



**CARRERA
BURBANO**
AGROALIMENTARIA



CATÁLOGO

LO QUE OFRECEMOS!

TRIGO SARRACENO

CERTIFICADO DE OBTENTOR NO. 20-1065

AMARANTO

CHOCHO



WWW.CBAGROALIMENTARIA.COM



01010507

SIMÓN BOLIVAR Y CHACÓN, LA ESPERANZA, PEDRO MONCAYO, PICHINCHA





LO QUE SOMOS

Pequeños Agricultores. Ideas Grandes.

Nos dedicamos a la producción e industrialización de alimentos de granos andinos y pseudo cereales, desde el sembrío hasta el proceso industrial de las mismas.

Nuestro objetivo es brindar un alimento de agradable sabor aprovechando sus cualidades nutritivas y funcionales y sobre todo a un precio al alcance del consumidor.





Nuestro Trabajo.

Somos una pequeña empresa que trabaja desde la investigación y mejoramiento de la semilla hasta la industrialización del producto, esto conlleva todos y cada uno de los procesos de producción del Amarantho, Trigo Sarraceno (Certificado de Obtentor No. 20-1065) y Chocho.

Nuestro trabajo fortalece la economía local de las poblaciones donde está ubicado nuestro empresa, y otras provincias cercanas, hacemos agricultura asociativa con pequeños agricultores a quienes con precio justo compramos el fruto de su labor diaria.

Nuestras productos son considerados como SUPER FOOD en los que son requeridos como ingredientes en productos de panadería, pastelería, pastas o fideos, bebidas, suplementos alimenticios y premezclas.





01.

Harina Trigo Sarraceno Alforfón - Variedad Tartárico

Bajo índice glucémico (IG). Sin gluten, ideal para celíacos o dietas de control de peso.

Alto contenido en proteínas (entre 10 y 13%). De alta asimilación (aprox. 70%). A la vez es una harina muy rica en lisina y en otros aminoácidos esenciales (arginina, metionina, treonina y valina).

Contiene vitaminas del grupo B y hierro (prevención a la anemia y contrarrestar la desnutrición).

Características del Producto

Color:	Café
Olor:	No
Gluten:	No
Lactosa:	No
Apto veganos:	Si
Frío:	No
Huevo:	No
Apto diabeticos:	Si
Unidad medida:	Kilo

Más información

Es un pseudocereal que posee un mayor valor nutricional que los cereales.

Indicaciones:

Es un SUPERFOD 100% natural, rico en nutriente, contribuir a las personas adquieran el hábito de comer saludable y mejorar su nutrición.

Alérgenos:

Sin gluten, ni lactosa. Índice glucémico bajo.

Modo de empleo:

Preparaciones culinarias sin gluten.

En panificación, como sustituto de la harina de trigo, fideos, pastas, crepes.





02.

Harina de Amaranto Amarunthus - Variedad Alegría

Está compuesto por una extraordinaria variedad de vitaminas y minerales que mejoran la salud del organismo humano. Recomendado para mujeres en estado de gestación o lactancia. Es fuente de proteínas y aminoácidos.

Posee carbohidratos de lenta absorción y resulta ideal para tener una dieta balanceada. Es un excelente para la elaboración de panes y repostería de alto valor nutricional.

Características del Producto

Color:	Crema
Olor:	No
Gluten:	No
Lactosa:	No
Apto veganos:	Si
Frío:	No
Huevo:	No
Apto diabeticos:	Si
Unidad medida:	Kilo

Más información

El amaranto es un grano andino que NO contiene Gluten.

Indicaciones:

Con valores nutricionales muy similares a la Quinoa, tanto en aminoácidos esenciales (lisina) como en minerales esenciales: fósforo, potasio, hierro y magnesio. Las civilizaciones precolombinas lo usaban en aplicaciones medicinales

Alérgenos:

Sin gluten, ni lactosa.

Modo de empleo:

Preparaciones culinarias sin gluten.
En panificación, galletería como sustituto de la harina de trigo, pancakes, batidos.





03.

Harina de Chocho Lupinus - Lupino

El chocho es una leguminosa de alto valor nutritivo, que se distingue por su contenido de proteína. El mineral predominante en es calcio, fundamental en la formación y preservación de los huesos, y la alta concentración de proteína es importante para la regeneración muscular.

