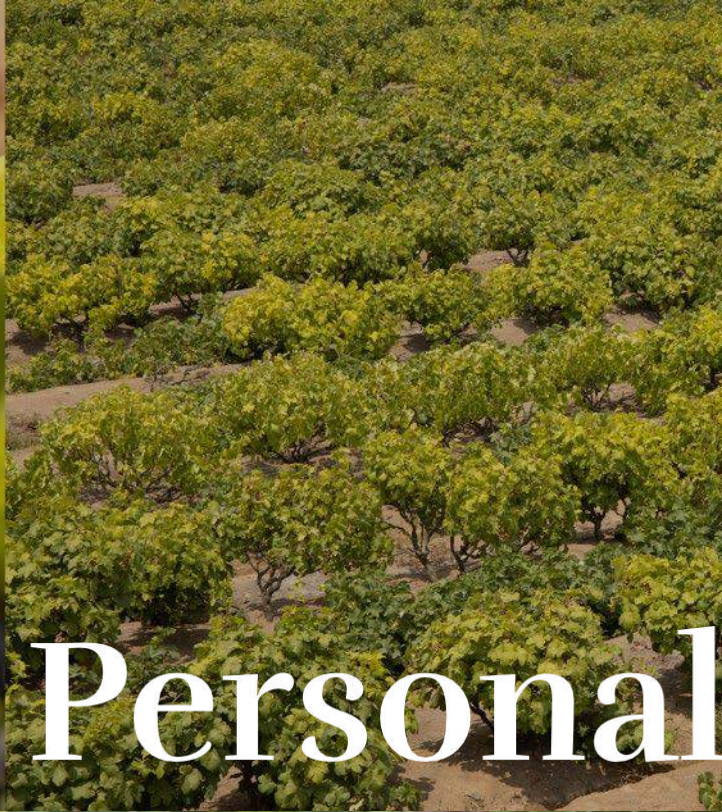
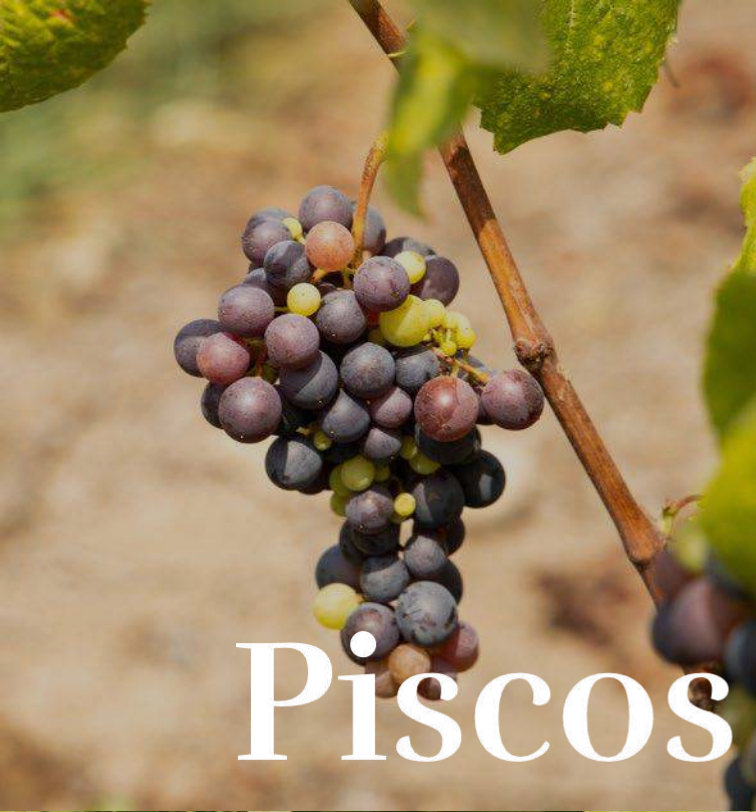




Catálogo Corporativo 2023

Fundo Sierralta - Mala Cañete





Piscos Personalizados



UPYANA
De Fundo Sierralta S.A.C.



Historia:

El fundo Sierralta, Ubicado en Mala - Canete, es una empresa familiar, la cual se dedica a la comercialización de pisco peruano de las uvas que se cosecha en nuestro propio fundo.

Caracterizandonos con una excelente y variada presentación, producto de alta calidad y sobre todo la puntualidad y dedicación personalizada para nuestros clientes: minoristas y mayoristas llegando a más de 700 corporativos (empresas) nivel nacional.

Somos miembros de la cámara de comercio de Lima así como también de la multinacional red de empresarios BNI Perú.



