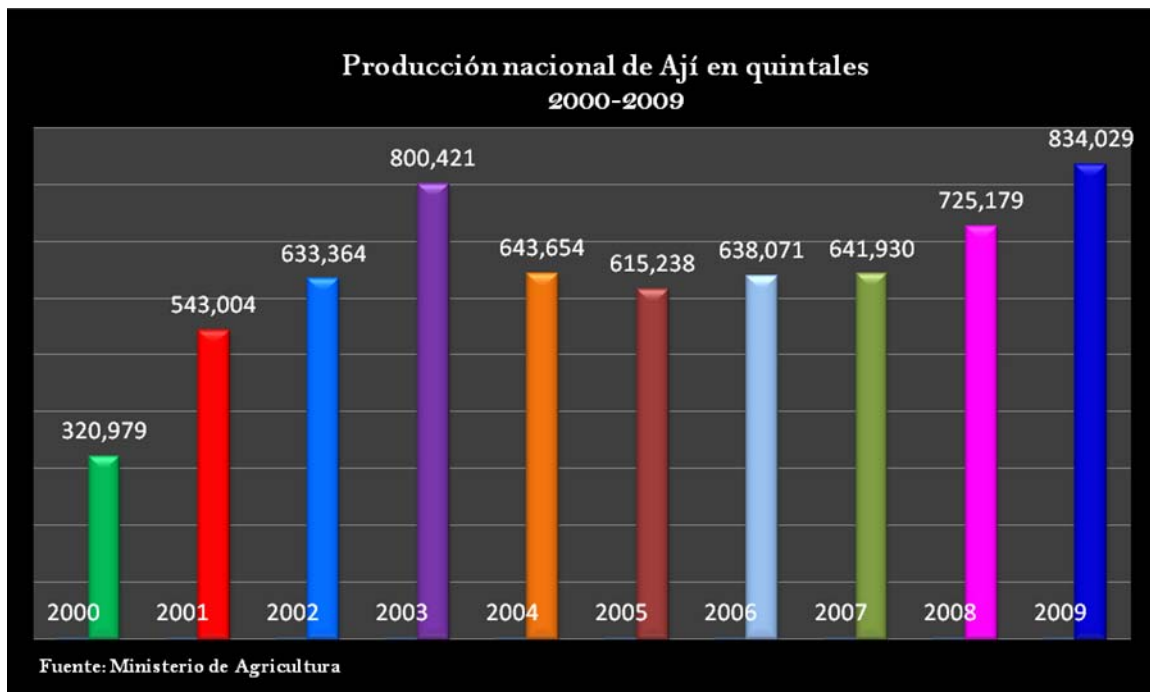
La producción nacional de ajíes en República Dominicana en el período del 2000 al 2009, sumó un total de 6,395,869 quintales.

Para el año 2000, la producción fue de 320,979 quintales, cantidad que fue superada en el 2001 cuando la producción fue de 543,004 quintales.

En los años 2002 y 2003 la producción de este producto continuó su crecimiento al presentar 633,664 y 800,421 quintales, respectivamente.

Para el período 2004, la producción de ají presentó un valor menor al del 2003, con una cantidad de 643,421 quintales. Para el 2005, presentó una cantidad de 615,238 quintales, presentando así una disminución en comparación al año anterior.

En el año 2006, empieza nuevamente la dinámica de producción y aumenta a 638,071 quintales, cifra que superó la producción del 2005 y el aumento continua también para el 2007, 2008 y 2009 años donde se ve significativamente el aumento de la producción en el país.



<sup>3</sup> Documento consultado: "Informaciones Estadísticas del sector Agropecuario 2000-2009", Ministerio de Agricultura, agosto 2010.

## 2.2 Distribución por Región

En cuanto a la distribución de la producción, durante el 2009 la región que presenta mayor dinamismo es la zona noroeste, la cual presentó un total de 280,835 quintales, seguido por la región norte con 156,047 quintales, en tercera posición se encuentra la región suroeste con un total de 106,259 qqs.

