



CATÁLOGO

DE PRODUCTOS

Acerca de Nosotros

Kiria Foods nace con la finalidad de ofrecer al mundo los mejores granos andinos del Perú. Trabajamos bajo una ideología de valor compartido con comunidades campesinas, con las que planificamos y desarrollamos estrategias para obtener productos de alta calidad que garanticen una alimentación sana, el uso sostenible de los recursos, la protección del medio ambiente y por supuesto el respeto al comercio justo.



Quinua Blanca

La quinua denominada originariamente *Chenopodium quinoa*, se le llama al conjunto de granos Silvestres que han sido limpiados, lavados, escarificados, secos y selectos, dando como resultado un producto adecuado para el consumo humano.

Beneficios



Buena digestión

Mejora el tránsito intestinal.



Antioxidantes

Acelera los sistemas de reparación de la piel y estimula el sistema inmunológico.



Sin gluten

Cereal apto para personas con celiaquía o intolerancia al gluten.

Características organolépticas

- Ingredientes: Quinua 100%.
- Color: Blanco.
- Olor: Característico.
- Sabor: Característico, sin gusto.
- Aspecto: Homogéneo.
- Humedad: Máximo 12.5%.
- Diámetro: Mínimo 85% igual o mayor a tan 1.4mm.

Características microbiológicas

- Aerobios mesófilos (CFU / g.): 1, 000,000 máx.
- Mohos (CFU / g.): 10,000 máx.
- Coliformes (CFU / g.): 1,000 máx.
- Salmonella: Ausencia en 25 g.

Información nutricional

Energía	341 kcal
Grasa Total	5 g
Carbohidratos	61 g
Proteínas	12 g

Características físico - químicas

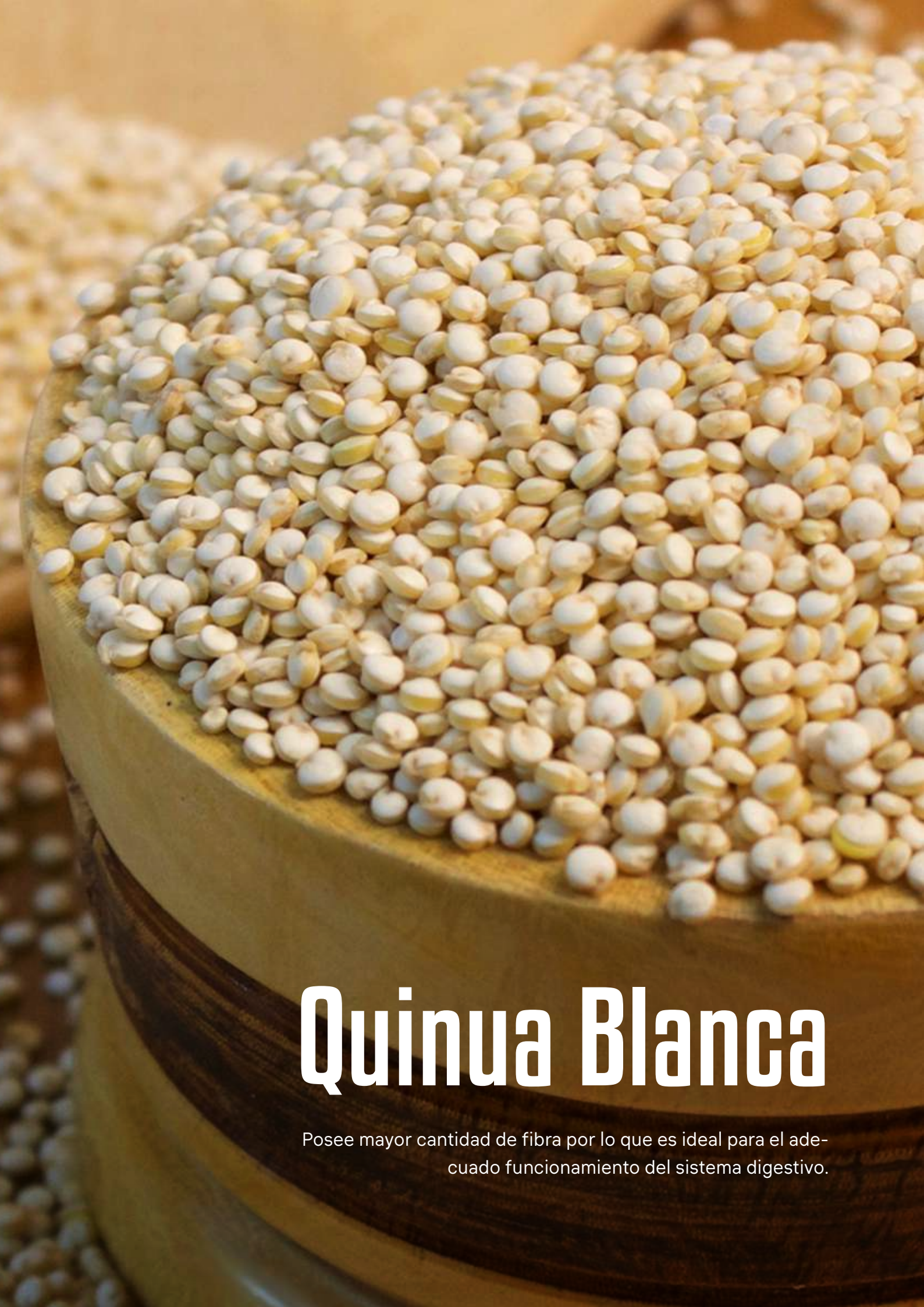
- Pureza: Mínimo 99.99%.
- Variedades contrastantes: Máximo 0.5%.
- Saponina: Ausencia.
- Granos quebrados: < 1%.
- Granos dañados: < 1.5%.
- Granos germinados: Ausencia.
- Granos recubiertos: 0.01% máx.
- Granos inmaduros, verdes: 0.01% máx.
- Granos manchados: Ausencia.
- Pajillas: 0.01% máx.
- Semillas extrañas: 0.01% máx.
- Materia orgánica (cáscara, hojas, flores): 0.01% máx.
- Libre de rocas, piedras, piedrecillas, glas, cuarzo, insectos (larvas, pupas, muertos, vivos), metales, excretas y otras materias inorgánicas.



