



Gobierno Regional Cajamarca

Dirección Regional de Agricultura

Dirección de Estadística e Informática

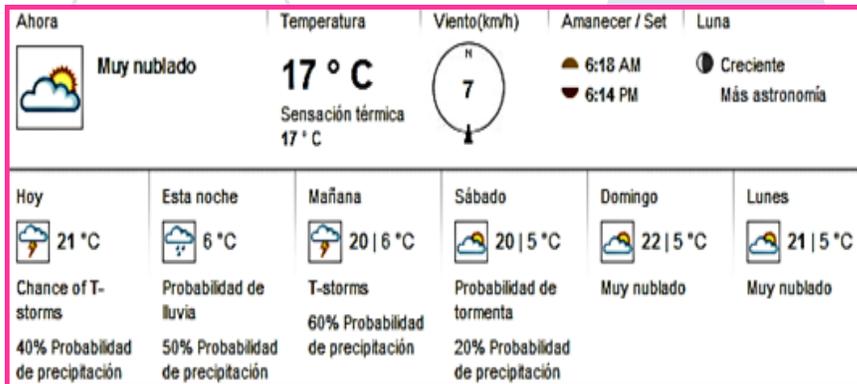


Hoja Divulgativa N° 11

Cajamarca 23 de agosto del 2012



INFORMACIÓN CLIMÁTICA



NOTA INFORMATIVA

MISTURA 2012

La V Feria Gastronómica Internacional de Lima se realizará del 7 al 16 de setiembre.

De 9:00 a.m. a 11 p.m. todos los días.

Este año espera recibir a más de medio millón de mistureros, entre visitantes nacionales y extranjeros

El Parque de la Exposición nos quedó chico. Por eso, Mistura 2012 tendrá como escenario el emblemático

Campo de Marte. Lo que representa un espacio 60% más amplio.

Cajamarca presente en Mistura 2012

Cajamarca estará en Mistura 2012. Empresas cajamarquinas dedicadas a la elaboración de queso, manjar blanco, yogurt, mantequilla, cócteles de café y cacao, chocolates, entre otros dulces de nuestra región, participarán en la quinta edición de la feria gastronómica más importante de nuestro país: Mistura 2012, a realizarse en setiembre en Lima, informaron los organizadores.

La participación de cajamarquinos en la mencionada feria gastronómica, se da gracias a las coordinaciones necesarias con los organizadores de la feria para la habilitación de un stand de exhibición. "Cajamarca, tu tierra... Cajamarca te espera", será el lema que exhibirá el stand de esta región durante la referida feria gastronómica.

PRECIOS AL CONSUMIDOR

PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO S/. KG	PROCEDENCIA
arroz corriente	kg	2.50	La Libertad
arroz extra	kg	3.00	La Libertad
azúcar blanca	kg	2.80	La Libertad y Lambayeque
azúcar rubia	kg	2.50	La libertad y Lambayeque
fideo	kg	3.50	Lima
papa	kg	1.30	La Libertad, Chota y San Miguel
yuca	kg	2.50	Lambayeque
cebolla	kg	3.50	Arequipa, La Libertad y Lambayeque
tomate	kg	2.50	Lambayeque
carne de ovino	kg	12.00	Cajamarca
carne de vacuno	kg	10.00	Cajamarca
pollo	kg	7.50	La Libertad
aceite Cil	L	6.50	Lima
aceite Primor	L	7.50	Lima

Esta vez serán 54 restaurantes, 70 carretillas y 16 cocinas rústicas las que pondrán sabor a esta feria, donde los granos andinos serán los protagonistas. Se promoverá el Día Misturero.

