

CATÁLOGO DE PRODUCTOS 2020



FLEXO EXPORT PERÚ FOODS
ALIMENTOS QUE MEJORAN TU VIDA



QUINUA



La quinua (*Chenopodium quinoa*) es un pseudocereal que no contiene gluten. Se puede consumir sin cocinar (cruda) o cocida. Se trata de una valiosa fuente de proteínas en las cocinas vegana y vegetariana. Estas pequeñas y nutritivas semillas peladas se conocen también como quinoa, o quínoa.

BENEFICIOS

- Está compuesta por: minerales (calcio, hierro, magnesio), vitaminas (C, E, B1, B2 y niacina) y fósforo
- Es rica en aminoácidos, que influyen en el desarrollo cerebral
- Su contenido en grasa es rico en Omega 6
- Es una importante fuente de fibra soluble e insoluble
- Tiene un índice glucémico muy bajo
- Ideal para bajar de peso
- Controla los niveles de colesterol
- Antioxidante
- Alimento para deportistas
- Para personas celíacas
- Ayuda a fortalecer el cabello
- Ayuda a reducir las migrañas





KIWICHA



La kiwicha es fuente de aminoácidos esenciales y tiene a la lisina como uno de los principales. Esta última es usada en la nutrición de madres gestantes y niños y podría ayudar al cuerpo a absorber el calcio. Además, desempeña un papel importante en la formación de colágeno, una sustancia importante para los huesos y tejidos conectivos, incluyendo piel, tendones y cartílagos

BENEFICIOS

- . Está compuesta de 13 a 19% de proteína, que significa más proteína en peso que el arroz, sorgo o centeno. Contiene además ocho aminoácidos esenciales completos
- . Posee una alta concentración de minerales. Una taza de kiwicha cocida proporciona el 29% de la cantidad diaria recomendada de hierro, 40% de CDR de magnesio, además de considerables cantidades de calcio, potasio, zinc, cobre y selenio
- . La kiwicha, al igual que la quinua, es naturalmente libre de gluten
- . Es rica en fibra dietética



CAMU
CAMU

Es una especie nativa de la selva peruana, de color rojo (o verde) y de sabor muy ácido, que crece en las riberas de los ríos y en los terrenos inundables de la Amazonía. Es uno de los frutos nativos con mayor cantidad de vitamina C, además de contener compuestos bioactivos que podrían retardar o prevenir diversas enfermedades cardiovasculares y el cáncer.

BENEFICIOS

- . Fortalece Las Defensas**
- . Protege El Hígado**
- . Mejora El Estado De Ánimo**
- . Cuida Las Mucosas Y Encías**
- . Efecto Anti-aging**
- . Mejora La Salud Ocular**



ALGARROBINA





La algarrobina es un producto que proviene de la algarroba, la cual es el fruto maduro del algarrobo. Es usado como energizante natural y puede ser consumido por niños, deportistas y personas de la tercera edad ya que posee múltiples beneficios para la salud.

BENEFICIOS

- . Alimento que actúa como un excelente energizante**
- . Ayuda en el fortalecimiento de los huesos por ser una fuente natural de calcio**
- . Por su contenido calórico y proteico equilibra el cuerpo durante el crecimiento**
- . Incrementa la densidad de la comida, por lo cual sirve para los niños de bajo peso o con dificultad para comer**
- . Mantiene los músculos del cuerpo completamente saludables**

ACEITE DE OLIVA



El aceite de oliva extra virgen es un ingrediente que utilizamos mucho a la hora de cocinar gracias a su suave sabor y por las múltiples propiedades beneficiosas que tiene para nuestra salud. Al contener importantes cantidades de grasas monoinsaturadas y ácido oleico reduce de forma significativa de sufrir enfermedades coronarias. Además, contiene antioxidantes que luchan en contra del colesterol malo, combate los radicales libres y previene el envejecimiento.

