GRAINS

Productores de alimentos extraordinarios con base de quinua y cereales...

GRAINS

Productores de alimentos extraordinarios
con base de quinua y cereales...

índice

Nuestros Productos

Granola de quinua
Barras energéticas de quinua con y sin recubrimiento
Pasta larga de quinua SPAGHETTI - FETUCCINI - TALLARIN
Pasta corta de quinua FUSILLI - ORZO - RIGATI
Torta de quinua
Quinua expandida sabor
Quinua hojuela
Quinua harina precocida
Quinua grano seleccionado

Nuestra Empresa

Nuestros compromiso con la calidad
Nuestro compromiso con el entorno social

Granola de Quinua:

Mezcla selecta, deliciosa y nutritiva de granos de quinua y amaranto expandidos, más hojuelas de quinua para un 65% de los cereales y pseudo cereales contenidos, más avena, cebada expandida y salvado para el 35% restante. Ajonjolí, almendras y maní junto con arándanos, albaricoque, piña y uvas deshidratadas complementan este producto, ideal como parte fundamental del desayuno y cualquier merienda durante el día.

Barras Energéticas de Quinua:

Extraordinario sabor con mayor contenido de quinua y amaranto (62% de los cereales y pseudo cereales). Mezcla con ingredientes especiales como almendras, arándanos, albaricoque y ajonjolí entre otros. Endulzadas con jarabe de frutas.

Disponibles con recubrimiento de chocolate blanco.

Pastas de Quinua y Sémola de Trigo:

Fruto de un largo proceso de investigación y desarrollo se logró producir pastas alimenticias de quinua y trigo de excelente calidad y manteniendo los elementos principales de la producción y tradición italianas: equipos con trefiladoras o accesorios de formado en bronce, para la obtención de la superficie ideal en las pastas a fin de lograr una perfecta adhesión de las salsas, y secado lento y delicado a baja temperatura.

Se puede producir con y sin huevo, sin diferencia en su comportamiento en cocción y sabor, para atender los requerimientos especiales de personas Veganas.

Pastas de Quinua y Maíz – Libre 100% de Glúten

Pastas alimenticias de alto nivel nutricional, delicioso sabor, libres de gluten y colesterol. Se pueden procesar con mezclas de quinua y maíz y contenidos hasta del 80% de harina de quinua en atención a requerimientos especiales. La pasta estándar sin gluten contiene el 52% de harina de quinua y 48 % de harina de maíz. Sin huevo para veganos.

Pastas largas

Pastas cortas

Pastas largas

Pastas cortas

Normal

Presentación: 250 gramos
19% de proteina de alta calidad
Tecnología Italiana
Superficies ideales para la adhesión de las salsas gracias
a las herramientas de formado tradicionales en bronce
Secado lento y delicado a baja temperatura

Información nutricional

· Tamaño por porción 100 gramos
· Cantidad por porción: Calorias 347 / Calorias de grasa 10 % Valor diario*
Grasa Total 0,9 gramos 1%
Proteina 18,8 gramos 38%
Carbohidrato total 69,3 gramos 21%
Minerales 1,1 gramos
No es una fuente significativa de colesterol, Fibra Dietaria,
Vitamina A y D
* El porcentaje de valor diario está basado en una dieta de 2000 calorias. Su valor diario puede ser más alto o mas bajo dependiendo de sus necesidades calóricas.

Sin Huevo

Presentación: 250 gramos
18% de proteina de alta calidad
Tecnología Italiana
Superficies ideales para la adhesión de las salsas gracias
a las herramientas de formado tradicionales en bronce
Secado lento y delicado a baja temperatura

Información nutricional

·Tamaño por porción 100 gramos
·Cantidad por porción: Calorías 357 / Calorías de grasa 10 % Valor diario*
Grasa Total 0,9 gramos 1%
Proteína 17,8 gramos 36%
Carbohidrato total 69,3 gramos 21%
Minerales 1,1 gramos
No es una fuente significativa de colesterol, Fibra Dietaria, Vitamina A y D
* El porcentaje de valor diario está basado en una dieta de 2000 calorías. Su valor diario puede ser más alto o mas bajo dependiendo de sus necesidades calóricas

Libre de gluten

Presentación: 250 gramos
17% de proteína de alta calidad
Tecnología Italiana
Superficies ideales para la adhesión de las salsas gracias
a las herramientas de formado tradicionales en bronce
Secado lento y delicado a baja temperatura

Información nutricional

·Tamaño por porción 100 gramos
·Cantidad por porción: Calorías 360 / Calorías de grasa 25 % Valor diario*
Grasa Total 2,5 gramos 4%
Proteina 16,6 gramos 34%
Carbohidrato total 71,3 gramos 22%
No es una fuente significativa de colesterol, Fibra Dietaria, Vitamina A y D
* El porcentaje de valor diario está basado en una dieta de 2000 calorías. Su valor diario puede ser más alto o mas bajo dependiendo de sus necesidades calóricas

Torta de Quinua:

Delicioso alimento horneado, esponjosa y húmeda con contenido de 60% de harina de quinua y 40% de harina fortificada de trigo. Endulzada con jugo natural de naranja y arándanos deshidratados.

Expandido de Quinua:

Por medio de procesos de calentamiento, presión por humendad ó extrusión; los granos de quinua se pueden expandir formando los llamados pops, pipocas o palomitas de cereal. La quinua expandida se puede consumir sola, con leche, yogurt o jugos de fruta y también se les puede agregar sabores para usarse como pasabocas, granolas o barras de cereal.

NATURAL - CHOCOLATE - FRESA - VAINILLA - MORA - MIEL

Hojuela de Quinua:

Se obtiene de granos seleccionados y limpios de quinua de variedades dulces Blanca de Jericó y Aurora, los cuales se llevan a precocción al vapor o en horno para luego adelantar el proceso de laminación - presión y calor -.

Se dispone también de hojuela de quinua mezclada con hojuelas de avena y complementadas con manzana y canela natural.

Harina de Quinua:

A partir de granos seleccionados, perlados y precocidos de quinua de variedades dulces como Blanca de Jericó y Aurora se logra una harina de granulo ideal para productos de panadería como galletas, pan, tortas, etc. y amasijos como envueltos, mantecados, tamales, etc.

Grano de Quinua:

Grano seleccionado de cultivos directos de variedades dulces como Blanca de Jericó y Aurora. Luego del proceso de trillado del grano se eliminan los residuos de ramas y tallos de la panoja, cáscaras o perigonio de los granos y todas las impurezas presentes. Se debe secar en caso de altos porcentajes de humedad y finalmente perlar si se va a llevar a procesos de laminación y molienda.

Nuestro origen y desarrollo

Emprendimos hace 5 años un proyecto social y empresarial que enfatiza la investigación y el desarrollo de alimentos especiales con base en quinua, amaranto y cereales.

Ha sido nuestro propósito fundamental obtener extraordinarios alimentos que cumplan con nuestros mínimos estándares: ingredientes naturales, productos nutritivos con importante contenido de proteína de alta calidad, y con sabor insuperable.

Día a día hemos integrado el proceso agrícola de la quinua con los procesos de transformación de la misma en la nuestra planta industrial la cual cuenta con el concepto favorable sin condicionamientos por parte del INVIMA.

GRAINS

Productores de alimentos extraordinarios con base de quinua y cereales...

(300) 854 7905
Tel(57-1) 211 5546
Cra 22 # 63C- 77
grainscolombia@gmail.com
Bogotá - Colombia