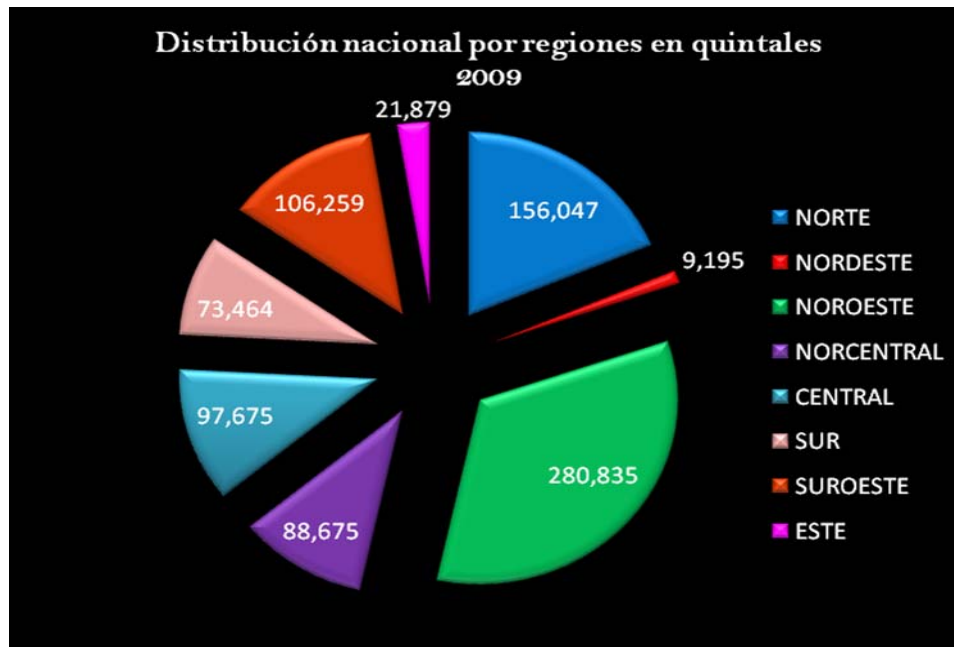
La región del central presentó un total de 97,675 quintales, norcentral con 88,675 quintales, las regiones del sur, este y nordeste las cantidades presentadas fueron de 73,464; 21,879 y 9,195 quintales, respectivamente.

### DISTRIBUCION NACIONAL POR REGION

2009

Región	Cantidad en QQS
NORTE	156,047
NORDESTE	9,195
NOROESTE	280,835
NORCENTRAL	88,675
CENTRAL	97,675
SUR	73,464
SUROESTE	106,259
ESTE	21,879
<b>Total Producción</b>	<b>834,029</b>

Fuente: Ministerio de Agricultura



Fuente: Ministerio de Agricultura

### 3. Comercio mundial

#### 3.1 Exportaciones

Las exportaciones mundiales de ají experimentaron un descenso en el 2009, con relación al 2008, es decir, pasaron de 4,019.29 millones en el 2008 a US\$3,423.96 millones en el 2009, una reducción porcentual aproximada de 15%.

**Principales Exportadores Mundiales de ajíes 2008-2010**  
**Valores en miles de US\$**

<b>País/Años</b>	<b>2008</b>	<b>2009</b>	<b>2010*</b>	<b>Total</b>
<b>Mundo</b>	<b>4.019.289</b>	<b>3.423.956</b>		
Países Bajos (Holanda)	1.179.781	971.85		1.180.752
España	943.94	702.14		1646.08
México	623.54	562.59		1186.13
Canadá	209.03	185.88	259.85	654.76
Israel	169.21	178.34		347.55
Estados Unidos de América	183.48	161.43	194.35	539.26
Turquía	66.46	61.01	69.37	196.84
Republica de Corea	57.2	57.19	62.51	176.9
Italia	25.96	51.01		76.97
Alemania	48.96	48.2		97.16
Otros	1.619.512	444.3		

Fuente: Trade Map

Cifras sujetas a rectificación

\* La información no esta disponible debido a que faltan países por reportar sus exportaciones.

Los líderes exportadores durante el 2008-2010 de ajíes son: Países Bajos (Holanda), España, México, Canadá, Israel y Estados Unidos.

### 3.2 Importaciones

El principal país importador de ajíes a nivel mundial es Estados Unidos, el cual importó, durante el periodo 2008-2010 un valor de US\$2,665.10 millones. Este país ha venido aumentando sus importaciones de ajíes en los últimos años, esta situación se ve reflejada en el incremento que se presenta el valor importado de este país, el cual fue de 4.75% en el periodo sujeto a análisis.

Otros grandes importadores de ajíes son Alemania y Reino Unido, los cuales importaron en el periodo señalado US\$1419.46 y US\$1029.95 millones, respectivamente.

Completan el grupo de los 10 principales consumidores mundiales 2008-2010: Francia, Canadá, Países Bajos (Holanda), Federación de Rusia, Italia, Japón y la República Checa.

**Principales Importadores Mundiales de ajíes 2008-2010**  
Valores en miles de US\$

País/Años	2008	2009	2010*	Total
<b>Mundo</b>	<b>3.962.214</b>	<b>3.485.101</b>		
Estados Unidos de América	864.236	807.621	993.246	2665.103
Alemania	764.465	654.994		1419.459
Reino Unido	392.591	289.916	347.442	1029.949
Francia	255.608	188.007	224.522	668.137
Canadá	194.274	185.852	215.954	596.08
Países Bajos (Holanda)	211.775	160.921		372.696
Federación de Rusia	146.659	147.295		293.954
Italia	104.281	135.68		239.961
Japón	83.512	89.186	110.944	283.642
República Checa	78.302	72.067	79.491	229.86
Otros	866.21	753.56		

Fuente: Trade Map

Cifras sujetas a rectificación

\* La información no esta disponible debido a que faltan países por reportar sus exportaciones.