Disponible en variedad orgánica y convencional.



Flexibilidad en tamaño de empaques doypack, bulk, bigbag, etc.



Quinua Blanca

Posee mayor cantidad de fibra por lo que es ideal para el adecuado funcionamiento del sistema digestivo.



Quinua Roja

Contiene menos grasa y posee ligeramente mayor cantidad de proteínas y riboflavina, lo que la convierte en ideal para los deportistas.

Quinua Roja

La quinua denominada originariamente *Chenopodium quinoa*, se le llama al conjunto de granos Silvestres que han sido limpiados, lavados, escarificados, secos y selectos, dando como resultado un producto adecuado para el consumo humano.

Beneficios



Para atletas

Contiene proteínas de alta calidad.



Sin gluten

Cereal apto para personas con celiacía o intolerancia al gluten.



Energía

Aporta mayor cantidad de carbohidratos otorgando fuerza y resistencia.



Presión arterial

Contiene magnesio, lo que reduce la presión arterial.

Características organolépticas

- Ingredientes: Quinua 100%.
- Color: Rojo.
- Olor: Característico.
- Sabor: Característico, sin gusto.
- Aspecto: Homogéneo.
- Humedad: Máximo 12.5%.
- Diámetro: Mínimo 85% igual o mayor a tan 1.4mm.

Características microbiológicas

- Aerobios mesófilos (CFU / g.): 1, 000,000 máx.
- Mohos (CFU / g.): 10,000 máx.
- Coliformes (CFU / g.): 1,000 máx.
- Salmonella: Ausencia en 25 g.

Información nutricional

Energía	341 kcal
Grasa Total	5 g
Carbohidratos	61 g
Proteínas	12 g

Características físico - químicas

- Pureza: Mínimo 99.99%.
- Variedades contrastantes: Máximo 0.5%.
- Saponina: Ausencia.
- Granos quebrados: < 1%.
- Granos dañados: < 1.5%.
- Granos germinados: Ausencia.
- Granos recubiertos: 0.01% máx.
- Granos inmaduros, verdes: 0.01% máx.
- Granos manchados: Ausencia.
- Pajillas: 0.01% máx.
- Semillas extrañas: 0.01% máx.
- Materia orgánica (cáscara, hojas, flores): 0.01% máx.
- Libre de rocas, piedras, piedrecillas, glas, cuarzo, insectos (larvas, pupas, muertos, vivos), metales, excretas y otras materias inorgánicas.



Disponible en variedad orgánica y convencional.



Flexibilidad en tamaño de empaques doypack, bulk, bigbag, etc.

Quinua Negra

La quinua denominada originariamente *Chenopodium quinoa*, se le llama al conjunto de granos Silvestres que han sido limpiados, lavados, escarificados, secos y selectos, dando como resultado un producto adecuado para el consumo humano.

