



Unión de  
Exportadores  
del Uruguay

# CATÁ 20 LOGO 24













## DEL BOSQUE VENIMOS Y HACIA LA COSTA VAMOS.

Pinares es un emprendimiento familiar de producción y venta de Craft Gin, que comienza a fines de 2020, siguiendo la tendencia del gin artesanal que comenzó hace más de 10 años en Europa y aproximadamente 5 años en Argentina y Brasil.

Sus procesos productivos respetan los más altos estándares de calidad y cuidando el impacto ambiental.



Pinares es uno de los primeros gin artesanales en Uruguay y el único con reconocimiento internacional, obteniendo medalla de oro en cada uno de sus tres estilos (London dry, Botánico y Pinkybiscus) en el World Gin Awards de Londres en 2022

En el 2023 la empresa recibió el Capital Semilla de ANDE, para el desarrollo de nuevas variedades de gin y para continuar su proceso de internacionalización.

[WWW.PINARESGIN.COM.UY](http://WWW.PINARESGIN.COM.UY)



# PRODUCTOS



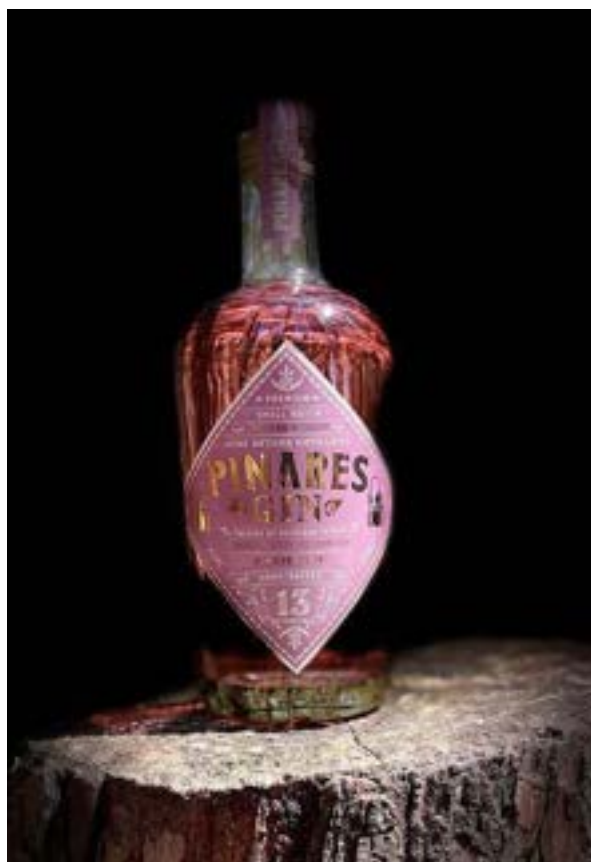
## LONDON DRY

Aroma amaderado. En paladar, dulzura delicada y balanceada con notas terrosas y herbales. Cálido, con un final seco con notas apenas cítricas.



## PINKYBISCUS

Con aroma dulzón que recuerda a la rosa, lavanda y otros florales con notas herbales. En sabor, un buena presencia de hibisco con un kick de enebro y especias. Elegante y bien balanceado.





# PRODUCTOS



## BOTÁNICO

Aroma acanelado rebajado con notas frutales, terrosas y presencia de distintas especias. De sabor herbal con enebro marcado pero en segundo plano, de final duradero con un buen toque especiado y picante



## GIN SIN ALCOHOL

Al acercar la copa, se despliega una fragancia herbal y fresca en nariz, al primer sorbo, encontramos una base herbal delicada. El enebro se presenta con elegancia, seguido de toques de menta y romero, la lluvia se manifiesta en una dulzura sutil. El final es limpio, persistente, las notas herbales se desvanecen lentamente, dejando una sensación de conexión con la tierra y la naturaleza única.











# Inner

beauty & health

## TODO COMIENZA EN TU INTERIOR, EL CAMBIO ESTÁ EN VOS.

Inner está diseñado para la mujer actual, una mujer libre, independiente y soñadora. Siempre en búsqueda de desarrollar su potencial para alcanzar sus metas y consciente de su valor y aporte al mundo.

