



@DISTLLANOS

DISTLLANOS
PRODUCIMOS CON CALIDAD
INSUPERABLE

PORTAFOLIO

www.llanosdeloriente.com
www.tienda.llanosdeloriente.com



CEL: 321 351 28 04
305 814 91 33
314 434 25 34

distribuidorallanosdeloriente@gmail.com
giovannyangulogomez@gmail.com

NIT: 901 383 564 3

CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	01
BENEFICIOS DEL HUEVO DE CODORNIZ	01
OTROS BENEFICIOS	02
PRESENTACIONES DE HUEVOS DE CODORNIZ	02
PAN CODORNIZ ARTESANAL	03
.....	04
SAN FRANCIS CAFÉ	05
CAFÉ CREME	06
RESPONSABILIDAD	07



DISTLLANOS

PRODUCIMOS CON CALIDAD INSUPERABLE
Distribuidora Llanos del Oriente

Distribuidora **DISTLLANOS** es una empresa productora de huevos, carne de Codorniz y sub-derivados, con alta experiencia en el mercado que ha permitido generar estrategia comercial en la cría de aves de codorniz, levante y postura que se expenden en todo el país. Nuestra producción y transformación permite obtener una producción de un millón de huevos mensuales y trabajando de la mano con pequeños productores de la zona para incluir 600 mil unidades más.

Los huevos de codorniz son un alimento muy nutritivo y saludable, que a pesar de que son más pequeños que los huevos de gallina, tienen un sabor semejante y al compararlos a nivel nutricional, son ligeramente más calóricos y ricos en nutrientes como calcio, fósforo, hierro y zinc.

BENEFICIOS DEL HUEVO DE CODORNIZ

- Ayuda a prevenir la anemia.
- Aumenta la masa muscular.
- Formación de glóbulos rojos saludables.
- Mantener la salud visual.
- Promueve el crecimiento en los niños.
- Ayuda a mejorar la memoria y el aprendizaje.
- previenen la aparición de el Alzheimer o demencia.
- Fortalece el sistema inmunológico.
- Hierro y ácido fólico.
- Vitamina B12.
- Vitamina A.
- Colina y selenio.
- Antioxidantes.



OTROS BENEFICIOS

Cada huevo de codorniz ayuda a prevenir la anemia a su contenido de hierro y ácido fólico. Aumenta la masa muscular por su fuente de proteínas de alto valor biológico. Formación de glóbulos rojos saludables, gracias a su vitamina B12. Promueve el crecimiento en los niños, por ser rico en vitamina A. Ayuda a mejorar la memoria y el aprendizaje, por su concentración en colina y selenio. Fortalece el sistema inmunológico, por ser rico en antioxidantes y selenio.



02

ACTUALMENTE TENEMOS DOS PRESENTACIONES DE HUEVOS DE CODORNIZ:



1.Huevos en presentación de bandeja de 24 unidades: Producto 100% natural, con un periodo de conservación en ambiente controlado, lugar fresco sin luz directa de 15 a 20 días, en refrigeración 45 días; ideal para el consumo del hogar.



2.Huevos en presentación de caja de 500 unidades: Producto 100% natural con un periodo de conservación en ambiente controlado, lugar fresco sin luz directa de 15 a 20 días, en refrigeración 45 días; ideal para el consumo del comercio.

03

PAN CODORNIZ ARTESANAL

Nuestra línea de productos de panificadora, se reinventó pensando en sus clientes y sus nuevas necesidades para satisfacer nuevas tendencias, valores nutritivos y sociales que las familias hoy quieren impartir en sus hogares. Una de las premisas es lograr productos más saludables y con valores nutritivos frescos y con manejo y custodia de la cadena productiva de cada uno de los ingredientes que se usa para su producción.



Este proceso nos llevó a investigar y descubrir sabores, olores, colores y texturas que el consumidor desea experimentar al consumir nuestro Pan Codorniz Artesanal. Nuestros principales sabores son:

**Ajo con queso mozzarella
y campesino**

...

**Finas hierbas con queso
mozzarella y campesino**

Nota: Cada uno de estos sabores viene en presentación de 250 grs y 500 grs que se realizan combos de 2 unidades.