#### 4. Anexo: Directorio de exportadores dominicanos de Ajíes y Pimientos

<b>Nombre:</b>	<b>Flores del Sol, S. A.</b>	<b>Nombre:</b>	<b>William Medina Sánchez</b>
<b>Dirección:</b>	Carret. Victor Méndez	<b>Dirección:</b>	San Juan de la Maguana # 30
<b>Sector:</b>	Palo Blanco Jarabacoa	<b>Sector:</b>	Villas agrícolas
<b>Ciudad:</b>	La Vega	<b>Ciudad:</b>	Santo Domingo, D.N.
<b>Teléfono:</b>	809-574-2211	<b>Teléfono:</b>	809-684-2305
<b>Fax:</b>	809-574-2542	<b>Fax:</b>	809-532-7326
<b>Contacto:</b>	Hilda Cespedes de Sierra	<b>Contacto:</b>	William Medina Sánchez
<b>Email:</b>	<a href="mailto:floresdelsol@codetel.net.do">floresdelsol@codetel.net.do</a>	<b>Email:</b>	<a href="mailto:carmenmendez@gmail.com">carmenmendez@gmail.com</a>
<b>Código:</b>	<b>Descripción</b>	<b>Código:</b>	<b>Descripción:</b>
O70960000001	Ajíes y pimientos	O70960000001	Ajíes y pimientos
<b>Nombre:</b>	<b>Producción Agrícola Universal</b>	<b>Nombre:</b>	<b>Exportadora Hamada</b>
<b>Dirección:</b>	Ave. 27 de febrero # 513	<b>Dirección:</b>	Victor Méndez Capellán km. 5
<b>Sector:</b>	Manganagua	<b>Sector:</b>	Palo blanco
<b>Ciudad:</b>	Santo Domingo, D.N.	<b>Ciudad:</b>	La Vega
<b>Teléfono:</b>	809-530-6302	<b>Teléfono:</b>	809-574-4595
<b>Fax:</b>	809-530-8401	<b>Fax:</b>	809-574-2659
<b>Contacto:</b>	Ángel Gil	<b>Contacto:</b>	Rafael Hamada
<b>Email:</b>	<a href="mailto:pausa2007@gmail.com">pausa2007@gmail.com</a>	<b>Email:</b>	
<b>Código</b>	<b>Descripción</b>	<b>Código:</b>	<b>Descripción</b>
O70960000001	Ajíes y Pimientos	O70960000000	Ajíes Caribe (picante)
		O70960000001	Ajíes orgánicos
		O70960000016	Ajíes (chile) dulce orgánicos
<b>Nombre:</b>	<b>Proc. Frutos Veget. del Caribe, C. x A.</b>	<b>Nombre:</b>	<b>Escarramán &amp; Delgado Consultores Asoc.</b>
<b>Dirección:</b>	c/Club Rotario # 24	<b>Dirección:</b>	<b>Edelca, S. A.</b>
<b>Sector:</b>	Madre Vieja sur	<b>Dirección:</b>	Calle Sánchez # 11
<b>Ciudad:</b>	San Cristóbal	<b>Sector:</b>	Centro de la ciudad
<b>Teléfono:</b>	809-528-4000	<b>Ciudad:</b>	Jarabacoa
<b>Fax:</b>	809-528-5481	<b>Teléfono:</b>	809-574-2524
<b>Contacto:</b>	Andrés Aquino	<b>Fax:</b>	809-574-2105
<b>Email:</b>	<a href="mailto:pro.frut@codetel.net.do">pro.frut@codetel.net.do</a>	<b>Contacto:</b>	Andrés Escarramán Hernandez
<b>Código</b>	<b>Descripción</b>	<b>Email:</b>	<a href="mailto:a.escarraman@codetel.net.do">a.escarraman@codetel.net.do</a>
O70960000001	Ajíes y pimientos	<b>Código:</b>	<b>Descripción</b>
O70960000000	Ajíes Caribe (picante)	O70960000001	Ajíes y pimientos
<b>Nombre:</b>	<b>Antonio Ramón Taveras Agroindustrial</b>	<b>Nombre:</b>	<b>Flores de Jarabacoa, S. A.</b>
<b>Dirección:</b>	<b>C. por. A</b>	<b>Dirección:</b>	C/ Benigno Filomeno Rojas
<b>Dirección:</b>	Km. 14 carretera Moca-Santiago	<b>Sector:</b>	Sabaneta, Jarabacoa
<b>Sector:</b>	Estancia Nueva	<b>Ciudad:</b>	La Vega, R.D.
<b>Ciudad:</b>	Moca	<b>Teléfono:</b>	809-574-4466
<b>Teléfono:</b>	809-575-5510	<b>Fax:</b>	809-574-4663
<b>Fax:</b>	809-578-6610	<b>Contacto:</b>	Mariana Arias
<b>Contacto:</b>	Ángel José Taveras	<b>Email:</b>	<a href="mailto:floresjarab@hotmail.com">floresjarab@hotmail.com</a>