La misión de Inner es acompañar cada proceso de la mujer, mejorando la calidad de vida de cada una, mediante un apoyo nutricional diseñado especialmente para ellas y en sintonía con el organismo femenino. Inner apuesta en el poder de los suplementos bien diseñados, como parte de una rutina saludable.



Andrea Sgarbi es la CEO y fundadora de Inner, cuenta con una experiencia de más de 15 años en el área farmacéutica. Durante su investigación, percibió que los nutrientes que pretendía incorporar no estaban disponibles en Uruguay, y los suplementos que se encontraban en el mercado no estaban especialmente diseñados para la mujer y en sintonía con el organismo femenino. Se propone entonces encontrar alternativas nutricionales que funcionen. Es así que luego de un período de más de dos años junto a un gran equipo de expertos en el área, nace Inner.

# PRODUCTOS

Los suplementos INNER son fórmulas nutricionales de vanguardia, desarrolladas utilizando los últimos avances de la ciencia y diseñadas para sumar a tu rutina diaria de belleza y nutrición.



1.

**HYALURONIC  
COLLAGEN BOOSTER**  
120 CÁPSULAS

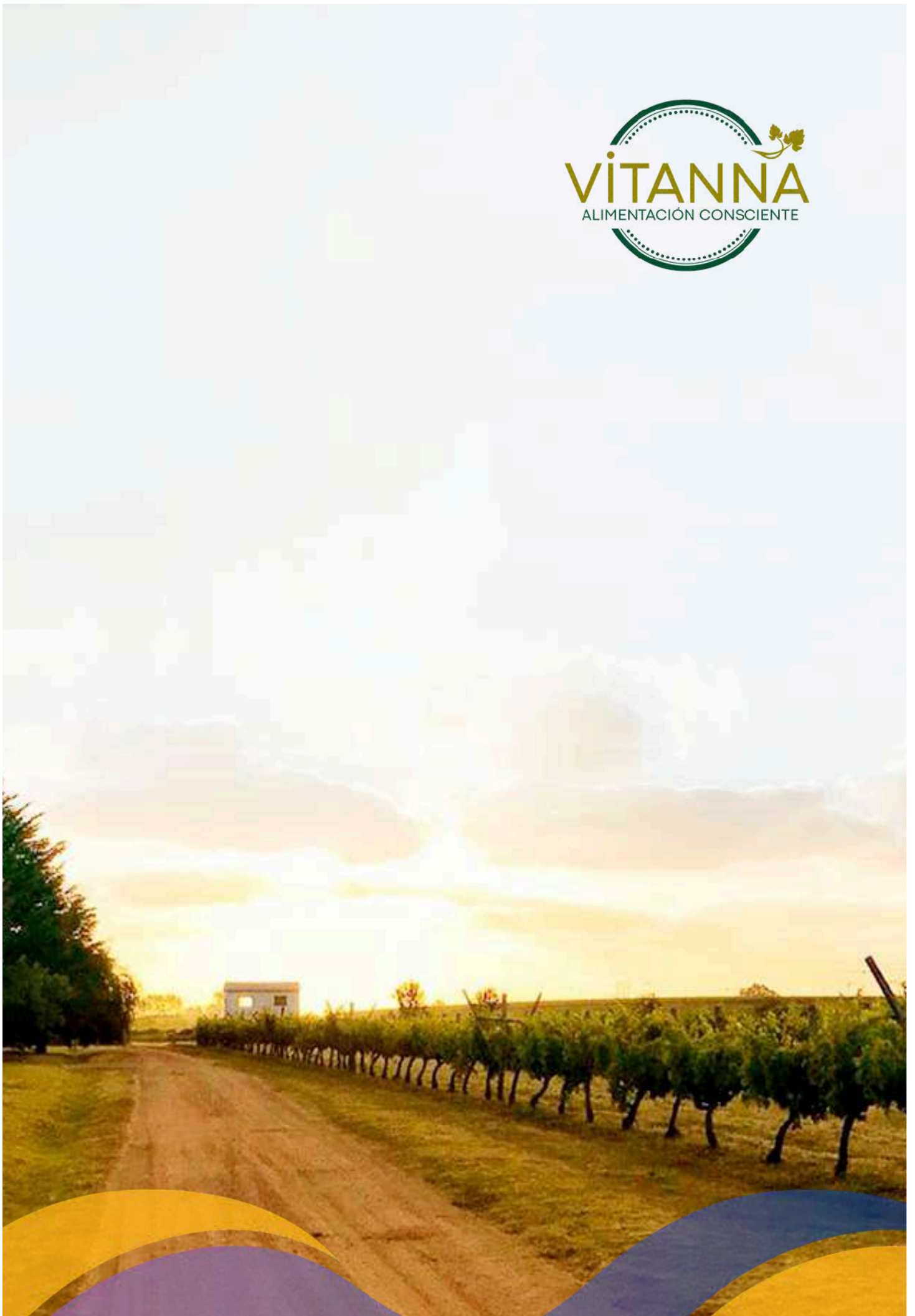
2.

