



La Evolución de los Alimentos Funcionales



## Sobre nosotros



Somos una empresa colombiana, **enfocada al diseño y fabricación de alimentos funcionales** a partir de ingredientes con excelentes características nutricionales. Creamos productos nuevos o mejoramos alternativas que ya existen en el mercado, brindando un alto nivel nutricional por su contenido de superalimentos como la Quinoa, el Amaranto y la Chía.

Nos comprometemos con nuestros consumidores brindándoles alimentos que se adapten a sus cuidadosos hábitos alimenticios y a las tendencias del mercado. Garantizamos que todos los participantes de nuestra cadena productiva y comercial reciban un alto valor agregado a su trabajo, generando un sistema equilibrado de comercio justo.

**Nuestro principal valor es la confianza**, que nos permite generar relaciones a largo plazo y brindar seguridad a nuestros clientes y consumidores.



# Alimentos Funcionales

Son todos aquellos alimentos que además de su función nutritiva básica, tienen efectos positivos sobre la salud. Se ha demostrado que presentan propiedades fisiológicas beneficiosas y/o reducen el riesgo de contraer enfermedades crónicas.

Enfocamos el diseño y manufactura de nuestros productos en Granos Ancestrales cómo:

Quinoa  
Amaranto  
Chia  
Además de otros cereales cómo la avena, arroz,  
maíz, etc...

No trabajamos con trigo para evitar el gluten en nuestros productos,  
procesos y planta

