





*Para un futuro sano. un presente natural.*

Te presentamos nuestra línea de alimentos saludables, diseñados para mejorar la alimentación de las familias modernas, todos fáciles de preparar, hechos con ingredientes sumamente nutritivos, sin azúcar añadida ni aditivos y 100% peruanos.

Te invitamos a ser parte de nosotros y de nuestro objetivo de llevar alimentos sanos y nutritivos a más familias.

*Libre  
de  
Octógonos*

*Códigos  
de  
Barras registrados*



*Registros  
Sanitarios  
Vigentes*



# 7 Semillas Tradicional

Es un complemento nutricional listo para consumir, libre de aditivos y azúcar e ideal para enriquecer los desayunos de toda la familia.

## Beneficios

- Brinda energía y vitalidad.
- Fuente de proteínas y alto en fibra.

Ingredientes: Cebada, Maíz, Trigo, Maca, Habas, Quinua y Tarwi.

## Forma de preparación:

- 1 Agrega 4 cucharadas (40g) de 7 Semillas a 3/4 de taza de agua fría.
- 2 Mézclalo con una cuchara o licuadora.
- 3 Agrega agua caliente o leche, endulzar al gusto y listo!



PRESENTACIÓN:

200 g

400 g

# 7 Semillas Chocolate

Es un complemento nutricional listo para consumir, libre de aditivos y azúcar e ideal para enriquecer los desayunos de toda la familia y además tiene la adición perfecta de cacao que le da un rico sabor a chocolate.

## Beneficios

- Brinda energía y vitalidad.
- Fuente de proteínas y alto en fibra.

Ingredientes: Avena, Maíz, Habas, Arvejas, Cacao, Quinua y Maca.

## Forma de preparación:

1 Agrega 4 cucharadas (40g) de 7 Semillas a 3/4 de taza de agua fría.



2 Mézclalo con una cuchara o licuadora.



3 Agrega agua caliente o leche, endulzar al gusto y listo!



PRESENTACIÓN:

200 g

400 g



# Quinna Instantánea Chocolate

La QUINUA es un grano andino con sorprendentes cualidades nutricionales.

## Beneficios

- ✔ Es fuente de proteínas de muy alta calidad, destaca su contenido en lisina, la cual es muy importante para un correcto crecimiento del organismo.
- ✔ Contiene fibra y minerales básicos para el funcionamiento de nuestro cuerpo.
- ✔ Quinna Instantánea Winayqan es elaborada con granos de quinoa cultivados en los Andes Peruanos y tiene la combinación perfecta con cacao para darle un excelente sabor y nutrición a tus desayunos.

Ingredientes: Quinoa y cacao.

## Forma de preparación:

**1** Agrega 2 cucharadas (20g) de Quinna Instantánea a la leche, batido o avena.

**2** Mézclalo con una cuchara o licuadora.

**3** Endulzar al gusto y listo!



PRESENTACIÓN:  
200 g

# Maca Instantánea

La MACA es una raíz andina consumida desde la época de los Incas y una de las pocas plantas capaz de crecer a alturas sobre 4,000 m.s.n.m.

## Beneficios

- Aporta energía y vitalidad de manera natural.
- Tradicionalmente usada para apoyar a tener una mayor concentración, por lo que es muy recomendado para escolares y universitarios.
- También para ayudar a tener un mayor rendimiento físico, muy favorable para deportistas o personas con muchas actividades.

Ingredientes: Maca.

## Forma de preparación:

**1** Agrega 2 cucharaditas (10g) de Maca Instantánea (la mitad para niños) a la leche, batido o avena.

**2** Mézclalo con una cuchara o licuadora.

**3** Endulzar al gusto y listo!



PRESENTACIÓN:  
200 g



# Cere-Avena

CERE-AVENA es una combinación de Granos Andinos especialmente formulada para darte un excelente balance de nutrientes y energía.

