

25 DE AGOSTO DE 2022

Sesión n°6:

# Oportunidades de mercado de alta gama para los productos agroalimentarios del Caribe



*Caribbean Agrifood Business Series ...*



Un caleidoscopio de frutas y verduras orgánicas -recogidas diariamente por el personal y los clientes- junto con el marisco fresco del océano cercano, hacen que sea una auténtica experiencia de la granja a la mesa. *Lista caliente 2015 - Buena comida*



# Abastecimiento de alimentos de calidad de los productores, empresas....

- Apoyar a las empresas locales [agricultores y pescadores], generar empleo, formar para poder optar a las oportunidades, apoyar a los productores locales y promover las innovaciones.



*TUDO EL MUNDO QUIERE IR DE  
VACACIONES.....*

*COMER MUCHO Y DE ALGUNA  
MANERA... VOLVER MILAGROSAMENTE  
DE LAS VACACIONES.....SLIMMER.*



# OPORTUNIDADES Y RETOS



# Experiencia gastronómica de la granja a la mesa



## BELLE MONT FARM

### TABLE D' HOTE

(Set Menu)

#### Option 1

##### Appetizer

Lobster & Mango Salad

Lemon Grass & Citrus Coconut, Passion Fruit Gel, Farm Greens & Herbs

##### Main Course

Chicken Breast

Curry Condiments, Farm Carrot & Ginger Puree, Sweet Potato, Arugula, Jus  
or

Mahi Mahi

Curry Condiments, Farm Carrot & Ginger Puree, Sweet Potato, Arugula,  
Shellfish Jus

##### Dessert

Dark Chocolate Ganache Tart Coconut Sorbet

US\$ 60++

Ingredients sourced locally and sustainably whenever possible.  
Prices are exclusive of 22% tax and service.

#### Option 2

##### Appetizer

Avocado & Cucumber Salad

Pineapple, Coconut Sour Cream, Herb Oil, Farm Greens & Herbs

##### Main Course

Beef Tenderloin

Farm Vegetable Terrine, Roasted Carrot, Wilted Farm Greens, Black Truffle Jus  
or

Salmon

Farm Vegetable Terrine, Roasted Carrot, Wilted Farm Greens,  
Black Truffle Lobster Jus

##### Dessert

Mango Parfait

Sour Sop sorbet, Basil & Mango Coulis, Dark Chocolate Cookie Crumble

US\$ 70++

Ingredients sourced locally and sustainably whenever possible.  
Prices are exclusive of 22% tax and service.

## Transformación de la experiencia culinaria.

## BELLE MONT FARM

### Hors D'Oeuvre Menu

#### Cold Hors D' Oeuvre

Farmers Vegetable & Dips - Chips, Vegetable, Pumpkin Butter,  
Coconut Dip \$2

Passion Fruit Marinated Marlin Tataki- Ginger & Coconut Cream \$3

Lobster & Cucumber Barrels - Lime & Fennel \$3

Mini Pull Pork Sandwich - Pickled Cucumber, Salsa Verde \$2

#### Hot Hors D' Oeuvre

Spiced Goat Cheese Croquettes - Watermelon Compote \$2

Pumpkin & Zucchini Pizzitas - Basil, Parmesan \$2

Curried Vegetable Empanadas \$2

Swordfish Fritter - Chilli & Ginger Farm Ketchup \$3

Chicken Skewer - Jackfruit Glaze, Peanut Dip \$2

Mini Beef Burger - Grilled Vegetable, Aioli \$3

**Priced per Piece with minimum order of 1 dozen each.**

Ingredients sourced locally and sustainably whenever possible.  
Prices are exclusive of 22% tax and service.



## BELLE MONT FARM

### Buffet Menu

#### Salads

BMF Coleslaw

Tomato & Basil Salad

Farm Greens, Sorrel & Balsamic Dressing

Butternut Squash & Arugula Salad

#### Meats & Fish

Grilled Mahi Mahi- Pineapple Salsa

Grilled Chicken Breast - Condiments

Guava Glazed Pork Roast

#### Starches

Breadfruit or Provision (Cheesy)

Rice & Peas

Roasted Farm Vegetables

#### Desserts

Passion Fruit Meringue Pie

Dark Chocolate Mousse

Farm Fruit Cobbler

Mango & Ginger Pudding

US\$ 70++

Ingredients sourced locally and sustainably whenever possible.  
Prices are exclusive of 22% tax and service.



