Desde 1953

KEL

Industrias KEL C.A.
Perfil de la Empresa
Company Profile

R.I.F.: J-09005049-3

Naturalmente **Sanos**

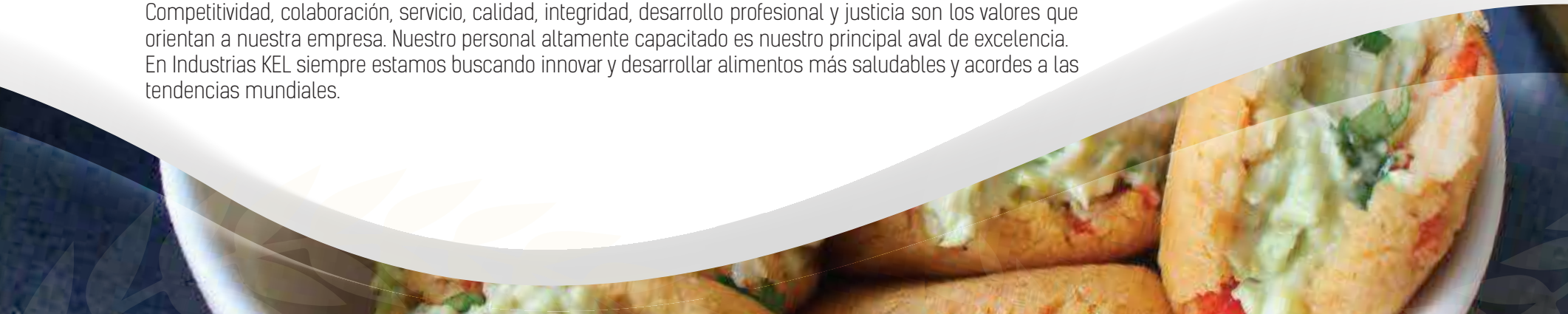
¿Quiénes **Somos?**

Fundada en el año 1953, Industrias KEL es ejemplo de crecimiento y consolidación empresarial basada en la producción de alimentos de calidad, que a lo largo del tiempo va logrando ajustarse para satisfacer los requerimientos y necesidades del consumidor, especialmente del segmento de las personas alérgicas, celíacas etc.

Durante casi 65 años hemos innovando en la producción nacional de alimentos derivados del arroz y del maíz de muy alta calidad, siendo muy conocidas nuestras marcas de harina de maíz precocida MAIZKEL y de harina de arroz extra refinada KELIN, así como el FORORO KEL (harina de maíz tostado), todos productos de gran utilidad en la cocina y repostería, además de que aportan proteínas, vitaminas y minerales, y tienen la garantía de ser Libres de Gluten.

Nuestros productos tienen gran aceptación en todo el territorio nacional, por la reconocida trayectoria de Industrias KEL donde nos enfocamos en comercializar productos excelentes, que mejoren la alimentación del grupo familiar, por ser sanos y nutritivos.

Competitividad, colaboración, servicio, calidad, integridad, desarrollo profesional y justicia son los valores que orientan a nuestra empresa. Nuestro personal altamente capacitado es nuestro principal aval de excelencia.
En Industrias KEL siempre estamos buscando innovar y desarrollar alimentos más saludables y acordes a las tendencias mundiales.



Nuestra **fortaleza**

La población mundial que sufre de intolerancia al gluten ha aumentado en las últimas décadas. Los alimentos con gluten resultan tóxicos para los que sufren esta patología, es por ello que en Industrias KEL nos preocupamos por tener el mayor cuidado en el procesamiento y manufactura de nuestros alimentos GLUTEN-FREE...

Nuestro proceso productivo garantiza que no se pierdan las propiedades y bondades provenientes del grano de arroz y del maíz y que a la vez no ocurra la llamada contaminación cruzada que provoca la presencia de trazas de gluten en alimentos cuyas etiquetas señalan que no contienen trigo, cebada, avena, etc (cereales con presencia de gluten).

Adicionalmente, nuestros productos están libres de otros alérgenos y aditivos químicos que puedan causar reacciones adversas, no contienen saborizantes y son %100 naturales.

Las bondades de la fibra presentes en nuestros productos permiten cuidar la salud cardiovascular y el control de la glucosa en sangre, contribuye a evitar el estreñimiento y a reducir los niveles de colesterol, ayuda además a la digestión y salud del intestino, previniendo el cáncer de colon.

Es por eso que la mayor fortaleza de Industrias KEL es la garantía de poder brindar productos realmente naturales, saludables y libres de gluten.

Perfil General

Naturalmente **Sanos**

Constitución: Año 1953

Accionistas: %100 capital venezolano

Número de Trabajadores: 96 directos

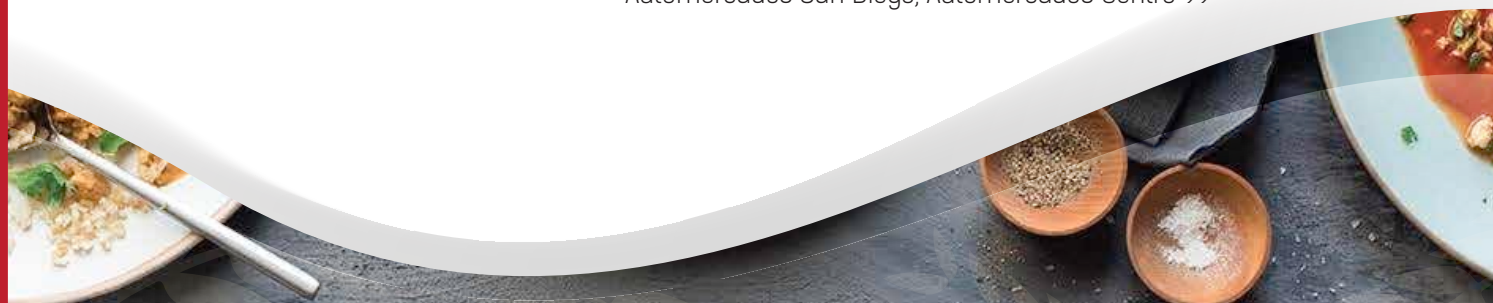
Instalaciones y Equipos: Una planta procesadora de 19.600 m2 de terreno y 14.000 m2 de construcción

