



# Peru Kulinarisch

Eine Einführung in die peruanische Gastronomie

Ganzjährig ab 2 Personen

Buchungscode: PTASET-PE-012

8 Tage / 7 Nächte



## HIGHLIGHTS:

- ✓ Lima "Stadt der Könige"
- ✓ Cuzco "Stadt der Inka"
- ✓ "Heiliges Tal der Inka"
- ✓ Machu Picchu
- ✓ Andine und Neuandine Küche.  
Das Gastroerlebnis der  
besonderen Art in  
ausgesuchten  
Sternrestaurants



Diese Reise beinhaltet nicht nur alle Sehenswürdigkeiten von Lima und Cusco, die man gesehen haben muss, sondern auch einen sehr wichtigen Bestandteil der peruanischen Identität... das Essen.

Acht Tage lang tauchen Sie in die kulturellen Zentren von Peru ein und runden das Ganze mit einem kulinarischen Erlebnis, das seinesgleichen sucht, ab. In Peru findet man, obwohl bis zuletzt vom Ausland kaum bemerkt, eine der besten Küchen der Welt. Ihre besondere Qualität und Vielfalt hat mehrere Gründe. Einerseits bietet die ökologische Vielfalt des Landes – Peru ist die Heimat von 84 der 104 noch bestehenden Ökosysteme der Erde – ein großes Angebot an frischen Produkten, von dem jeder Koch höchst begeistert wäre. Der zweite Grund ist die starke Verschmelzung der verschiedenen kulturellen Traditionen – im Laufe der Jahrhunderte wurde Peru von der spanischen, afrikanischen, chinesischen, japanischen, italienischen und arabischen Küche beeinflusst. Bon appétit



Tag 01 Flug nach Lima

Tag 02 Lima

Tag 03 Lima

Tag 04 Flug Lima - Cuzco / Citytour

Tag 05 Cuzco - Heiliges Tal der Inka

Tag 06 Machu Picchu

Tag 07 Cuzco

Tag 08 Cuzco - Lima - ...





## Willkommen in Peru

## Bienvenidos al Peru

## Welcome in Peru



### 1. TAG - ... - LIMA

Willkommen in Peru! Sie werden am Flughafen abgeholt und zu Ihrem Hotel gebracht.

Am Abend werden Sie zum Hotel Country Club gefahren um zu lernen wie man den berühmten peruanischen Pisco Sour zuzubereitet. Genießen Sie Ihr Getränk in der ruhigen und intimen Englischen Bar des Hotels, bevor Sie sich weiter zum Hotel-Restaurant begeben. Das reizende „Perroquet“ wurde kürzlich als das beste Hotel-Restaurant ausgezeichnet und in das Buch „Peruanischer

Restaurantführer - ein Handbuch der besten Gourmet-Restaurants“ aufgenommen. Hier können Sie Nouvelle Cuisine mit raffinierten und interessanten Geschmackskombinationen ausprobieren. Dabei steht die Verwendung von frischesten Zutaten im Vordergrund. An den Wänden hängt Kunst aus dem berühmten Osma Museum für Kolonialkunst. Bei schönem Wetter haben Sie in diesem dezenten Restaurant die Möglichkeit auf der Terrasse zu dinieren - ideal für romantische Abende.

(-/-/A)

### 2. TAG - LIMA

Der Tag beginnt mit einem Besuch des Magdalena Marktes. Er bietet eine große Auswahl an frischen Produkten, wie z.B. Chilli, Paprika, Kartoffeln, Limetten und exotischen Früchten wie Chirimoya und Lucuma. Danach werden Sie sich auf den Weg in den Bezirk Pueblo Libre machen, um das Larco Herrera Museum zu besichtigen. Die Häuser in dieser Nachbarschaft lassen erahnen, wie Lima um 1900 aussah: enge Gassen, alte Kirchen und Häuser, die durch geschmiedete Eisentore vor unbefugtem Eindringen geschützt wurden. Die Verwendung von altertümlichen Farben wie pastellrosa,



lachs, gelb oder lavendel, die in den 20er Jahren sehr häufig verwendet wurden, sind hier an den Häusern immer noch zu sehen.