Email: [angelteveras@coetel.net.do](mailto:angelteveras@coetel.net.do)  
**Código Descripción**  
 O70960000001 Ajíes y pimientos

**Código Descripción**  
 O70960000001 Ajíes y pimientos

**Jose Rafael Villar Galán (Empresas Villar)**

 Nombre: **Jose Rafael Villar Galán (Empresas Villar)**  
 Dirección: Sabaneta # 158  
 Sector: Sabaneta  
 Ciudad: La Vega  
 Teléfono: 809-824-0221 / 809-824-0949  
 Fax: 809-824-0496  
 Contacto: Ing. Miguel Alejandro Villar  
 Email: [m.villar@codetel.net.do](mailto:m.villar@codetel.net.do)  
**Código Descripción**  
 O70960000001 Ajíes y pimientos

 Nombre: **Eduardo Antonio Cia. Exportadora Taveraz**  
 Dirección: Calle Central # 97  
 Sector: Barrio de Santa Rosa  
 Ciudad: Bonao  
 Teléfono: 809-525-4768  
 Fax: 809-525-2505  
 Contacto: Eduardo Antonio Taveraz  
 Email: [exportadoratavarez@gmail.com](mailto:exportadoratavarez@gmail.com)  
**Código Descripción**  
 O70960000001 Ajíes y pimientos

**Exportadora Cruz Bautista S. A.**

 Nombre: **Exportadora Cruz Bautista S. A.**  
 Dirección: Calle principal # 28  
 Sector: Las Cabullas  
 Ciudad: La Vega  
 Teléfono: 809-277-5588  
 Fax: 809-954-0144  
 Contacto: Maritza Bautista Mota  
 Email: [expocruzbautista@gmail.com](mailto:expocruzbautista@gmail.com)  
**Código Descripción:**  
 O70960000001 Ajíes y pimientos

**Exportadora Campo Verde**

 Nombre: **Exportadora Campo Verde**  
 Dirección: Carrt. Sabaneta km. 6  
 Sector: Sabaneta  
 Ciudad: La Vega  
 Teléfono: 809-824-0493  
 Fax: 809-573-0225  
 Contacto: Francisco Fernández  
 Email: [exportcampoverde@hotmail.com](mailto:exportcampoverde@hotmail.com)  
**Código Descripción**  
 O70960000001 Ajíes y pimientos

**Isabela Agrícola Import-Export. C. por A.**

 Nombre: **Isabela Agrícola Import-Export. C. por A.**  
 Dirección: García Godoy # 80  
 Sector: Las Cabullas  
 Ciudad: La Vega  
 Teléfono: 809-242-2947  
 Fax: 809-573-6390  
 Contactos: Manuel Báez  
 E-mail: [isabelagricola@hotmail.com](mailto:isabelagricola@hotmail.com)  
**Código Descripción**  
 O70960000001 Ajíes y pimientos

**Sied, S. A.**

 Nombre: **Sied, S. A.**  
 Dirección: Plaza Cataluña esq. Gustavo Mejía Ricart  
 Sector: Piantini  
 Ciudad: Santo Domingo, D.N.  
 Teléfono: 809-544-4404  
 Fax: 809-544-4498  
 Contacto: Patricia Cheud  
 Email: [siedsa01@yahoo.sr](mailto:siedsa01@yahoo.sr)  
**Código Descripción**  
 O70960000002 Ajíes orgánicos  
 O70960000001 Ajíes y pimientos

**Kassan Export C. x A.**

 Nombre: **Kassan Export C. x A.**  
 Dirección: Carretera Sabaneta, La Vega  
 Sector: Sabaneta  
 Ciudad: La Vega  
 Teléfono: 809-495-8406  
 Fax: 809-495-8406  
 Contacto: Kassan Concepción  
 Email: [livinesgarcia@gmail.com](mailto:livinesgarcia@gmail.com)  
**Código Descripción**
**Fénix Trading C. por A.**

 Nombre: **Fénix Trading C. por A.**  
 Dirección: Polanco Billini # 3, Altos de Arroyo Hondo  
 Sector: Altos de Arroyo Hondo  
 Ciudad: Santo Domingo, D.N.  
 Teléfono: 809-378-0392  
 Fax: 809-378-0398  
 Contactos: Davis Heffes  
 E-mail: [info@fenixtrading.com](mailto:info@fenixtrading.com)  
**Código Descripción**