La incorporación de alimentos saludables como el chocho en una dieta para perder peso está altamente recomendada. El consumo del chocho aportará las vitaminas y minerales necesarios para reforzar el sistema inmune.

Características del Producto

Color:	Crema
Olor:	Si
Gluten:	No
Lactosa:	No
Apto veganos:	Si
Frío:	No
Huevo:	No
Apto diabeticos:	Si
Unidad medida:	Kilo

Más información

El chocho es la única leguminosa comestible originaria de los Andes. Su poder para regular el contenido de azúcar en la sangre, ya que contiene menos carbohidratos que otros alimentos.

Indicaciones:

Buena opción para quienes son intolerantes a la lactosa, para quienes tienen dietas especiales.

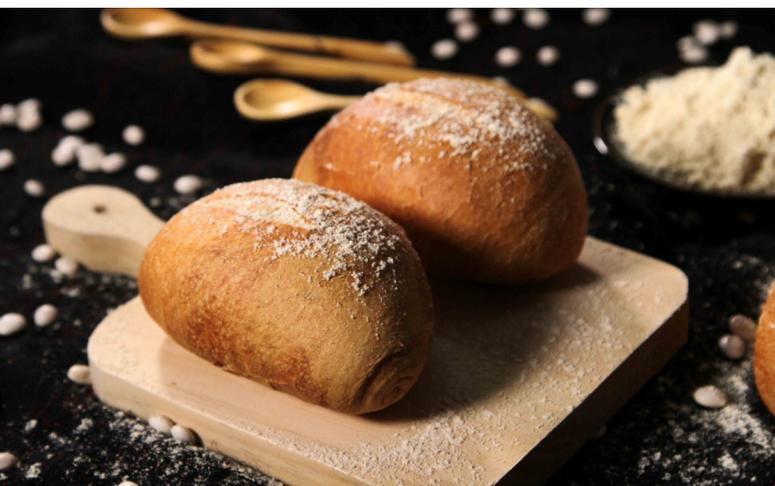
Alérgenos:

Sin gluten, ni lactosa.

Modo de empleo:

Preparaciones culinarias sin gluten.

En panificación, como sustituto de la harina de trigo, batidos, suplementos alimenticios.





04.

Amaranto Pop Natural, Sabor a Mora y Frutilla



Carrera Burbano Agroalimentaria, con su Marca “Alimentos Casa Nube” ofrece Amaranth POP de Sabores en una presentación dirigida a niños y niñas.

Características del Producto

Color:	Si
Olor:	No
Gluten:	No
Lactosa:	No
Apto veganos:	Si
Frío:	No
Apto diabeticos:	Si
Unidad medida:	Kilo

Más información

Indicaciones:

El consumo de amaranto produce en el cuerpo triptófano, un aminoácido esencial que produce sensación de bienestar del cuerpo humano.

El bajo índice glucémico que posee este alimento, beneficia el rendimiento cerebral. Por lo tanto, es muy recomendado en personas que realicen actividades que ameritan desgaste físico y mental.

Alérgenos:

Sin gluten, ni lactosa.

Modo de empleo:

Preparaciones culinarias sin gluten. Puede usarse como cereal de desayuno añadido a su bebida o fruta. Puede añadirse a yogures. No requiere remojo, ni cocción.

Presentaciones:

Producto a la venta a granel, en presentaciones en caja de 130 gr. y en sobre copas de 10g. Notificación Sanitaria.



Contactos al

Visita nuestras redes sociales, donde también encontraras más información sobre nosotros.



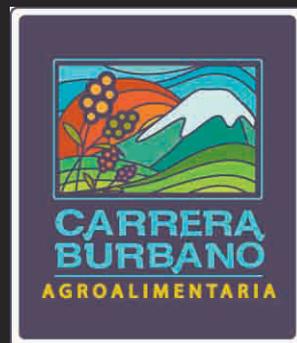
Teléfono
+593 999 218 891



Email
carreraburbanoagroalimentaria@gmail.com



Dirección
01010507 Simón Bolívar y Chacón, La Esperanza, Pichincha, ECUADOR



www.cbagroalimentaria.com