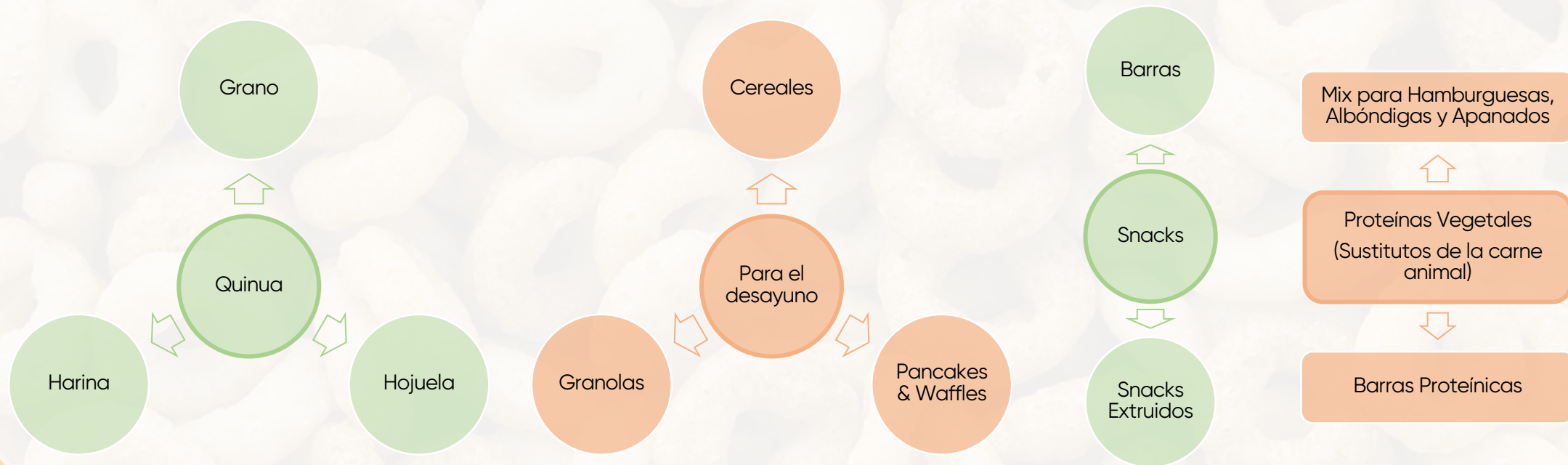




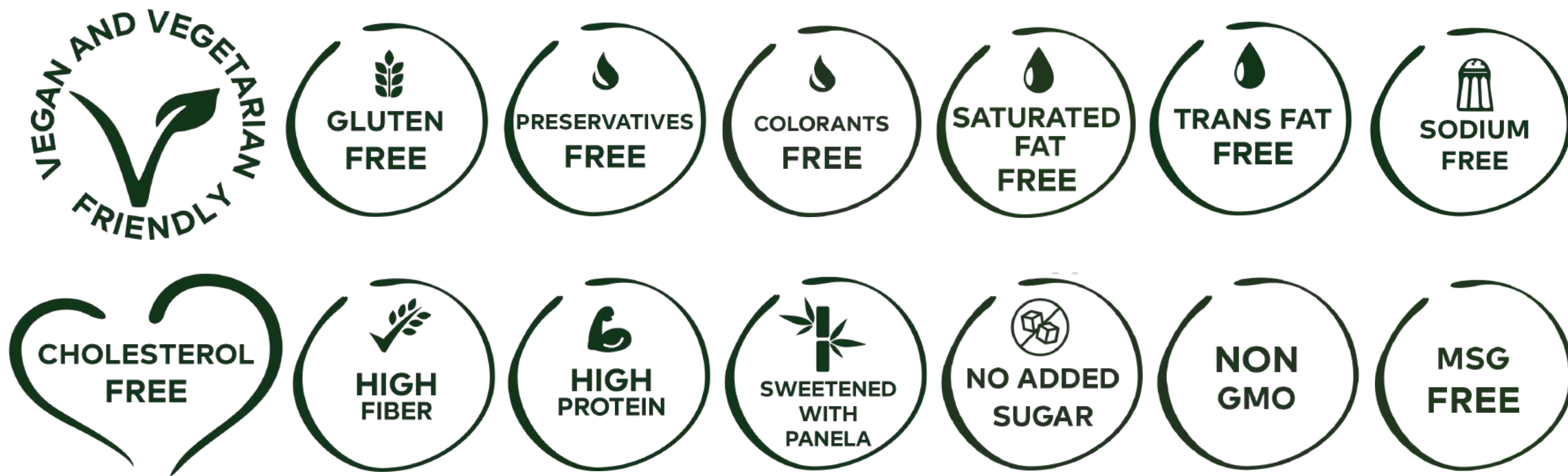
# Capacidades

Buscamos entender las necesidades de nuestros clientes, **para convertirlos en aliados**. Generamos espacios de trabajo mutuo con el fin de desarrollar productos que cumplan con las exigencias de sus consumidores y del mercado.

Tenemos capacidad de desarrollo y personalización en los siguientes tipos de productos:



Nos enfocamos en desarrollar productos con los siguientes atributos, reconocidos cómo *drivers* en el proceso de decisión de compra de los consumidores.



## Nuestros Proveedores

Hemos desarrollado alianzas con familias campesinas del municipio de Tuta.

Fomentamos el cultivo de Quinoa en esta región y aseguramos la cosecha, reduciendo la volatilidad de su oferta.

BOYACÁ

Esto nos permite tener siempre cultivos disponibles para la empresa, **asegurando un precio justo y estable durante todo el año** y garantizando la estandarización de la calidad de nuestras materias primas.





## Nuestros productos de marca propia Branding & Diseño consistente

**Selectum** nace para ofrecer productos saludables en categorías de alta demanda.  
Ingredientes selectos son escogidos para crear un producto premium que apoye y promueva la sana alimentación..

### CEREALES PREMIUM



### MEZCLAS



## Mezcla de proteína vegetal



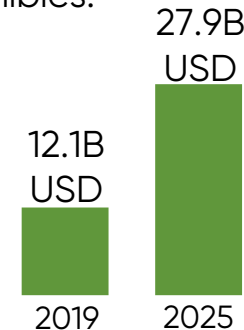
De Quinoa, Amaranto y Champiñones  
Más del 65% de Granos Ancestrales

Presentación: Doy Pack 300g

Vida útil estimada: 1 año en condiciones óptimas de ambiente

## ¿Por qué Proteína Vegetal?

- Acidifican menos nuestra sangre, ya que van acompañadas de más minerales.
- Contienen menos grasas y son insaturadas
- No contienen colesterol.
- Tienen más fibra, por lo que son más fáciles de digerir.
- Sobrecargan menos el hígado y los riñones.
- Ideales para dietas bajas en calorías.
- Son más sostenibles.