# BELLE MONT FARM

## The Farm Table Sample Menu

Red Tomato Chutney, Red Onion Compote  
Watermelon Pickles, Carrot Pickles  
Cantaloupe Pickles

Cinnamon Pumpkin Butter, Eggplant Caviar, Goat Cheese  
Gratin

Wood Oven Baked Beer Sourdough Bread & Focaccia, Farm  
Bread

Farm Coleslaw, Tomato & Basil Salad  
Butternut Squash & Arugula Salad  
Farm greens, Cucumber & Fennel

Grilled Local Caught Fish, Pineapple Salsa  
Wood Oven Braised Pork Stew

Roasted Chicken Leg stuffed with Banana, Banana Salsa  
BBQ Beef Striploin, Jus & Tomato Salsa

Plantain Gratin, Green Beans  
Grilled Papaya, Peppers, Eggplant  
Roasted Carrot, Ginger, Cumin & Fennel  
Fruit Pie & Coconut Sorbet

**US\$ 120++ - per person**

*Includes: House White & Red Wine, Fruit Punch, Soft Drinks, Sparkling Water*

**Ingredients sourced locally and sustainably whenever possible.  
Prices are exclusive of 22% tax and service charge**

### APPETIZER

Belle Mont Farm Quinoa and Beetroot Salad  
Chick Peas, Roasted Pumpkin, Cucumber,  
Tomatoes, Balsamic Dressing

or

Lobster & Mango Salad  
Lemon Grass & Citrus Coconut, Passion Fruit Gel,  
Farm Greens & Herbs

### MAIN COURSE

Chicken Breast  
Curry Condiments, Farm Carrot & Ginger Puree, Sweet  
Potato, Arugula, Jus

or

Salmon  
Farm Vegetable Terrine, Roasted Carrot, Wilted Farm Greens,  
Black Truffle Lobster Jus

or

Herb Marinated Tofu and Farm Vegetables Ratatouille  
Seared Marinated Tofu, Crispy Polenta Wedges, Farm  
Vegetable Ratatouille

### DESSERT

Liamuiga Chocolate Brownie  
Ice Cream | Ganache

Wedding Date: 27th June, 2022



# TRANSFORMANDO LA EXPERIENCIA DEL HUÉSPED

Se acabaron las galletas en la cama al registrarse.

*Este es el aspecto que tiene ahora la amenidad al registrarse en su habitación de hotel:*



# La agricultura y la experiencia hotelera: Campo de golf comestible



## Campos de Irie

¿Un campo de golf comestible? Sí, hay tal cosa

El primer campo de golf ecológico comestible del mundo.

Este campo de golf de las Indias Occidentales fomenta golfistas a recoger una variedad de frutas frescas - mangos, papayas, plátanos... *mientras* juegan.

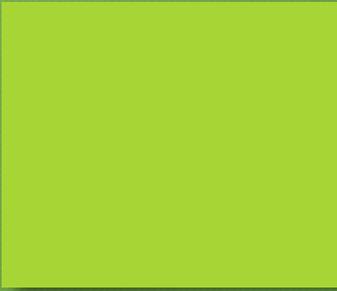




# Restaurante y bar de playa Arthur's Sea-to-Fork









Bienestar de  
lujo  
[Spa]  
Experiencia

Experiencia de bienestar:  
Paisajes frutales  
y el destino spa- dibujado  
de las prácticas nativas y  
flora



# Factores que obstaculizan los esfuerzos de la agricultura:

cuestión de las plagas, los costes de los productos ecológicos, el clima, el volumen, las demandas de los clientes





PARA MÁS INFORMACIÓN, PUEDE VISITAR

<https://bellemontfarm.com/>

Kittitian Hill, San Cristóbal,  
San Cristóbal y Nieves  
(869) 465-7388

[derriann.charles@kittitianhill.com](mailto:derriann.charles@kittitianhill.com)  
[argyle.forde@kittitianhill.com](mailto:argyle.forde@kittitianhill.com)





# Oportunidades de mercado de alta gama para los productos agroalimentarios del Caribe



KITTITIAN HILL: Un complejo turístico de lujo que marca un hito en San Cristóbal y Nieves

Presentación para la sesión online agroalimentaria IICA-COLEACP

Fecha: 25 de agosto, 2022



Redefinir el modelo de desarrollo de complejos turísticos en el Caribe:  
Desarrollo sostenible + implicación de la comunidad = Vida de lujo sostenible.

# Vídeos para ver:

Vídeo del complejo de lujo ecológico Kittitian Hill

<https://www.youtube.com/watch?v=Fcl3WIEllzA>

Kittitian Hill - El viverista

<https://www.youtube.com/watch?v=ZrVd0hszc6l>

Kittitian Hill - El pescador

<https://www.youtube.com/watch?v=MpVqVUJAmpo>





La Serie del IICA-COLEACP sobre la Empresas Agroalimentarias del Caribe se centra en las innovaciones y los éxitos de las empresas y PYMEs lideradas por agricultores del Caribe. Estas actividades cuentan con el apoyo de lo programa Fit For Market SPS, ejecutados por COLEACP en el marco de la Cooperación al Desarrollo entre la Organización de Estados de África, el Caribe y el Pacífico (OEACP) y la Unión Europea.



# Gracias