**THE ANTIOXIDANT  
FORMULA**  
120 CÁPSULAS

3.

**HYALURONIC  
COLLAGEN BOOSTER**  
300G EN POLVO – SABOR  
FRUTILLA









# VITANNA

ALIMENTACIÓN CONSCIENTE

## LAS VIRTUDES DEL VINO, AHORA CONCENTRADAS Y SIN ALCOHOL

Diego y Andreína crean Vitanna – alimentación consciente, con el objetivo de lograr un impacto social mediante la promoción de un estilo de vida saludable, que involucre el cuidado de nuestro cuerpo, mente y espíritu.

En el año 2020 recibieron el premio por parte de ANDE a la empresa con impacto del año y en el año 2021, el premio a la empresa Mipyme pionera del año.



Vitanna es el resultado del secado y molienda de la piel y semillas de las uvas utilizadas para la producción de vino. A nivel internacional se la conoce como “Harina de vino”, se realiza bajo condiciones específicas, que permiten preservar al máximo sus propiedades. Sus polifenoles antioxidantes ayudan a que todas las células respiren mejor y esto repercute en todo el cuerpo

El orujo de uva tannat VITANNA ha sido investigado en las Facultades de Química y Medicina de la UDELAR y tiene sus bases en estudios científicos internacionales sobre el orujo y los polifenoles antioxidantes presentes.



¿CÓMO SE  
CONSUME?

Es un superalimento, que se consume como un suplemento dietario, por lo que se recomienda mezclar en jugos, cereales, leches vegetales, kéfir, kombucha, licuados, té o agua.

Actúa contra el envejecimiento celular y enfermedades como diabetes, hipertensión, fibromialgia, artritis, falta de energía, autismo, enfermedades cardiovasculares, autoinmunes, inflamatorias, colesterol, algunos tumores y muchas más.

| En 100 gr                 |                                 |                                                |
|---------------------------|---------------------------------|------------------------------------------------|
| HARINAS DE FRUTA          | Fenoles totales mg ácido gálico | Capacidad antioxidante en [Trolox] (µmol/100g) |
| Harina de Orujo de Tannat | 1142                            | 10177                                          |
| Harina de Naranja         | 423                             | 2224                                           |
| Harina de Manzana         | 162                             | 1220                                           |

| En 100 gr    |                                 |                       |
|--------------|---------------------------------|-----------------------|
| FRUTA FRESCA | Fenoles totales mg ácido gálico | Referencia            |
| Durazno      | 30                              | Liu et al., 2019      |
| Frutilla     | 550                             | Avalos et al., 2018   |
| Arándano     | 621                             | Bunea et al., 2011    |
| Uva negra    | 213                             | Marinova et al., 2005 |



FRASCO DE VIDRIO DE 350G



FRASCO DE VIDRIO DE 100G





# • MATRIARCA •

sidra del nuevo mundo









Matriarca es una sidra premium de origen 100% uruguayo, desarrollada con los más altos estándares de calidad y las mejores materias primas del mercado. Es elaborada por una reconocida familia de sidreros, quienes conocen desde dentro el proceso de elaboración, molienda, cuidado de los jugos y envasado, contando además con el asesoramiento y expertise de destacados enólogos.