Global Veggie Proteins Market Value  
(Statista, 2019)





# ¿Por qué nuestra mezcla de proteína vegetal?

## EXCELENTE COMIDA

- Alta en proteína (22%) y Fibra (16%).
- Contiene los 9 aminoácidos esenciales, lo que la vuelve una fuente completa de proteína.
- Alta digestibilidad y absorción.
- Delicioso sabor a Champiñón.

## PRÁCTICA

- Versátil: Para preparar Hamburguesas, Albóndigas y Apanados.
- Fácil de preparar: Solo necesita agua, leche o huevo.
- Rápido de cocinar: 10 minutos



Solo hay que  
agregar agua,  
leche o huevo



Preparaciones de nuestros consumidores



### Información Nutricional

Tamaño por porción	50 gramos
Porciones por empaque	6
<b>Cantidad por porción</b>	
<b>Calorías 185</b>	<b>Calorías de grasa 25</b>
<b>Valor diario *</b>	
<b>Grasa total 3 g</b>	<b>5%</b>
Grasa saturada 2 g	10%
<b>Colesterol 0 mg</b>	<b>0%</b>
<b>Sodio 100mg</b>	<b>5%</b>
<b>Carbohidrato Total 26 g</b>	<b>5%</b>
Fibra dietaria 4 g	16%
Azúcares 3 g	
<b>Proteína 11 g</b>	<b>22%</b>
No es una fuente significativa de Grasa Trans, Vitamina A, Vitamina C, Calcio y Hierro	
* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías.	



# Cereal Integral de Amaranto y Quinua - Natural



100% a partir de Grano Entero  
Sin Azúcar añadida  
Sin grasas Trans/Saturadas  
Ingredientes con todos  
los Aminoácidos Esenciales

Presentación: Caja plegadiza 255g

Vida útil estimada: 1 año en condiciones óptimas de ambiente

Nuestro cereal esta compuesto en un 80% por Amaranto y Quinoa, uno de los contenidos de granos ancestrales más altos del mercado.

El Amaranto y la Quinoa son conocidos como "Superalimentos".

Los astronautas los usan en sus dietas por su alto contenido nutricional.

Su proteína es de mayor calidad biológica que cereales tradicionales de maíz/trigo/arroz debido a que contienen todos los aminoácidos esenciales.

Al ser hecho a partir de granos enteros permite aprovechar todos los nutrientes que están en las diferentes partes del grano.

Información Nutricional	
Tamaño por porción	30 gramos (1/4 taza)
Porciones por empaque	8
Cantidad por porción	
Calorías	120
Calorías de grasa	0
Valor diario *	
Grasa total	0 g
Grasa saturada	0
Grasa Trans	0 g
Colesterol	0 mg
Sodio	0 mg
Carbohidrato Total	25 g
Fibra dietaria	2 g
Azúcares	4 g
Proteína	3 g
Hierro	4%
No es una fuente significativa de Vitamina A, Vitamina C, Calcio.	
* Los porcentajes de Valores Diarios está basados en una dieta de 2000 calorías.	





# Cereal Integral de Amaranto y Quinoa – Miel y Arándanos



100% a partir de Grano Entero  
Sin Azúcar refinada añadida  
Sin grasas Trans/Saturadas  
Ingredientes con todos  
los Aminoácidos Esenciales

Presentación: Caja plegadiza 300g

Vida útil estimada: 1 año en condiciones óptimas de ambiente

Nuestro cereal esta compuesto en un 80% por Amaranto y Quinoa, uno de los contenidos de granos ancestrales más altos del mercado.

El Amaranto y la Quinoa son conocidos como "Superalimentos".