O70960000000 Ajíes (Caribe ) picante  
 O70960000002 Ajíes orgánicos

 O70700000001 Pepinos frescos o refriger  
 O70960000001 Ajíes y pimientos

**Nombre: Yogavarthayarasaa Subramaniam**

 (candom)  
 Dirección: Calle principal # 3  
 Sector: Las Cabuyas  
 Ciudad: La Vega  
 Teléfono: 809-857-3737  
 Fax: 809-573-5210  
 Contacto: Yoga Subramania  
 Email: [candomexport@exceite.com](mailto:candomexport@exceite.com)
**Código Descripción**  
 O70960000001 Ajíes y pimientos

**Nombre: Jose Lantigua Export C. x A.**

 Dirección: Las Cabullas  
 Sector: Las Cabullas  
 Ciudad: La Vega  
 Teléfono: 829-902-4339  
 Fax: 829-221-4334  
 Contactos: Jose Lantigua  
 E-mail:

**Código Descripción**  
 O70960000001 Ajíes y pimientos

**Nombre: Cosmos 2000 Internacional, S.A.**

 Dirección: Ave. Republica de Colombia # 8  
 Sector: Arroyo Hondo  
 Ciudad: Santo Domingo, D.N.  
 Teléfono: 809-563-6032  
 Fax: 809-221-1592  
 Contacto: Polina Araujo  
 Email: [cosmo.int@codetel.net.do](mailto:cosmo.int@codetel.net.do)
**Código Descripción**  
 O70960000001 Ajíes y pimientos

**Nombre: Martinez Export, S. A.**

 Dirección: Carretera de Sabaneta km 7 1/2 #129  
 Sector: Sabaneta  
 Ciudad: La Vega  
 Teléfono: 809-824-0406  
 Fax: 809-824-0831  
 Contacto: Eddy Martinez  
 Email: [Martinezexport@hotmail.com](mailto:Martinezexport@hotmail.com)
**Código Descripción**  
 O70960000001 Ajíes y pimientos

**Nombre: Exportadora Gómez Cruz Export, C. x A.**

 Dirección: Calle principal # 34  
 Sector: Rancho viejo  
 Ciudad: Sabaneta, La Vega  
 Teléfono: 809-824-0938 /809-344-8050  
 Fax: 809-824-0938  
 Contacto: Jose Rafael Gómez /Pedro D'olio  
 Email: [expgomezcruz@hotmail.com](mailto:expgomezcruz@hotmail.com)
**Código Descripción**  
 O70960000001 Ajíes y pimientos

**Nombre: E & A Agropecuaria, S. A.**

 Dirección: Salcedo esq. San Francisco # 82  
 Sector: La Penda  
 Ciudad: San Francisco de Macorís  
 Teléfono: 809-588-0916  
 Fax:  
 Contacto: Rosalía Ortega  
 Email: [aro\\_lia@hotmail.com](mailto:aro_lia@hotmail.com)
**Código Descripción**  
 O70960000001 Ajíes y pimientos

**Nombre: Quality Export & Import**

 Dirección: Gregorio g. Castro # 19  
 Sector: Ensanche Paraíso, Herrera  
 Ciudad: Santo Domingo oeste  
 Teléfono: 809-224-2480  
 Fax: 809-537-2056  
 Contactos: Hilda Rodríguez  
 E-mail: [qualityexport@codetel.netdo](mailto:qualityexport@codetel.netdo)
**Código Descripción**  
 O70960000001 Ajíes y pimientos

**Nombre: R & f Import- Export C x A.**

 Dirección: Avenida Rivas # 3  
 Sector: Sabana de los Jiménez  
 Ciudad: La Vega  
 Teléfono: 829-697-2925  
 Fax: 305-722-3633  
 Contactos: Robinson casilla  
 E-mail: [rfexportimport@yahoo.com](mailto:rfexportimport@yahoo.com)
**Código Descripción**  
 O70960000001 Ajíes y pimientos

**Nombre:** Exportadora Yennly, c. Por. A  
**Dirección:** San Bartolo # 184  
**Sector:** Jima abajo  
**Ciudad:** La Vega  
**Teléfono:** 809-577-8322  
**Fax:** 809-577-8442  
**Contacto:** Yenny Lantigua  
**Email:** [yennly\\_m@hotmail.com](mailto:yennly_m@hotmail.com)  
**Código:** Descripción  
 O7096000001 Ajíes y pimientos

**Nombre:** Las Antillas Export  
**Dirección:** Carretera Jamo  
**Sector:** Sabaneta  
**Ciudad:** La Vega  
**Teléfono:** 809-252-1501  
**Fax:** 809-824-0902  
**Contacto:** Pedro Restituyo  
**Email:** [lasantillasext@codetel.net.do](mailto:lasantillasext@codetel.net.do)  
**Código:** Descripción  
 O7096000001 Ajíes y pimientos

**Nombre:** Eliceo Export  
**Dirección:** Sabaneta, La Vega  
**Sector:** Sabaneta, La Vega  
**Ciudad:** La Vega  
**Teléfono:** 809-878-6920  
**Fax:** 809-824-0901  
**Contacto:** Eliceo Restituyo  
**Email:**  
**Código:** Descripción  
 O7096000001 Ajíes y pimientos