Posee un aroma delicado y equilibrado, producto de toques de duelas de roble americano perfectamente tostados y presentes en su maceración. Se produce con jugo extraído de una selección de manzanas Pink Lady y Granny Smith, la primera variedad le otorga acidez y azúcares, la segunda, acidez y frescura.



Daniel Ortega del Río, con dos décadas de experiencia en la industria de bebidas, fundó Matriarca junto a su socio Germán Valente en diciembre de 2019, ofreciendo una alternativa artesanal y premium al mercado.

**ES LA SIDRA DEL NUEVO MUNDO... ¡Y NOS ENAMORA!**

[WWW.MATRIARCA.COM.UY](http://WWW.MATRIARCA.COM.UY)



# PRODUCTOS



330 ml

Presentación: Caja 12 botellas

Grad. Alcohólica: 6,5% vol.

Origen: Uruguay



750 ml

Presentación: Caja 6 botellas

Grad. Alcohólica: 6,5% vol.

Origen: Uruguay













## SIEMPRE HAY ALGO ESPECIAL PASANDO ALREDEDOR DE UNA CERVEZA

Juan Ignacio Soldo y Mateo Bertolotti, cofundadores de Fermtech, lanzan Rebelión en el 2022, la primera marca de cerveza artesanal sin alcohol de la región.

Como estudiantes de Biotecnología de la ORT, desarrollan un proceso que modifica todos los parámetros normales de producción, y utilizando levaduras y enzimas naturales logra una cerveza que no requiere ser desalcoholizada, ya que nunca se genera alcohol.



Siempre hay algo especial pasando alrededor de una cerveza, y Rebelión permite que estos momentos especiales se puedan dar a todos, y en cualquier momento. Para distender un almuerzo de trabajo, para divertirte con amigos en una salida o disfrutar con la brisa del mar, esta Rebelión.

# PRODUCTOS

## IPA

Aroma: Predominan las notas cítricas, con presencia de aromas como arándanos y pino.

Amargor: Amargor notable típico de una IPA.

Sabor: Cerveza seca, predominan los sabores cítricos a pomelo.

Aspecto: Rubia con espuma blanca, brillante y persistente



## RED

Aroma: Predominan las notas a malta y caramelo.

Amargor: Muy leve amargor que permite balancear bien el dulzor de las maltas.

Sabor: Sabor a caramelo, con notas a malta tostada. Leve dejo a café.

Aspecto: Rubí profundo, con espuma muy persistente y blanca.

## BLONDIE

Aroma: Leves notas frutales y a grano.

Amargor: Amargor bajo.

Sabor: Levemente dulce, algunos sabores a malta.

Aspecto: Dorado, levemente turbia. Espuma blanca de persistencia media.



## JUICY

CERVEZA CON BAJO CONTENIDO ALCOHÓLICO

Aroma: Predomina aroma frutal tanto del lúpulo como de la fermentación.

Amargor: Amargor bajo.

Sabor: Sabores frutales y liviana.

Aspecto: Turbia brillante y con espuma de baja retención.







 Bella  
Vela





# Bella Vela



Bella Vela es una cooperativa de trabajo uruguaya, fundada el 28 de julio de 2012. Con más de 10 años en el mercado nacional, se dedica a la fabricación y venta de velas tradicionales y artesanales en todas las grandes superficies.

La empresa ha logrado consolidarse como un referente en su sector gracias a la calidad de sus productos y el compromiso con sus clientes. Cada vela es elaborada con esmero, utilizando materias primas de primera calidad.



Bella Vela no solo se destaca por sus productos, sino también por su filosofía de trabajo cooperativo. Todos los miembros de la cooperativa participan activamente en la toma de decisiones, lo que fomenta un ambiente de colaboración.

[WWW.BELLAVELA.COM.UY](http://WWW.BELLAVELA.COM.UY)



# PRODUCTOS







[WWW.UNIONDEEXPORTADORES.COM](http://WWW.UNIONDEEXPORTADORES.COM) - (598) 2901 0105  
[PYMES@UNIONDEEXPORTADORES.COM](mailto:PYMES@UNIONDEEXPORTADORES.COM)

**Contactanos**