Los astronautas los usan en sus dietas por su alto contenido nutricional.

Su proteína es de mayor calidad biológica que cereales tradicionales de maíz/trigo/arroz debido a que contienen todos los aminoácidos esenciales.

Al ser hecho a partir de granos enteros permite aprovechar todos los nutrientes que están en las diferentes partes del grano.

Información Nutricional	
Tamaño por porción	30 gramos (1/4 taza)
Porciones por empaque	10
Cantidad por porción	
Calorías 160	Calorías de grasa 0
Valor diario *	
Grasa total 0 g	0%
Grasa saturada 0	0%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 0 mg	0%
Carbohidrato Total 25 g	8%
Fibra dietaria 2 g	8%
Azúcares 6 g	
Proteína 3 g	6%
Hierro	4%
No es una fuente significativa de Vitamina A, Vitamina C, Calcio.	
* Los porcentajes de Valores Diarios está basados en una dieta de 2000 calorías.	

## Arándanos

"Arándano Clásico: Sabor del 2020 por su asociación con el bienestar, la salud de la personas y su rol cómo impulsador de una nueva generación de alimentos y bebidas."

(Firmenich, 2019)



# Cereal Integral de Amaranto y Quinua - Chocolate

Nuestro cereal esta compuesto en un 80% por Amaranto y Quinua, uno de los contenidos de granos ancestrales más altos del mercado.

El Amaranto y la Quinua son conocidos como "Superalimentos".

Los astronautas los usan en sus dietas por su alto contenido nutricional.

Su proteína es de mayor calidad biológica que cereales tradicionales de maíz/trigo/arroz debido a que contienen todos los aminoácidos esenciales.

Al ser hecho a partir de granos enteros permite aprovechar todos los nutrientes que están en las diferentes partes del grano.



100% a partir de Grano Entero  
Sin Azúcar refinada añadida  
Sin grasas Trans/Saturadas  
Ingredientes con todos  
los Aminoácidos Esenciales

Presentación: Caja plegadiza 300g

Vida útil estimada: 1 año en condiciones óptimas de ambiente

Información Nutricional	
Tamaño por porción	30 gramos (1/4 taza)
Porciones por empaque	10
Cantidad por porción	
Calorías 160	Calorías de grasa 0
Valor diario *	
Grasa total 0 g	0%
Grasa saturada 0	0%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 0 mg	0%
Carbohidrato Total 25 g	8%
Fibra dietaria 2 g	8%
Azúcares 6 g	
Proteína 3 g	6%
Hierro	4%
No es una fuente significativa de Vitamina A, Vitamina C, Calcio.	
* Los porcentajes de Valores Diarios está basados en una dieta de 2000 calorías.	

## Chocolate

El chocolate siempre ha sido un sabor muy popular, especialmente entre los niños.

Los padres están buscando opciones más saludables para sus hijos, por esto solo solo usamos saborizantes y colorantes naturales en nuestros cereales.





# Mezcla lista para Pancakes y Waffles de Avena, Quinua y Amaranto

Fácil de preparar: Sólo hay que agregar agua o leche.  
(No necesita huevo)

Endulzado con Panela colombiana. La panela es un producto que conserva muchos nutrientes debido a que no ha sido refinada. Le da a la mezcla el toque dulce perfecto, por lo que no hay necesidad de añadir Syrup.

Nuestra mezcla esta hecha de Hojuela de Avena, Quinua y Amaranto lo que le da una **textura granular**, no en polvo.



Presentación: Doy Pack 300g  
Vida útil estimada: 1 año en condiciones óptimas de ambiente

Información Nutricional	
Tamaño por porción	30 gramos
Porciones por empaque	10
Cantidad por porción	
Calorías 210	Calorías de grasa 10
Valor diario *	
Grasa total 1 g	2%
Colesterol 0 mg	0%
Carbohidrato Total 40 g	13%
Fibra dietaria 4 g	16%
Azúcares 11 g	
Proteína 9 g	18%
No es una fuente significativa de Grasa Saturada, Grasa Trans, Sodio, Vitamina A, Vitamina C, Calcio y Hierro	
* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías.	



