

HARINA DE BAGAZO DE UVA

FUENTE NUTRACÉUTICA



“ La **fibra antioxidante** presente en los bagazos de la uva (piel y pepitas) es una gran oportunidad para desarrollar **alimentos más saludables**, con atributos funcionales para la salud. Su consumo contribuye a corregir factores de riesgo para la salud. ”

Centro de Nutrición Molecular y Enfermedades Crónicas, Pontificia Universidad Católica de Chile.

Harinas Nutraceuticas  
Roja y Dorada



| Technical file of red grape bagasses powder                  |                        |
|--------------------------------------------------------------|------------------------|
| Nutritional Info                                             |                        |
|                                                              | Value                  |
| Energy (kcal).                                               | 90,6                   |
| Protein (%).                                                 | 6,70                   |
| Total Fats (%).                                              | 2,75                   |
| Available Carbohydrates (%).                                 | 12,0                   |
|                                                              | Value                  |
| Total dietary fiber (%).                                     | 82,0                   |
| Soluble dietary fiber (%).                                   | 12,9                   |
| Insoluble dietary fiber (%).                                 | 61,1                   |
|                                                              | Value                  |
| Sodium (mg)                                                  | 120                    |
|                                                              | Value                  |
| Physicochemical Properties:                                  |                        |
| Humidity (%).                                                | 4,5                    |
| Hydrogen potential.                                          | 3,4                    |
| Hydration.                                                   | 0,43                   |
|                                                              | Value                  |
| Microbiological monitoring.                                  |                        |
| Yeast                                                        | <10 <sup>3</sup> UFC/g |
| Fungi.                                                       | <10 <sup>2</sup> UFC/g |
| Aerobios Mesophilic count:                                   | <10 <sup>3</sup> UFC/g |
| Declaration of Allergen: Free Allergens                      |                        |
| Food Shelf Life: 24 month (39G°F and <80%HR)                 |                        |
| Manufactured by CREAS (health resolution N° 1405339899-2015) |                        |

Panadería con alto contenido  
en fibra antioxidante



Productos  
sin gluten  
y sin OMG



Partners Estratégicos

Viña CONCHA Y TORO

Viña Concha & Toro – Familia de bodegas (cadena de suministro sostenible)



CENTRO DE NUTRICIÓN MOLECULAR Y ENFERMEDADES CRÓNICAS

Centro de Nutrición Molecular y Enfermedades Crónicas, Pontificia Universidad Católica de Chile.



Centro Regional de Estudios de Alimentación Saludable. Valparaíso, Chile (I+D+i)



PONTIFICIA  
UNIVERSIDAD  
CATÓLICA  
DE CHILE

Pontificia Universidad Católica de Chile (Acuerdo de PI)



Connect Americas Business Community – IDB



Ángel Valenzuela Gómez

+56 9 9663 1961  
angel.valenzuela@haproba.com  
@haproba.uva