**Nombre:** Jjg Export  
**Dirección:** Km.5 1/2 carretera sabaneta  
**Sector:** Sabaneta  
**Ciudad:** La Vega  
**Teléfono:** 809-824-0262  
**Fax:** 809-824-0779  
**Contacto:** Juan Jesús Gómez  
**E-mail:** [jjgexpot@codetel.net.do](mailto:jjgexpot@codetel.net.do)  
**Código:** Descripción  
 O7096000001 Ajíes y pimientos

**Nombre:** Scarlet Brito Exportadora  
**Dirección:** Independencia # 76  
**Sector:** Jima abajo, La Vega  
**Ciudad:** La Vega  
**Teléfono:** 809-577-8404  
**Fax:** 809-703-8624  
**Contacto:** Juan Carlos Brito  
**Email:**  
**Código:** Descripción  
 O7096000001 Ajíes y pimientos

**Nombre:** Jaraba Export  
**Dirección:** Calle 7 # 1 prolongación  
**Sector:** Jarabacoa  
**Ciudad:** La Vega  
**Teléfono:** 809-574-2400  
**Fax:** 809-574-2490  
**Contacto:** Jose Odalis López  
**Email:** [extasa@codetel.net.do](mailto:extasa@codetel.net.do)  
**Código:** Descripción  
 O7096000001 Ajíes y pimientos

**Nombre:** Exportadora Nuevo Horizonte  
**Dirección:** Carret. Jamo- La Vega # 16  
**Sector:** La Vega  
**Ciudad:** 809-824-0787  
**Teléfono:** 809-824-0951  
**Fax:** Victor Acosta  
**Contacto:** Jose Enríquez Pérez  
**Email:**  
**Código:** Descripción  
 O7096000001 Ajíes y pimientos

**Nombre:** Exportadora Serafino, C .por A.  
**Dirección:** Ave. 27 de febrero # 6  
**Sector:** Las Colinas  
**Ciudad:** Santiago  
**Teléfono:** 809-575-0650  
**Fax:** 809-575-1522  
**Contacto:** Jocelyn González /Miguel Algomengot  
**Email:** [yocelyn@expserafino.com](mailto:yocelyn@expserafino.com)  
**Código:** Descripción  
 O7096000001 Ajíes y pimienta

**Nombre:** Frutales Cabi  
**Dirección:** C/ Prof. Aliro Paulino edif. 10-a  
**Sector:** Ens. Naco  
**Ciudad:** Santo Domingo, D.N.

**Nombre:** Occidental Export C. por A.  
**Dirección:** Sabaneta C/ principal # 97, La Vega  
**Sector:** Sabaneta  
**Ciudad:** La Vega

Teléfono: 809-566-4816  
 Fax: 809-688-8457/809-566-4816  
 Contacto: Dra. Camilo  
 Email: [info@frutalescabi.com](mailto:info@frutalescabi.com)  
**Código:** **Descripción:**  
 O70960000001 Ajíes y pimienta  
 O70960000002 Ajíes orgánicos

Teléfono: 809-977-1638  
 Fax: 809-824-0910  
 Contacto: Jose Gregorio  
 Email: [occidentalexport@hotmail.com](mailto:occidentalexport@hotmail.com)  
**Código** **Descripción**  
 O70960000001 Ajíes y pimienta

**Nombre:** **Arys Exports**  
**Dirección:** Carret. Sabaneta km. 7 1/2  
**Sector:** Sabaneta  
**Ciudad:** La Vega  
**Teléfono:** 809-543-8477  
**Fax:** 809-573-5566  
**Contacto:** Andrés Hilario  
**Email:** [aris@codetel.net.do](mailto:aris@codetel.net.do)  
**Código:** **Descripción**  
 O70960000002 Ajíes orgánicos

**Nombre:** **Hidalgo Export S. A.**  
**Dirección:** Carretera Sabaneta km. 7 1/2  
**Sector:** Sabaneta  
**Ciudad:** La Vega  
**Teléfono:** 809-824-0707  
**Fax:** 809-824-0707  
**Contacto:** Norberto Hidalgo  
**Email:** [hidalgoexp@hotmail.com](mailto:hidalgoexp@hotmail.com)  
**Código** **Descripción**  
 O70960000002 Ajíes orgánicos  
 O70960000002 Ajíes orgánicos

**Nombre:** **Proc. Frutos Veget. del Caribe, C. x A.**  
**Dirección:** c/Club Rotario # 24  
**Sector:** Madre Vieja sur  
**Ciudad:** San Cristóbal  
**Teléfono:** 809-528-4000  
**Fax:** 809-528-5481  
**Contacto:** Andrés Aquino  
**Email:** [pro.frut@codetel.net.do](mailto:pro.frut@codetel.net.do)  
**Código** **Descripción**  
 O70960000001 Ajíes y pimienta