Anschließend werden Sie eine der traditionellsten Restaurant-Bars Limas entdecken: die Queirolo Bar, um einen „Butifarra“ zu probieren. Ursprünglich eine Schnapsbrennerei im Besitz der italienischen Familie Queirolo, wurde sie im Jahre 1880 zu einem Restaurant mit Bar umgewandelt. Seitdem ist sie zu





einem Fixpunkt der gastronomischen Szene geworden. Schriftsteller und Dichter, junge und alte Menschen treffen sich in dieser hübschen altertümlichen Bar. Sie werden die hohen Wände und alten Eichenholzregale, die mit Weinflaschen beladen sind, die schwarz-weiß Fotografien Limas Gesellschaft und die Marmortischplatten lieben.

Danach werden Sie das Larco Herrera Museum besuchen. Das Museum befindet sich in einer vornehmen Villa aus dem 18. Jahrhundert, die auf dem Fundament einer Pyramide der Prä-Inkazeit des 7. Jahrhunderts errichtet wurde. Das Museum beherbergt die umfangreichste Sammlung präkolumbischer Kunstschätze von ganz Peru (ca. 45,000 Kunstwerke). Besonders hervorzuheben sind die feinen Gold- und Silberarbeiten antiker Kulturen sowie eine weltweit einzigartige Sammlung erotischer Keramikskulpturen. Die Ausstellungsräume gewähren einen faszinierenden Einblick in 3,000 Jahre peruanischer Geschichte. Die herausragenden Exponate des Museums gelten weltweit als Vorzeigeobjekte präkolumbischer Kunst und wurden bereits in den renommiertesten Museen der Welt ausgestellt.



Nach der umfassenden Einführung in die peruanische Kultur lernen Sie am Abend auch die lokale Küche im Restaurant La Huaca näher kennen. Dieses stilvolle Restaurant liegt inmitten einer historischen Ausgrabungsstätte, dem archäologischen Komplex Huaca Pucllana, eine vor ca. 1500 Jahren aus Lehmziegeln erbaute Pyramide. Ohne Zweifel ist die „Huaca“ ein einzigartiger Ort, um die bekanntesten peruanischen Köstlichkeiten zu probieren. Der rustikale Stil, in dem der Hauptsaal des Restaurants eingerichtet ist und die minimalistische Dekoration, versprühen einen ganz besonderen Charme. Ein ganz exklusiver Höhepunkt ist es, das Abendessen auf der Terrasse mit unvergleichlicher Aussicht auf die erleuchtete Pyramide einzunehmen.

(F/-/A)

### 3. TAG - LIMA

Die peruanische Pazifikküste ist reich an Fisch und Meeresfrüchten. Nicht nur deshalb, sondern auch wegen der guten peruanischen Köche, zählen Gerichte, die mit Fischen oder Meeresfrüchten zubereitet werden, zu den leckersten und beliebtesten Gerichten der peruanischen Küche. Nur wenige lateinamerikanische Länder können mit der hervorragenden peruanischen Küche konkurrieren. Aus diesem Grund darf am Morgen ein Besuch des Fischmarktes in Chorillo nicht fehlen.



Nachdem Sie die verschiedensten Fischarten gesehen haben, sind Sie nun bereit für ein Mittagessen im Cala Restaurant & Lounge. In einem modernen und schicken Ambiente werden hier kulinarisch hochwertige und kreative Speisen serviert, wobei der Schwerpunkt auf Fisch und Meeresfrüchten liegt. Das Restaurant liegt direkt an der Küste und bietet einen eindrucksvollen Blick auf den Pazifik. Nicht nur auf Details der zeitgenössischen Küche wird geachtet, sondern auch auf die Gastfreundschaft. Im ersten Stock können Sie zur Einstimmung Cocktails oder kleine





Vorspeisen probieren oder aber Sie beginnen Ihren Besuch gleich im schicken Speisesaal im Obergeschoss.