## Beneficios

- Ideal para el desayuno, ya que brinda lo necesario para resistir todo un día lleno de actividades.
- Aporta proteínas vegetales esenciales para el crecimiento y reparación de los tejidos.
- Brinda fibra, ya que está hecha con puros granos integrales, esto colabora a tener una buena salud intestinal y a lograr un peso saludable.

Ingredientes: Avena, Maíz, Quinua y Kiwicha.

## Forma de preparación:

**1** Disuelve 1/2 taza de Cere-Avena (90g) en 1 taza de agua fría.



**2** Agrégalo a una olla que contenga 3 tazas de agua hirviendo y déjalo cocinar por 8 minutos.



**3** Endulzar al gusto, si deseas agrégale leche y listo!



PRESENTACIÓN:  
350 g

# Harina de Plátano



El PLÁTANO es una fruta tropical consumida ampliamente a nivel mundial, Winayqan te trae esta deliciosa fruta en forma de harina para complementar la alimentación y nutrición de tu familia.

## Beneficios

- ✓ Fácil de preparar como papilla o mazamorra para niños pequeños, adultos mayores y toda la familia.
- ✓ Favorece una buena digestión, por la fibra que contiene.

Ingredientes: Plátano.

## Forma de preparación:

- 1 Disuelve 4 Cucharadas de Harina de Plátano en 1 taza de agua fría.
- 2 Agrégalo a una olla que contenga 2 tazas de agua hirviendo y déjalo cocinar por 8 minutos.
- 3 Endulzar al gusto, si deseas agrégale leche y listo!



También puedes utilizarlo como sustituto parcial de harinas refinadas en queques, pancakes y galletas.

PRESENTACIÓN:  
200 g

# Tokosh en Polvo

El TOKOSH se obtiene a partir de la fermentación natural de papa nativa, hecho en los andes de Huánuco, donde se consume desde épocas ancestrales por sus beneficios.

## Beneficios

- Tradicionalmente usado como un antibiótico natural, debido a las bacteriocinas generadas durante la fermentación.
- También para ayudar a combatir la gastritis y úlceras, debido a que tiene un efecto de protección sobre la mucosa del estómago.
- Nuestro Tokosh en polvo, ya que sigue el proceso ancestral de fermentación y es procesada de manera que conserva sus propiedades.

Ingredientes: Tokosh.

## Forma de preparación:

- 1 Disuelve 1 cucharada de Tokosh en polvo en un vaso de agua fría o tibia.



- 2 Tómalo en ayunas o puedes combinarlo con jugo de frutas.



### MAZAMORRA DE TOKOSH INSTANTÁNEO (1 PORC.)

- 1 En un tazón, disuelve 1 cucharada colmada de Tokosh en polvo en un poco de agua fría.



- 2 Agrega 3/4 de taza de agua hirviendo y remuévelo hasta que tome consistencia. Endulzalo al gusto.



PRESENTACIÓN:

200 g

# Quinna

Perlada

La QUINUA es un grano andino con sorprendentes cualidades nutricionales.

## Beneficios

- ✔ Es fuente de proteínas de muy alta calidad, destaca su contenido en lisina, la cual es muy importante para un correcto crecimiento y mantenimiento del organismo.
- ✔ Además contiene fibra y minerales básicos para el correcto funcionamiento de nuestro cuerpo.
- ✔ Todos los granos de Quinna Winayqan son cultivados en los Andes Peruanos, luego son perlados, lavados y seleccionados, asegurando una buena calidad.

Ingredientes: Quinna.

## Forma de preparación:

1 En una olla mezcla 3/4 de taza de Quinna (170g), 1 taza de agua, 1 cda de aceite y 1 cda de sal.

2 Llévalo al fuego, cuando rompa el hervor, baja el fuego al mínimo y deja cocinar por 15 minutos.

3 Luego agrega un chorro de agua y deja cocinar 5 minutos más. Sirvelo en lugar de arroz o en sopas o ensaladas.



PRESENTACIÓN:  
430 g



[ventas@ekhus.com](mailto:ventas@ekhus.com)



[www.winayqan.com](http://www.winayqan.com)