**Nombre:** **Comercial Agrícola FMB/ Felix M. Benzan**  
**Dirección:** Jose contreras esq. Abraham Lincoln calle d  
**Sector:** Residencial La Julia  
**Ciudad:** Santo Domingo, D.N.  
**Teléfono:** 809-274-5980  
**Fax:** 809-341-7857  
**Contactos:** Félix Manuel Benzan  
**E-mail:** [comercialagricolasmd@hotmail.com](mailto:comercialagricolasmd@hotmail.com)  
**Código** **Descripción**  
 O70960000002 Ajíes orgánicos  
 O70960000002 Ajíes orgánicos

**Nombre:** **Exportadora José Cruz, C. por A.**  
**Dirección:** Sabaneta km. 7 1/2 # 40  
**Sector:** Sabaneta  
**Ciudad:** La Vega  
**Teléfono:** 809-824-0774  
**Fax:** 809-824-0774  
**Contacto:** Jose Cruz  
**Email:** [jcruzexport@hotmail.com](mailto:jcruzexport@hotmail.com)  
**Código:** **Descripción**  
 O70960000001 Ajíes y pimienta

**Nombre:** **World Agro Marketing Dominicana (z.f.e)**  
**Dirección:** Calle Antonio Isaac Abad  
**Sector:** Cañada Seca  
**Ciudad:** Constanza  
**Teléfono:** 809-539-2308  
**Fax:** 809-539-3580  
**Contactos:** Alexander Guzmán  
**E-mail:** [alexj200@gmail.com](mailto:alexj200@gmail.com)  
**Código** **Descripción**  
 O70960000001 Ajíes y pimientos

**Nombre:** **Carib Grow Export Company**  
**Dirección:** El Quemado #56  
**Sector:** Pinar Quemado  
**Ciudad:** La Vega  
**Teléfono:** 809-276-3018

**Nombre:** **R & F Import-Export C. x A.**  
**Dirección:** Avenida Rivas # 3  
**Sector:** Sabana de los Jiménez  
**Ciudad:** La Vega  
**Teléfono:** 829-697-2925

Fax: 809-276-3018  
 Contacto: Frank Derore  
[fradero\\_exoticsfruitamdveg@hotmail.com](mailto:fradero_exoticsfruitamdveg@hotmail.com)  
 Email: [Com](mailto:Com)  
**Código Descripción**  
 O70960000001 Ajíes y pimientos

Fax: 305-722-3633  
 Contactos: Robinson Casilla  
 E-mail: [rfexportinport@yahoo.com](mailto:rfexportinport@yahoo.com)  
**Código Descripción**  
 O70960000001 Ajíes y pimientos

**Nombre: Recursos Globales, S. A.**  
 Dirección: Ave. Sarasota  
 Sector: Jardines del Embajador  
 Ciudad: Santo Domingo, D.N.  
 Teléfono: 809-535-5473  
 Fax: 809-508-1494  
 Contacto: Elsi Doñé molina  
 Email: [info@caribbeanglobalr.com](mailto:info@caribbeanglobalr.com)  
**Código Descripción:**  
 O70960000001 Ajíes y pimientos

**Nombre: González & González Export C. por A.**  
 Dirección: Calle Rivas # 51  
 Sector: Jeremías, La Vega  
 Ciudad: La Vega  
 Teléfono: 809-573-0191  
 Fax: 809-573-0191  
 Contactos: Teófilo González  
 E-mail: [Exp.gonzalez@hotmail.com](mailto:Exp.gonzalez@hotmail.com)  
**Código Descripción**  
 O70960000001 Ajíes y pimientos

**Nombre: Agricultura del Cibao, s. A.**  
 Dirección: Carret. Sabaneta km. 7 1/2  
 Sector: Sabaneta  
 Ciudad: La Vega  
 Teléfono: 809-824-0917  
 Fax: 809-824-0831  
 Contacto: Eddy Martinez  
 Email: [martinezexport@hotmail.com](mailto:martinezexport@hotmail.com)  
**Código Descripción:**  
 O70960000001 Ajíes y pimientos

**Nombre: Agromarvela, S.R.L**  
 Dirección: Calle puerto rico # 1  
 Sector: La Esmeralda  
 Ciudad: Santiago  
 Teléfono: 809-968-6576  
 Fax: 809-582-6576  
 Contacto: Frida de Martinez  
 Email: [agromarvela@hotmail.com](mailto:agromarvela@hotmail.com)  
**Código Descripción**  
 O70960000001 Ajíes y pimiento  
 O70960000002 Ajíes orgánicos