Die Japaner, brachten um die Jahrhundertwende die Liebe zu frischem, rohen Fisch und Meeresfrüchten mit, die der peruanischen Küche eine östliche Note verleiht. Heute Abend werden Sie die Verschmelzung der peruanisch-japanischen Küche in einem der besten Restaurants der Stadt erleben. Gerichte, wie Guratan Maki, Tacuchaufa und Ravioli Nikkei, mit feinsten Zutaten und einer sorgfältigen Präsentation zubereitet, überzeugen auch den pingeligsten Gaumen. In Japan gibt es viele Möglichkeiten „Willkommen“

zu sagen, aber keine ist so tief greifend wie „Maido“, die das Bestreben vermittelt, dass der Gast sich wie zu Hause fühlen soll. Dies ist die Philosophie des Restaurants, das von Mitsuharu Tsumura geführt wird. Nachdem er Erfahrungen in dem Land ihrer Vorfahren gesammelt hatte, kehrte „Misha“ nach Lima zurück und ist heute einer der jüngsten und talentiertesten Köche der peruanischen Gastronomie-Szene. Machen Sie sich bereit, einzigartige Zubereitungsweisen und Geschmacksrichtungen verbunden mit aufmerksamem Service zu erleben.



**(F/M/A)**

#### 4. TAG - LIMA – CUSCO



Ein früher Flug am Morgen bringt Sie nach Cusco, der Hauptstadt des Inkareichs. Am Flughafen werden Sie in Empfang genommen und zum Hotel gebracht. Dort werden Sie mit einem Kokatee begrüßt, der dazu dient der Höhenkrankheit vorzubeugen. Den Rest des Vormittags können Sie sich entspannen und akklimatisieren.

Für die Mittagszeit empfehlen wir etwas Leichtes im Hotel zu essen, um sich besser an die Höhe zu gewöhnen.

An diesem Nachmittag besichtigen Sie die wichtigsten Plätze in Cusco. Die berühmte Kathedrale mit ihren geschnitzten Holzarbeiten, verziertem Altar und mehreren, hundert Gemälden aus dem 17. Jahrhundert der Malerschule Cuscos gehört dazu. Sie setzen die Entdeckungstour des kulturellen Reichtums Cuscos am Sonnentempel fort. Sie werden Zeuge des unglaublichen Mauerwerks der Inkas, einer technische



Meisterleistung, die bis heute ein Geheimnis geblieben ist. Danach wandern Sie der Hatunrumiyoc Straße entlang, die nach dem 12-winkligen Stein benannt ist, der noch schön in der verbliebenen Mauer des Inka Roca Palasts sichtbar ist.

Sie machen einen letzten Stopp im San Blas Kunsthandwerkerviertel. Seine sagenumwobenen Kopfsteinpflastergassen bieten nicht nur spektakuläre Ausblicke auf die Stadt. Sie sind auch mit Werkstätten und





Galerien gesäumt, die Sie die künstlerische Atmosphäre fühlen lassen.

Abendessen erfolgt im Restaurant Chicha, das das erste Restaurant in Cusco von Perus berühmtem Küchenchef Gaston Acurio ist. In moderner Atmosphäre werden hier die bekanntesten Gerichte Perus serviert. Die liebevolle und feine Gestaltung der Speisen und ein ausgezeichneter Service runden das Angebot dieses Restaurants ab. An der kleinen Bar des Restaurants gibt es auch Gelegenheit aus dem reichhaltigen Angebot an Weinen und Cocktails zu wählen.

**(F/-/A)**



### 5. TAG - CUSCO - HEILIGES TAL

An diesem Morgen besuchen wir den PISAQ Markt im Heiligen Tal. Ursprünglich war dies ein Ort, wo Menschen aus abgelegenen Gemeinden ihre Waren tauschten. Im Laufe der Zeit hat sich PISAQ zu einem der bekanntesten Souvenir-Märkte in Südamerika entwickelt.

Zum Mittagessen kehren Sie in einem typischen Restaurant „Wayra“ ein. Dieses ländlich gelegene Restaurant bietet zum Mittagessen ein hochwertiges Barbecue nach Cusco-Art. Probieren Sie „choclo“, einen

typischen Anden-Maiskolben, Brot aus Cusco, verschiedene Arten Kartoffeln, die im heiligen Tal angebaut werden oder „Chicha de jora“, ein köstliches Maisbier. Sie können sowohl im geschmackvoll eingerichteten Speisesaal als auch auf der Terrasse, auf der die typischen Öfen aus Cusco für die gemütliche Atmosphäre und die schneebedeckten Anden ringsherum für die wundervolle Aussicht sorgen, Ihr Mittagessen genießen. Begleitet wird es durch eine Vorführung peruanischer Paso-Pferde aus dem hoteleigenen Stall.