## Grano de Quinua



### DESCRIPCIÓN

Grano de quinua blanca (variedad dulce). Selección, desaponificación y colorimetría.

### USOS

Para granolas, sopas, ensaladas, sustituto o complemento del arroz. Puede comerse cocido, tostado o natural.

### PRESENTACIÓN

Saco de 25kg





# Hojuela de Quinua



## DESCRIPCIÓN

Grano de quinua blanca (variedad dulce). Selección, desaponificación, colorimetría y laminación.

## USOS

Para granolas, batidos, ensaladas y preparaciones de panadería.

## PRESENTACIÓN

Saco de 10kg



## Mezcla de Hojuelas



### DESCRIPCIÓN

Mezcla de hojuelas de avena, quinua y amaranto con manzana verde deshidratada y canela.

### USOS

Excelente para el desayuno, onces o cenas saludables.

### PRESENTACIÓN

Saco de 10kg





# Harina de Quinua



## DESCRIPCIÓN

Grano de quinua blanca (variedad dulce). Selección, desaponificación, colorimetría y molienda.

## USOS

Para preparaciones de panadería y galletería. Materia Prima para procesos de extrusión y mezclas alimenticias.

## PRESENTACIÓN

Saco de 20kg



# Mezcla de harinas de Quinua y Amaranto



## DESCRIPCIÓN

Grano de quinua blanca (variedad dulce) y grano de amaranto.  
Selección, desaponificación, colorimetría y molienda.

## USOS

Para preparaciones de panadería y galletería. Materia Prima para procesos de extrusión y mezclas alimenticias.

## PRESENTACIÓN

Saco de 20kg





# Granolas



## DESCRIPCIÓN

Desarrollo de granolas a partir de diferentes cereales, granos y hojuelas (Quinua extruida, hojuelas de: avena, quinua y amaranto, semilla de chía, miel, frutos secos, saborizantes naturales o artificiales)

## USOS

Excelente para el desayuno, onces o cenas saludables.

## PRESENTACIÓN

Saco de 20kg



# Desarrollo de cereales extruidos



## DESCRIPCIÓN

Desarrollo de cereales extruidos de diferentes granos y combinaciones.

Quinua, Amaranto, Avena, Arroz y Maíz.

Variedad de formas.

Colorantes naturales o artificiales

Saborizantes naturales o artificiales

## USOS

Para el desayuno, barras, granolas y coberturas.