Capacidad Instalada: 850 TN/ MES

Productos en catálogo: cuatro (4)

Clientes Nacionales: 550

Referencias comerciales nacionales: Nestle de Venezuela, Parmalat, Inlaca, GARZON, Automercados San Diego, Automercados Centro 99



CATÁLOGO

Desde 1953

KEL

Naturalmente **Sanos**

Crema de arroz

Harina de Arroz homogenizada obtenida de la molienda seca del arroz blanco, descascarillado, limpio, sano, libre de impurezas o materiales extraños que alteren su calidad, pues es procesado bajo condiciones higiénicas y parámetros estrictamente controlados.

Código Arancelario: 1102.90.00.10.

Presentaciones: envases de plástico de 450gr, 900gr y empaque flexible de 900gr y 1800gr.

Usos: En la preparación de papillas, atoles, chichas, teteros, colados, postres. También en la preparación de pasta, panes especiales, repostería...especialmente para personas celiacas o sensibles al gluten. En el uso Industrial para la elaboración de cereales infantiles, snacks, en bebidas a base de arroz es utilizado en ocasiones como un agente estabilizador. Se usa como espesante de colados, en embutidos, galleteras, bebidas de horchata o arroz, para complemento en la elaboración de adobos y condimentos. En la industria cosmética como base para algunos jabones y mascarillas, siendo un exfoliante natural muy apreciado.

Propiedades: Es un producto %100 natural que mantiene el valor nutritivo del arroz, no contiene alergénicos, ni ningún producto químico como espesantes, conservantes o saborizantes, por lo que es un alimento pensado especialmente para niños que después de los seis meses de edad. No contiene gluten por lo que es recomendado para la alimentación de personas con enfermedad celiaca.

MAIZKEL

Harina integral de maíz blanco y amarillo precocida %100 natural e integral de puro maíz, obtenido de la molienda del maíz entero.

Código Arancelario: 1102.20

Presentaciones: bolsas de 1kg y USO INDUSTRIAL sacos de 25 kg.

Usos: En la elaboración de bollos, arepas, pasteles

Propiedades: Es un producto 100 % integral y natural sin aditivos químicos, conserva todos sus nutrientes naturales provenientes del germen y la fibra. No es una harina refinada, conserva su sabor a maíz. Rica en aceites esenciales. Alto contenido de proteínas comparado con productos refinados. Contiene grasas insaturadas. Alto contenido de Vitaminas del complejo B y de minerales como hierro, fosforo, magnesio y zinc. Es rico en fibras insolubles. Apta para ser consumida por todo tipo de personas incluyendo aquellas con regímenes especiales de alimentación.

Es un producto libre de Gluten, apto para celiacos.

KELIN

Harina de Arroz extra-refinada y enriquecida

Código Arancelario: 1102.90.00.10

Presentaciones: 400 gr y 800gr

Usos: En la preparación de cremas, salsas, sopas, bebidas, atoles, natillas, compotas, tortas, helados, postres en general.

Propiedades: Excelente fuente de energía, debido a su alto contenido de carbohidratos. Elaborada únicamente a base de arroz, por lo que es recomendado para la alimentación de personas con intolerancia al gluten (enfermedad celiaca). Gracias a su enriquecimiento posee alto contenido de vitaminas del complejo B, así como de minerales como: calcio, fósforo y hierro que intervienen en el correcto desempeño de las funciones vitales.

Es libre de sodio y colesterol por lo que es recomendado para pacientes con niveles elevados de colesterol y problemas cardiovasculares. Contiene toda la proteína del grano de arroz ya que en su proceso no está sometido a la separación de ningún de sus componentes. Se diferencia de productos a base de fécula de maíz que solo contienen almidón.

FORORO KEL

Harina de maíz tostado, obtenido de la molienda del grano entero de maíz tostado que ha sido previamente sometido a un proceso de selección y limpieza. Tiene un agradable sabor originado por el proceso de tostado del grano y la canela.

Código Arancelario: 1104.30.00.00

Presentaciones: 450gr y 900gr.

Usos: En la preparación de atoles

Propiedades: Conserva todo el germen y la fibra natural, así como todos los elementos estructurales del grano de maíz, como las proteínas, grasas y fibra dietética, convirtiéndolo en un alimento completo y balanceado para el grupo familiar.

Debido a que el grano es procesado por completo mantiene la composición de macronutrientes, como las vitaminas del complejo B, minerales como el hierro, fosforo y zinc, favorables para los niños en su etapa de crecimiento y desarrollo. Las bondades de la fibra presentes en nuestro FORORO KEL, permiten cuidar la salud cardiovascular y el control de la glucosa en sangre.

DATOS DE CONTACTO

Dirección: Industria y administración:
Av. 2 N° 63, Campo alegre, Carvajal, estado Trujillo. Venezuela.

R.I.F.: J-09005049-3

Correo: industriaskel@gmail.com

Twitter: @IndustriasKel

http://www.industriaskel.com

Desde 1953

KEL

Naturalmente **Sanos**