Am Nachmittag fahren wir zur Ollantaytambo Festung, um dort den Sonnentempel (erschaffen aus sechs gigantischen Monolithen mit einem Gesamtgewicht von mehr als 50 Tonnen) und die Terrasse der Zehn Nischen zu besichtigen. Das Abendessen werden Sie im Hotel einnehmen.

**(F/M/A)**



### 6. TAG - HEILIGES TAL - MACHU PICCHU - CUSCO



Am Morgen werden Sie zum Bahnhof von Ollanta gebracht. Die 1 ½ stündige Zugfahrt durch das heilige Urubamba Tal bringt Sie zur legendären Inkafestung Machu Picchu. Von Aguas Calientes aus nehmen Sie einen kleinen Bus, der sich die steilen Serpentina bis zum Eingang der Zitadelle hinaufarbeitet. Machu Picchu wurde nie von den Spaniern entdeckt. Erst 1911 stieß der Forscher Hiram Bingham auf die verwitterten Mauern der mächtigen Anlage. Die einzigartige Lage und das architektonische Genie, das in den Bau einfluss, machen Machu Picchu zu einem wahren Wunderwerk.





Das Mittagessen findet im Restaurant Qunuq statt, das sich im einzigen 5-Sterne-Hotel der Sumaq-Kette in Aguas Calientes befindet. Es liegt auf der 2. Ebene des Hotels und bietet so einen überwältigenden Panorama-Blick auf den umliegenden Hochnebelwald und den Vilcanota-Fluss. Die kulinarische Auswahl reicht von Gourmetmenüs über Neu-Andine Küche sowie regionale und internationale Gerichte. Die Speisekarte ist eine Kreation des bekannten peruanischen Chefkoches Rafael Piqueras (er wurde im Jahr 2003 als einer der weltbesten 12 Chefköche von „Fusion Madrid“ bewertet). Mit einer Kapazität für 130 Personen bietet das Restaurant deutlich weniger Platz als andere Restaurants in der Umgebung, aber so stellt es eine echte Alternative dar für Gäste, die ein etwas intimeres und ungestörteres Ambiente wünschen, um den Besuch von Machu Picchu mit einem würdigen A-La-Carte-Mittagessen ausklingen zu lassen.



Am Nachmittag kehren Sie mit dem Zug nach Ollanta und weiter mit dem Bus nach Cusco zurück und werden anschließend in Ihr Hotel gebracht.

**(F/M/-)**



## 7. TAG - CUSCO

Der heutige Tag steht Ihnen zur freien Verfügung. Nutzen Sie die Gelegenheit, um Cuscos wichtigste Sehenswürdigkeiten auf originelle Art und Weise zu entdecken – zum Beispiel in einem Waggon, der den Esel-gezogenen Straßenwagen aus vergangenen Zeiten nachempfunden wurde. Mehrmals täglich beginnt am Hauptplatz der Stadt die 75-minütige Rundfahrt mit dem „Tranvía de Cusco“. Sie führt vorbei an 40

historischen und kulturellen Highlights Cuscos, darunter die hübsche Plaza Regocijo, die Kirche La Merced (1651), die Ruinen von Sacsayhuaman und die Statue Cristo Blanco. Die Fahrt wird auf Englisch und Spanisch durchgeführt und kostet S/.15 pro Person.

Zum Mittagessen treffen wir uns im „Pacha Papa“. Gegenüber der kleinen Kirche von San Blas bietet dieses Restaurant, das in einem populären Kolonialgebäude oder auch „Quinta“ situiert ist, eine warme Atmosphäre und typische andine Gerichte. Pacha Papas entspanntes Ambiente wird durch einen kolonialen Innenhof mit Holztischen, die einen Holzofen umgeben, ergänzt. Die Verwendung von Steinguttöpfen gibt den



Gerichten im Pacha Papa ihren speziellen hausgemachten Geschmack. Die Menükarte hält Spezialitäten wie „cuy“ (Meerschweinchen), Forelle in Kapernsoße und Alpakagulasch sowie leckere Gourmet Pizza und Calzone aus dem Holzofen für Sie bereit.



