





KAYNTA

**DELEITA
TUS SENTIDOS!!!**

  @productosalimenticioskaynta

www.kaynta.com





NOSOTROS

Somos PRODUCTOS ALIMENTICIOS KAYNTA, una empresa que nace en Barbosa Santander e inicia labores con su línea llamada Byasa de Helado artesanal Premium.

INFORMACIÓN CORPORATIVA

☎ 313 877 42 21
316 652 07 17

📍 Km 1.5 Vía antigua
Barbosa - Cite
(2cuadras al norte de la UIS)
SANTANDER - COLOMBIA

✉ servicioalclienteekaynta.com

🌐 www.kaynta.com



@productosalimenticioskaynta



NUESTROS PRODUCTOS



BYASA es nuestra primera referencia de portafolio, en la cual brindamos Helado Artesanal Premium tipo:

☒ **GELATO** ☒ **SHERBET** ☒ **SORBETTO**

de las cuales por ahora se ofrecen las siguientes sublíneas:

☒ **TRADICIONAL** ☒ **DIETÉTICO**

☒ **LICOR**

de acuerdo a necesidad o en las siguientes presentaciones:

- Tarrina: 80g, 100g, 200g, 250g, 350g y 1000g



HELADO ARTESANAL PREMIUM TIPO:

GELATO ITALIANO



Se diferencia del helado "tradicional" en algunos aspectos importantes tales como:

- El aire incorporado en el proceso de elaboración del gelato es menor que el del helado tradicional generando una textura ideal.
- El gelato en su composición contiene más leche que crema, por lo tanto el porcentaje de grasa es mucho menor.
- Las Temperaturas de servido son mayores (menos congelado) a las del helado convencional, dando así al gelato un cuerpo más cremoso.

SORBETTO



EL SORBETTO fue desarrollado por chefs Italianos en la denominada época de la "gastronomía del renacimiento", es más "light" que un helado tradicional porque se prepara con una mezcla de agua y azúcar ó glucosa. Otro de sus principales ingredientes son los jugos de frutas naturales.

- Puede Contener alcohol
- No contiene grasa
- Tiene textura menos cremosa que el Gelato.

SHERBET



A nivel composicional, es comparable con el Sorbetto, pero su principal diferencia radica en que al Sherbert se le incluye un porcentaje de materia prima líquida, leche o crema, alcanzando un contenido de grasa entre el 1% y el 2%.

Este helado remonta sus orígenes a los emperadores Romanos de los cuales sus esclavos mezclaban hielo, miel y vino. Años más tarde el Sherbert surgiría a raíz de la adición de ingredientes que enriquecerían su textura y sabor.



HELADO DE LICOR

Helado de la variedad Gelatto:

- CREMA DE WHISKY

Byasa

HELADO ARTESANAL PREMIUM



HELADO DIETÉTICO

El Helado Dietético se ha concebido para aquellos consumidores que buscan o necesitan evitar el consumo de sacarosa añadida (azúcar de mesa). Apto para diabéticos y veganos endulzado con stevia.



GELATO ITALIANO

-  AREQUIBROWNIE
-  CAFE
-  GUANABANA
-  VAINILLA
-  COOKIES&CREAM
-  COCO
-  CACAO&MANI

LICOR

-  CREMA DE WHISKY

Byasa

HELADO ARTESANAL PREMIUM



ALGUNOS DE NUESTROS
SABORES

SORBETTO

-  FRUTOS ROJOS
-  LULO
-  MARACUYA
-  MANGO
-  UVA ISABELLA
-  DURAZNO
-  FEIJOA
-  MORA

DIETETICO

-  FRUTOS ROJOS DIET
-  LULO DIET
-  MARACUYA DIET



KAYNTA
DELEITA TUS SENTIDOS

Byasa

HELADO ARTESANAL PREMIUM

Presentaciones:

*Tarrina: 80 g, 100 g, 200 g,
250 g, 350 g, 1000 g*





KAYNTA
DELEITA TUS SENTIDOS



Byasa

HELADO ARTESANAL PREMIUM



*Helada en Forma de torta
(No lleva ponque) Viene con un mensaje
en forma de pin, debes avisarnos mínima
5 días antes de la fecha en que la necesitas*





KAYNTA
DELEITA TUS SENTIDOS

Byasa

HELADO ARTESANAL PREMIUM



*Cajas de regalo
Tienen capacidad para uno o dos
referencias de helado dentro de las
referencias 80, 100, 200, 250 y 350
gramos*





KAYNTA

**Gracias por
preferirnos!!!**

  @productosalimenticioskaynta

www.kaynta.com

