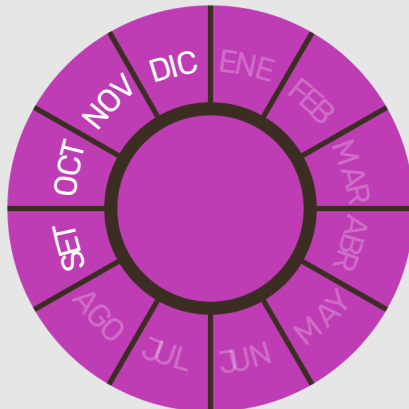


Zonas de producción



Estacionalidad



Nota: Meses de mayor cosecha.

Ajo



Exportaciones 2023

Valor FOB
 (Miles de USD)
31,042

Volumen
 (Toneladas)
18,522

Top 5 principales destinos 2023



EE.UU
39.2%



México
34.8%



Ecuador
12.2%



Australia
4.1%



España
3.0%

Logística



Marítimo
63.52 %



Terrestre
36.45 %



Aéreo
0.02 %

Nota: Los porcentajes fueron calculados según volumen exportado.

El ajo (*Allium sativum*) es una plata aromática cultivada en Perú desde tiempos precolombinos, donde ha sido un elemento esencial tanto en la cocina como en la medicina tradicional. Reconocido por su potente sabor y aroma, el ajo se utiliza ampliamente en la gastronomía peruana, aportando un toque distintivo a los platos.

Además, es rico en compuestos sulfurados, como la alicina, que le confiere sus propiedades medicinales. También es una fuente de vitaminas B6 y C, así como minerales como el manganeso y el selenio. Su consumo regular se asocia con numerosos beneficios para la salud, incluyendo la mejora de la salud cardiovascular, la reducción de la presión arterial y el fortalecimiento del sistema inmunológico.

PARTIDA ARANCELARIA: 0703209000 AJOS, FRESCOS O REFRIGERADOS