Der heutige Abend bietet ein weiteres Highlight dieser Reise. An einem ganz besonderen Ort, dem „El Pisquerito“, werden wir eine Pisco- und Cocktailprobe machen. Diese Bar zeichnet sich durch ein außergewöhnliches Angebot an neuartigen Cocktails aus, die vorwiegend aus dem bekannten

peruanischen „Pisco“ und einheimischen Früchten gemixt werden. Die Idee zu dieser Bar stammt





von Hans Hilburg, einem Peruaner, dessen Leidenschaft seit über 30 Jahren das Mixen von Cocktails ist. Hilburg stellte bereits einen Großteil der Cocktailkarten für die Restaurants des bekanntesten Sternekoch Perus, Gastón Acurio, zusammen. Lernen Sie also mehr über die Geschichte des „Piscos“, seine verschiedenen Sorten und natürlich über die Herstellung eines originalen „Pisco sour“. Nach der Einführung werden Sie Ihren eigenen Cocktail mixen und dazu lokale Häppchen genießen.

**(F/M/-)**

### 8. TAG - CUSCO - LIMA - ...

Am Morgen werden Sie im Hotel abgeholt, um Ihren Rückflug nach Lima anzutreten.

Das Abschiedsmittagessen wird in bei „Astrid y Gastón“ serviert. Dieses Restaurant hat sich zur Perle der peruanischen Gastronomie-Szene entwickelt und hat es sogar bis in die prestigeträchtige San Pellegrino World's 50 Best Restaurants Liste im Jahr 2011 geschafft. Gastón Acurio und Astrid Gutsche, beide Cordon Bleu Köche, kreieren klassische peruanischen Gerichte nach modernen Standards mit internationalen Geschmack. Die Weinkarte ist eine der besten der Stadt und die spektakuläre Dessertkarte, das Werk von Astrid, ist fast so lang wie die Karte der Hauptgänge. Die Bar verfügt über eine verblüffende Auswahl an Piscos und Pisco Cocktails, so dass es eine gute Idee ist, bereits etwas im Voraus zu kommen und einen anregenden Aperitif zu genießen.



Danach werden Sie zum Flughafen gebracht, um Ihren internationalen Rückflug anzutreten.

**(F/M/-)**

## Termine

Saison	Von	bis
2015 - ganzjährig	01.01.2015	23.12.2015

## Preise

Preise pro Person im Doppelzimmer in EUR	Private Leistungen					EZ-Zuschlag
	2	4	6	8	10	
Tourist	3940	3050	2730	2600	2450	410
First	4220	3320	3100	2850	2645	725
Deluxe	4545	3495	3375	3100	2970	975
Deluxe Superior	6175	4825	4535	4260	2130	2205

### Preise gültig bis zum 23. Dezember 2015

(Preise gelten nicht während Karneval, Ostern, Inti Raymi in Cusco (20.-28.6.2013), Weihnachten, Silvester, Feiertagen, Kongressen und Events!)

**Durchführung nach Verfügbarkeit - Änderungen vorbehalten**



E-Mail : [hpetrul@aol.com](mailto:hpetrul@aol.com)  
 © by [www.paititi.jimdo.com](http://www.paititi.jimdo.com)



## Flüge

Inlandsflüge (Preise pro Person in USD)	
Lima – Cusco – Lima	470*

\* Preisschwankungen je nach Verfügbarkeit

## Hotel / Unterkunft

Stadt	Einfache Mittelklasse	Gehobene Mittelklasse	Komfortklasse	Luxusklasse
Lima	Ibis	Sol de Oro / Casa Andina Select	Four Points	Miraflores Park (Deluxe Suite Ocean View)
Cusco	Maytaq /Tampu	El Mercado	Aranwa Boutique	Monasterio (Monasterio Junior Suite)
Sacred Valley	Agustos	Sol y Luna (Casita Superior)	Sol y Luna (Casita Deluxe)	Rio Sagrado (Deluxe)

Nach Verfügbarkeit – Änderungen vorbehalten

## Leistungen

### Im Im Preis enthalten:

- ✓ Transfer vom/zum Hotel
- ✓ Unterbringung in einem Doppelzimmer der gewählten Hotelkategorie
- ✓ Ausflüge wie im Reiseverlauf angegeben
- ✓ Eintrittsgelder für die im Reiseverlauf genannten Sehenswürdigkeiten
- ✓ Mahlzeiten wie im Programm angegeben (**F**: Frühstück, **M**: Mittagessen, **A**: Abendessen)
- ✓ Zugfahrkarte Ollanta - Machu Picchu - Cusco im Vistadome Abteil (Erste Klasse)