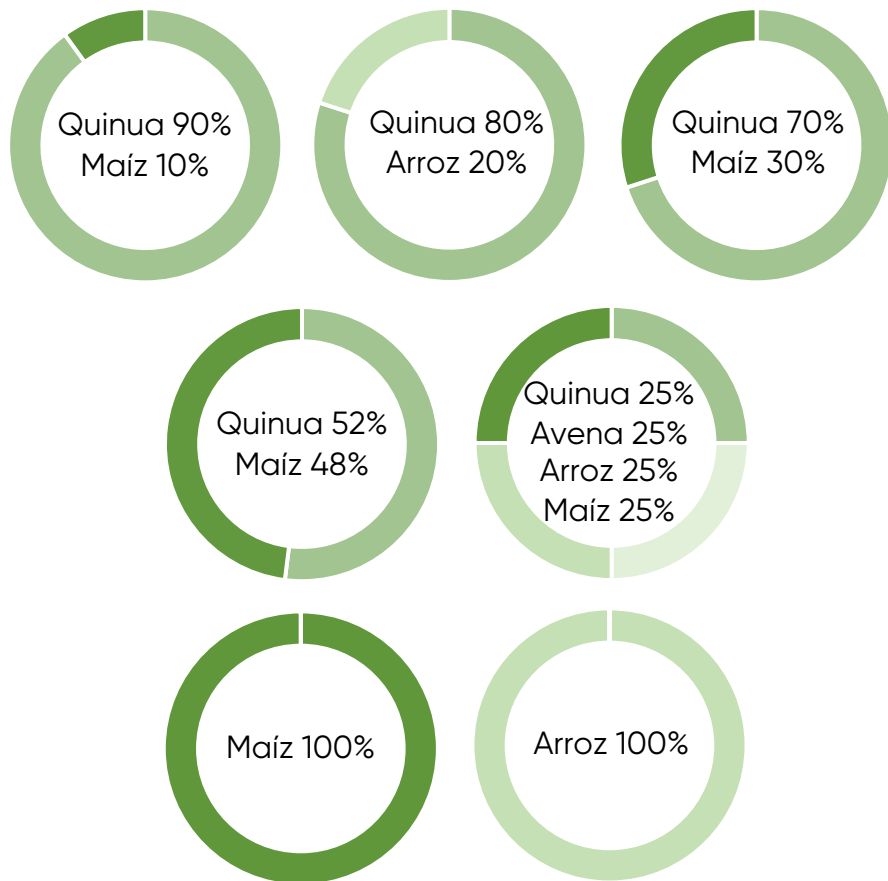
## PRESENTACIÓN

Saco de 5kg





# Cereales desarrollados



## DESCRIPCIÓN

Extrusión de Quinua, Amaranto, Arroz a partir de Grano Entero (Cereal Integral).

## USOS

Para el desayuno, barras, granolas y coberturas.

## PRESENTACIÓN

Saco de 5kg



# Desarrollo de Snacks extruidos



## DESCRIPCIÓN

Desarrollo de Snacks extruidos con alto contenido de Quinoa.

Horneado

Colorantes naturales o artificiales

Saborizantes naturales o artificiales

## USOS

Para coberturas y pasabocas.

## PRESENTACIÓN

Saco de 5kg





# Veggie Mixes - Mezclas de granos ancestrales



Excelente sustituto para la proteína animal.

Los granos ancestrales brindan un alto nivel de proteínas, al ser conformadas en su mayoría por Aminoácidos Esenciales.

Esto asegura una mayor absorción de nutrientes, por lo cual el proceso de digestión es más rápido que el de la proteína animal.

## DESCRIPCIÓN

Mezcla de granos ancestrales.

Quinoa, Amaranto, Chía, Moringa, Maca, Arveja, Lenteja, entre otros.

## USOS

Lista para preparar Hamburguesas, Albóndigas y Apanados. Solo necesita agua o leche.

## PRESENTACIÓN

Bulto de 20kg

### Proteína vegetal vs animal

Acidifican menos nuestra sangre, ya que van acompañadas de más minerales.

Contienen menos grasas y son insaturadas  
No contienen colesterol.

Tienen más fibra, por lo que son más fáciles de digerir.

Sobrecargan menos el hígado y los riñones.

Ideales para dietas bajas en calorías.

Son más sostenibles.



# ¿Cómo trabajamos?

## Definición de necesidades

1

- Tipo de producto
- Mercado objetivo
- Precio objetivo
- Perfil nutricional
- Ingredientes
- Contenidos (%)
- Atributos
- Sabor
- Forma
- Empaque

2

## Presentaciones de muestras y corrección de cambios

Los necesarios hasta  
desarrollar el producto  
esperado

## Entrega producto final

3





## Contacto

**Tomás Fernández**  
Gerente General

[gerencia@perfectfoodsco.com](mailto:gerencia@perfectfoodsco.com)

(+57) 313 261 1448

**Juan Camilo Cardona**  
Marketing y Ventas

[mercadeo\\_ventas@perfectfoodsco.com](mailto:mercadeo_ventas@perfectfoodsco.com)

(+57) 312 548 4806



La Evolución de los Alimentos Funcionales

**Perfect Foods Co. S.A.S.**

Autopista Medellín Km 2, Entrada Vía Parcelas de  
Cota, Km 0,5 Complejo Logístico e Industrial La

Carreta, Bodega 1.

Cota, Colombia

PBX: 57 (1) 877 60 77