PISCO UPYANA

Fundo Sierralta S.A.C.
Mala- Peru





Nuestros Clientes

Contamos con una cartera de más de 700 clientes a nivel nacional, entre los cuales tenemos:



Algunos de nuestros trabajos: Personalizados para empresas



Algunos de nuestros trabajos en madera



Algunos de nuestros trabajos personalizados en cono y yute



Algunos de nuestros trabajos



Algunos de nuestros trabajos



Campaña día de los enamorados



Personalizado para eventos: Cumpleaños





Campaña día del Padre



Campaña Fiestas Patrias





Campaña Navideña



Fotos del Fundo Sierralta (Mala - Cañete)



Diseños Variados en Madera









MODELOS DE TUBULARES Y OTROS













BOTELLAS DE 50ml, 187ml y 375ml









DISEÑOS VARIADOS EN PRESENTACIONES DE VINO





VASOS Y COPAS DISEÑOS VARIADOS





PISCOS UPYANA EN LA CAMARA DE COMERCIO DE LIMA



NUESTRO VIÑEDO



Asociados Comerciales:

CCL | ASOCIADO
CÁMARA DE COMERCIO - LIMA



Recetas con Pisco Upyana

Pisco Sour – (Para 1 copa)

- 4 Cubos de hielo
- 2 Onzas de Pisco Upyana
- 1/2 Onzas de Jugo de Limón recién exprimido
- 3/4 Onzas de Jarabe de goma
- 1/3 de clara de huevo

*Preparación: De acuerdo al orden de los ingredientes.

*En una coctelera agitar durante 15 segundos.

*Decoración: 1 o 2 gotas de Amargo de Angostura en cada copa.



Chilcano – (Para 1 vaso)

- 4 Cubos de hielo
- 2 Onzas de Pisco Upyana
- 1/4 de Onza de Jugo de Limón
- Media Onza de jarabe de Goma
- 6 Gotas de Amargo de Angostura
- Ginger - Ale

*Preparación directamente en el vaso



Coctel de Algarrobina – (Para 1 vaso)

- 4 Cubos de hielo
- 1 Onza de Pisco Upyana
- Media Onza de Crema de Cacao
- 1 ½ Onza de leche evaporada
- ¼ de Onza de Algarrobina
- 1 Yema de huevo
- ½ Onza de Jarabe de Goma

*Preparación: De acuerdo al orden de los ingredientes.

*En una coctelera agitar durante 15 segundos.

*Espolvorear canela molida.



Lista de Precios



BOTELLA DE PISCO PERSONALIZADO EN 500ml

1. En caja de madera personalizada + una copa S/. 58.00 + IGV
2. En pergamino tipo madera personalizado S/. 45.00 + IGV
3. En caja de madera rectangular personalizada S/. 45.00 + IGV
4. En caja de madera flexible personalizada S/. 44.00 + IGV
5. En cono personalizado S/. 35.00 + IGV
6. En cofre + 2 copas S/. 63.00 + IGV
7. En yute o tocuyo S/. 32 + IGV



Lista de precios

- Botella de 50ml con bolsa de tocuyo S/.12 (Min. 50 Unidades)
- Botella de 50ml sin bolsa S/.9 (Min 50 Unidades)
- Botella de 187ml con bolsa de tocuyo S/.21 (Min. 50 Unidades)
- Botella de 187ml sin bolsa S/.16 (Min. 50 Unidades)
- Botella de 500ml de pisco S/.27 (Min. 24 Unidades)
- Botella de 500ml con tubular S/.35 (Min. 24 Unidades)
- Botella de 500ml con bolsa de tocuyo o yute S/.32 (Min. 24 Unidades)
- Botella de 500ml en caja de madera, pergamino o caja flexible S/.44 (Min. 24 Unidades)
- Botella 500ml en caja de madera + vaso pisquero S/.58 (Min. 24 Unidades)
- Botella 500ml en cofre con 2 vasos pisqueros S/.62 (Min. 24 Unidades)

Precio de vasos con diseño

- Vaso para Chilcano S/. 7
- Vaso pequeño S/. 5
- Copa S/. 7

****LOS PRECIOS NO INCLUYEN IGV****

- A partir de 100 unidades pida una botella de vino borgoña gratis-

Para mayor información



Contacto

Carlos Hernandez Sierralta



Correo/ Web/RRSS

piscoupyana@gmail.com
www.piscoupyana.com
facebook.com/pisco.upyana
Instagram: [piscos.upyana](https://www.instagram.com/piscos.upyana)



Teléfono

+51 999 040 473
+51 980 364 965