### Nicht im Preis enthalten:

- Gebühren für Banküberweisung/Geldtransfer
- Internationaler Flug
- Inlandsflüge (siehe separate Kostenaufstellung)
- Zusätzliche Kosten wie persönliche Ausgaben, Trinkgelder usw.
- Alle entsprechendes Abreise- und Visumsgebühren
- Alle Speisen und Getränke (sofern nicht angezeigt)
- Reiseversicherung

## Wichtige Anmerkung

Flughafengebühren in den Städten Lima, Cuzco, Iquitos, Pucallpa, Tarapoto, Tumbes, Piura, Cajamarca, Trujillo, Chiclayo und Puerto Maldonado sind in den Flugpreisen inkludiert. Die Ausreisesteuer von derzeit 32 USD ist im internationalen Flugticket inkludiert.

Wir empfehlen Frühzeitig zu buchen, da die Besucherzahl für Machu Picchu auf 2500 täglich beschränkt ist.

Wer auf den Huayna Picchu steigen möchte, muss das bei der Buchung ebenfalls mit angeben, da die Besucherzahl auf 400 Personen in 2 Turns beschränkt ist

Für Besucher die den Inkatrail machen wollen, empfehlen wir eine Vorlaufzeit von mindestens 4 Monaten, da die Besucherzahl auf 500 Personen täglich beschränkt ist.

Statt des Inka Trails empfehlen wir als alternative eines unserer Anschlussprogramme zu nutzen.



E-Mail : [hpetrul@aol.com](mailto:hpetrul@aol.com)  
 © by [www.paititi.jimdo.com](http://www.paititi.jimdo.com)





## Wichtig

### Für alle Reservierungen brauchen wir die folgende Informationen:

- Vollständiger Name, Geburtsdatum, Nationalität, Passnummer des/der Teilnehmer
- Internationale Ankunft und Abfahrt des Fluges
- Lokale Flüge des Programms, soweit vorhanden
- Spezielle Anforderungen und eventuelle Essensrestriktionen
- Ärztliche Probleme
- Raucher / Nichtraucher

## Hinweise / Empfehlungen

- ❖ Gutes Fernglas und Kamera mit gutem Zoombereich
- ❖ Genügend Filme oder Speicherkarten
- ❖ Ersatzakkus für Kamera
- ❖ T-Shirts und lange Hosen
- ❖ Zwei bis vier Paar absorbierender Baumwollsocken
- ❖ Zwei bis vier Paar normale Baumwollsocken
- ❖ Regenmantel oder langer Poncho (100% wasserdicht)
- ❖ Drei oder vier langärmelige Baumwollshirts
- ❖ Pullover
- ❖ Warme Jacke
- ❖ Sonnencreme (hoher Faktor)
- ❖ Eine Flasche oder Feldflasche für Getränke bei Ausflügen
- ❖ Ein Hut
- ❖ Zwei kurze Hosen
- ❖ Zwei lange Hosen
- ❖ Badebekleidung, Handtuch
- ❖ Sonnenbrille
- ❖ Turnschuhe oder Wanderschuhe (mit gutem Profil) und Sandalen
- ❖ Insektenschutzmittel
- ❖ Taschenlampe
- ❖ Ersatzbatterien für Taschenlampe
- ❖ Persönliche Hygieneartikel und Arzneimittel
- ❖ Bargeld für Getränke an der Bar und sonstige persönliche Ausgaben

## Gesundheit / Medizinisches

In sehr seltenen Fällen kann Soroche, die Höhenkrankheit, auftreten.

Eine Gelbfieberimpfung ist nicht zwingend erforderlich, wird aber angeraten.

Hepatitis A & B ist nicht erforderlich, wird aber angeraten.

Malaria kommt vereinzelt vor ist aber nicht überprävalent.

Für vorbeugende Maßnahmen konsultieren Sie bitte Ihren Arzt oder ein Tropeninstitut.

## Anschlussprogramm

Wir verfügen über eine umfangreiche Auswahl an Vor- und Nachprogrammen, die ihrer Reise individuell angepasst werden können. Wir freuen uns über Ihre Nachfrage und beraten Sie gerne.

Fotos: Archiv Paititi Tours, SETOURS, Prom Peru, turismoenfotos.com, sxc.hu



E-Mail : [hpetrul@aol.com](mailto:hpetrul@aol.com)  
© by [www.paititi.jimdo.com](http://www.paititi.jimdo.com)