Tostón de Codorniz: Un pan libre de humedad que permite mayor conservación sin perder sus sabores únicos



Muffins y Mini Muffins de Codorniz: Unidad de 80 grs y 35 grs que se realiza con productos 100% naturales, con la creación de una experiencia en los sabores, que permitirá generar diferentes sensaciones, vendrá en caja de 4 y 6 unidades en los siguientes sabores:

Sabor: Banano / Relleno: Nutella
Sabor: Vainilla / Relleno: Mora
Sabor: Café / Relleno: Crema pastelera
Sabor: Menta / Relleno: Chocolate
Sabor: Pistacho / Relleno: Chocolate
Sabor: Canela / Relleno: Manzana, almendra canela
Sabor: Vainilla / Relleno: Frutos rojos



**PAN DULCE
PAN ECONOLINE**

05



Marca del café: San Francis Café

Origen: Departamento de Antioquia, Municipio Jardín, Vereda Arboleda

Características:

Café tostado, en grano o molido, de único origen sin mezclas, seleccionado de la plantación y procesado con tecnología de punta.

Perfil de taza: Aroma: Caña de azúcar, chocolate oscuro, panela. Notas dulces, acides media cítrica, cuerpo redondo y profundo, aroma pronunciado.

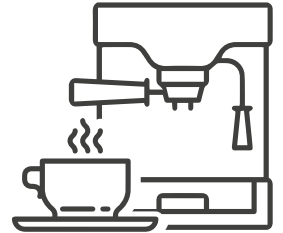
Tostión: Media.

Procesado y empacado por: Bonbons & St. Francis S.A.S

REGISTRO INVIMA N°: NSA-000467-2015

Presentación: Bolsa de polipropileno aluminizada, resistente a la humedad por 500/340/250 gramos de café molido o en grano.

Presentaciones: 2.500 gramos, 250 gramos, 340 gramos y 500 gramos.



Marca del café: Café Creme

Origen: Ciudad Bolívar Antioquia.

Características: Café de único origen sin mezclas, seleccionado de la plantación y procesado con tecnología de punta.

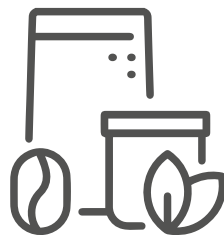
Perfil de taza: Notas dulces, acides baja, cuerpo redondo y profundo, aroma pronunciado.

Tostión: Media alta.

Procesado y empacado por: Bonbons & St. Francis S.A.S

REGISTRO INVIMA N°: NSA-000467-2015

Presentación: Bolsa de polipropileno aluminizada, resistente a la humedad por 500 gramos de café molido.





RESPONSABILIDAD CON COMPROMISO AL CONSUMIDOR

Nuestros productos se comercializan en los mayoristas, dentro de nuestra ampliación de servicios de atención, adelantamos nuestras estrategias de venta directa a minoristas y detall a consumidores de hogar con el objetivo de evitar la especulación y generar hábitos de consumo.



RESPONSABILIDAD CON TEJIDO SOCIAL Y NECESIDADES

Desde la empresa y nuestros asociados hemos entregado donaciones a los más vulnerables, logrando que el producto sea consumido y satisfaciendo su nutrición en más de 50 mil familias del departamento del Meta, permitiendo entregar durante la crisis de la pandemia COVID 19, producto fresco en periodo mientras exista la contingencia.



RESPONSABILIDAD A LA CADENA PRODUCTIVA Y PROVEEDURÍA

Distllanos dentro de su desarrollo productivo y determinando la importancia de tener insumos para nuestra producción de huevos y carnes, hemos querido seguir fortaleciendo nuestro entorno de manera sostenible. Por ello, definimos conformar una estrategia de comprar productos de insumo, que son base del concentrado con distribuidores y con los municipios cercanos a nuestra granja, comercializar con los distintos pequeños productores agrícolas en la provisión de proteína vegetal, y así, producir el concentrado para las aves y entregar a los pequeños productores de cornicultura concentrado para su constante producción.

2020



www.llanosdeloriente.com
www.tienda.llanosdeloriente.com

CEL: 321 351 28 04 / 305 814 91 33 / 314 434 25 34

distribuidorallanosdeloriente@gmail.com / giovannyangulogomez@gmail.com

NIT: 901 383 564 3