BENEFICIOS

- . Ayuda con la pérdida de peso**
- . Ayuda aliviar dolores asociados con las articulaciones y los músculos**
- . Propiedades anticancerígenas**
- . Ayuda con los síntomas de la diabetes**
- . Fortalece el sistema inmunológico**





KION/ JENGIBRE



El jengibre, conocido también como kion, es una planta aromática que ha sido objeto de estudio durante siglos gracias a sus efectos saludables y curativos. Pertenece a la familia de los tubérculos, y es un rizoma subterráneo (raíz) con un sabor notablemente picante, lo cual lo convierte también en un buen condimento gastronómico.

BENEFICIOS

- **Alivia las náuseas**
- **Contribuye a la pérdida de apetito**
- **Contrarresta el mareo y el dolor**
- **Mejora la digestión**
- **Combate la gripe**
- **Reduce dolores musculares (antinflamatorio)**
- **Previene accidentes cardiovasculares**



CAFÉ





Es un efectivo quemador de grasas. La cafeína tiene el honor de ser una de las pocas sustancias naturales que ayudan a nuestro cuerpo a quemar grasa. Algunos estudios indican que acelera el metabolismo, lo que puede derivar en una pérdida de peso si se acompaña el consumo regular de café con una dieta equilibrada.

BENEFICIOS

- . Combate el deterioro cognitivo**
- . Mejora el rendimiento físico**
- . Tiene cualidades nutritivas**
- . Es un efectivo quemador de grasas**
- . Reduce el riesgo de padecer cáncer de colon o mama**
- . Es un aliado contra la depresión**
- . Es bueno para el corazón**
- . Disminuye el riesgo de sufrir diabetes**



MACA

La maca contiene altas cantidades de potasio, un nutriente importante para reducir el riesgo de hipertensión. Se considera que, a través de los esteroides vegetales, la maca estimula el sistema endocrino y ayuda a mantener el equilibrio hormonal, de una manera que aún no se comprende bien. Un estudio ha demostrado que la maca reduce la depresión y la ansiedad. Además, una encuesta de autopercepción mostró que actuaba como energizante. La maca es usada tradicionalmente para recomponer el equilibrio mental y físico, brindar vitalidad y mejorar la resistencia en los atletas.

BENEFICIOS

- **Aumenta la fertilidad.** Una de las propiedades de la maca más reconocida es la de favorecer la fertilidad
- **Mejora problemas femeninos**
- **Estimula la libido**
- **Reduce el estrés y el cansancio**



CAÑIHUA



La cañihua se caracteriza por tener un alto contenido de proteínas y fibra. Posee capacidades antioxidantes, gracias a sus compuestos fenólicos, y debido a su contenido alto en proteína, puede contribuir a que se conserve o aumente la masa muscular.

BENEFICIOS

- **Es una buena alternativa para deportistas**
- **En dietas de control de peso**
- **En estados carenciales o de recuperación**
- **Mejora el estado de ánimo y de energía**
- **Aporte proteínico en las dietas vegetarianas**
- **Mejora el tránsito intestinal, por su contenido de fibra**
- **Es muy nutritiva para los niños**





CACAO



El cacao puro es considerado un "superalimento" porque contiene más de 50 nutrientes y componentes bioactivos como los polifenoles, que tienen propiedades antioxidantes y antiinflamatorias que nos protegen y aportan beneficios sobre la salud, especialmente la cardiovascular

BENEFICIOS

- **Estimula el sistema nervioso central**
- **Mejora el estado de ánimo**
- **El cacao tiene un alto contenido de magnesio, potasio, calcio, fósforo y minerales vitales para el buen desarrollo de los huesos y músculos.**
- **Regula el sistema digestivo**
- **Debido a su alto contenido de fibra, estimula a nuestro sistema digestivo, evitando el estreñimiento.**
- **Disminuye los niveles de colesterol malo (LDL) y los triglicéridos; y aumenta el colesterol bueno (HDL), esto gracias a sus propiedades antioxidantes**
- **Hidrata cabello y piel**



PARA MAYOR INFORMACIÓN
COMUNICARSE :

TEL: +51 928967 300
+00 51 1 6345546

CORREOS ELECTRÓNICOS:

comercial@flexoexportperufoods.com

gerencia@flexoexportperufoods.com

O visítanos en nuestra pagina web:

www.flexoexportperufoods.com

Y síguenos en Facebook e Instagram