**Nombre: Maguana Tropical, C. Por A. (z.f.e.)**  
 Dirección: Carretera San Juan, Azua, km 8  
 Sector: 8 km antes de llegar a San Juan  
 Ciudad: San Juan  
 Teléfono: 809-557-9300  
 Fax: 809-557-9003  
 Contacto: Anni Aybar  
 Email: [anneaybar@hotmail.com](mailto:anneaybar@hotmail.com)  
**Código Descripción**  
 O709600000000 Ajes Caribe (picante)  
 O70960000001 Ajes y pimientos

**Nombre: Exportadora de Frutas Caribe Sol, S.A.**  
 Dirección: Calle Puerto Rico esq. Carret. Sánchez  
 Sector: Zona ind. de Haina  
 Ciudad: Haina  
 Teléfono: 809-237-3212  
 Fax: 809-237-0325  
 Contacto: Moisés Caraballo  
 Email: [mcaraballo@hotmail.com](mailto:mcaraballo@hotmail.com)  
**Código Descripción:**  
 O709600000000 Ajes Caribe (picante)

**Nombre: Exportadora e Importadora Tavares**  
 Dirección: Calle central # 97  
 Sector: Santa Rosa  
 Ciudad: Bonao  
 Teléfono: 809-525-4768  
 Fax: 809-525-2505  
 Contacto: Yocelin Tavares

**Nombre: Gough e Hijos S.A.**  
 Dirección: Calle Duarte no 34  
 Sector: Boca chica  
 Ciudad: Boca chica  
 Teléfono: 809-523-6482  
 Fax: 809-523-6127  
 Contacto: Yda Gough

Email: [exportadoratavarez@gmail.com](mailto:exportadoratavarez@gmail.com)  
**Código:** **Descripción**  
 O70960000001 Ajíes y pimientos

Email: [yda@goughehijos.com](mailto:yda@goughehijos.com)  
**Código** **Descripción**  
 O70960000001 Ajíes y pimientos

**Nombre:** **Wilrich Production, C. por A.**  
**Dirección:** Carret. San Pedro de Macorís-Hato Mayor  
**Sector:** Ingenio Consuelo  
**Cuidad:** Hato Mayor, San Pedro de Macorís  
**Teléfono:** 809-885-7265  
**Fax:** 809-553-7621  
**Contacto:** Slan Riche  
**Email:**  
**Código** **Descripción**  
 O70960000000 Ajíes Caribe (picante)  
 O70960000001 Ajíes y pimientos  
 O70960000002 Ajíes orgánicos

**Nombre:** **Melysol, S.A. (z.f.e.)**  
**Dirección:** Autovía del este km. 1 1/2  
**Sector:** Colonia Inocencia  
**Ciudad:** San Pedro de Macorís  
**Teléfono:** 809-529-8989  
**Fax:** 809-529-0332  
**Contacto:** Pascal Mextle  
**Email:** [melisolsa@hotmail.com](mailto:melisolsa@hotmail.com)  
**Código** **Descripción**  
 70960000001 Ajíes y pimientos

**Nombre:** **Perez & Gutiérrez Express Export-Import**  
**Dirección:** Ave. Rivas # 13  
**Sector:** Jeremías  
**Cuidad:** La Vega  
**Teléfono:** 809-573-2525  
**Fax:** 809-573-0205  
**Contacto:** Ignacio Fernández  
**Email:** [exportadoracv@hotmail.com](mailto:exportadoracv@hotmail.com)  
**Código** **Descripción**  
 O70960000001 Ajíes y pimientos

**Nombre:** **Fausto Marte Quezada**  
**Dirección:** Carret. Jamo # 16  
**Sector:** Jamao  
**Ciudad:** La Vega  
**Teléfono:** 809-824-0787  
**Fax:** 809-824-0951  
**Contacto:** Fausto Marte  
**Email:** [marteq@codetel.net.do](mailto:marteq@codetel.net.do)  
**Código:** **Descripción**  
 O70960000001 Ajíes y pimientos  
 O70960000002 Ajíes orgánicos

**Nombre:** **Exportadora Isidro, S. A.**  
**Dirección:** Km.15 carretera Santiago  
**Sector:** Licey al medio  
**Cuidad:** Santiago  
**Teléfono:** 809-580-8315  
**Fax:** 809-580-8930  
**Contacto:** Josefina Guzmán  
**Email:** [exp.isidro@codetel.net.do](mailto:exp.isidro@codetel.net.do)  
**Código** **Descripción**  
 O70960000000 Ajíes Caribe (picante)  
 O70960000001 Ajíes y pimientos  
 O70960000002 Ajíes orgánicos

**Nombre:** **Vegetales Santiago Export, C. x A.**  
**Dirección:** Carretera Monte La Jagua  
**Sector:** Monte La Jagua  
**Ciudad:** Moca  
**Teléfono:** 809-578-2175  
**Fax:** 809-578-3118  
**Contacto:** Alberto Polanco  
**Email:**  
**Código:** **Descripción**  
 O70960000001 Ajíes y pimientos  
 O70960000002 Ajíes orgánicos