Beneficios



Regula el estrés

Actúa como relajante y alivia el estrés del día a día.



Anti-inflamatorio

Gracias a su contenido en flavonoides.



Curativo

Reduce el riesgo de enfermedades crónicas.



Sin gluten

Cereal apto para personas con celiaquía o intolerancia al gluten.

Características organolépticas

- Ingredientes: Quinua 100%.
- Color: Negro.
- Olor: Característico.
- Sabor: Característico, sin gusto.
- Aspecto: Homogéneo.
- Humedad: Máximo 12.5%.
- Diámetro: Mínimo 85% igual o mayor a tan 1.4mm.

Características microbiológicas

- Aerobios mesófilos (CFU / g.): 1, 000,000 máx.
- Mohos (CFU / g.): 10,000 máx.
- Coliformes (CFU / g.): 1,000 máx.
- Salmonella: Ausencia en 25 g.

Información nutricional

Energía	341 kcal
Grasa Total	5 g
Carbohidratos	61 g
Proteínas	12 g

Características físico - químicas

- Pureza: Mínimo 99.99%.
- Variedades contrastantes: Máximo 0.5%.
- Saponina: Ausencia.
- Granos quebrados: < 1%.
- Granos dañados: < 1.5%.
- Granos germinados: Ausencia.
- Granos recubiertos: 0.01% máx.
- Granos inmaduros, verdes: 0.01% máx.
- Granos manchados: Ausencia.
- Pajillas: 0.01% máx.
- Semillas extrañas: 0.01% máx.
- Materia orgánica (cáscara, hojas, flores): 0.01% máx.
- Libre de rocas, piedras, piedrecillas, glas, cuarzo, insectos (larvas, pupas, muertos, vivos), metales, excretas y otras materias inorgánicas.



Disponible en variedad orgánica y convencional.



Flexibilidad en tamaño de empaques doypack, bulk, bigbag, etc.



Quinua Negra

Posee lisina lo que estimula las células cerebrales, de la misma forma contiene litio que ayuda a regular el estrés.



Quinoa Tricolor

La quinoa tricolor es la combinación de quinoa blanca, quinoa roja y quinoa negra. Todos los beneficios en uno.

Quinua Tricolor

Todos los beneficios en uno



Regula el estrés



Anti-inflamatorio



Curativo



Presión arterial



Sin gluten



Para atletas



Energía



Buena digestión



Antioxidantes

Características organolépticas

- Ingredientes: Quinua 100%.
- Color: Blanco (60%), rojo (20%) y negro (20%). Disponibilidad de otras mezclas.
- Olor: Característico.
- Sabor: Característico, sin gusto.
- Aspecto: Homogéneo.
- Humedad: Máximo 12.5%.
- Diámetro: Mínimo 85% igual o mayor a tan 1.4mm.

Características microbiológicas

- Aerobios mesófilos (CFU / g.): 1, 000,000 máx.
- Mohos (CFU / g.): 10,000 máx.
- Coliformes (CFU / g.): 1,000 máx.
- Salmonella: Ausencia en 25 g.

Información nutricional

Energía	341 kcal
Grasa Total	5 g
Carbohidratos	61 g
Proteínas	12 g

Características físico - químicas

- Pureza: Mínimo 99.99%.
- Variedades contrastantes: No aplica.
- Saponina: Ausencia.
- Granos quebrados: < 1%.
- Granos dañados: < 1.5%.
- Granos germinados: Ausencia.
- Granos recubiertos: 0.01% máx.
- Granos inmaduros, verdes: 0.01% máx.
- Granos manchados: Ausencia.
- Pajillas: 0.01% máx.
- Semillas extrañas: 0.01% máx.
- Materia orgánica (cáscara, hojas, flores): 0.01% máx.
- Libre de rocas, piedras, piedrecillas, glas, cuarzo, insectos (larvas, pupas, muertos, vivos), metales, excretas y otras materias inorgánicas.



Disponible en variedad orgánica y convencional.



Flexibilidad en tamaño de empaques doypack, bulk, bigbag, etc.



Kiwicha

La kiwicha o amaranto es un cereal nativo del Perú, crece entre los 1,000 a 3,200 m.s.n.m. Se caracteriza por tener todos los aminoácidos esenciales que requiere nuestro organismo, principalmente la lisina. No contiene saponina ni alcaloides. Es un producto natural, que se obtiene luego de una limpieza exhaustiva, para su presentación como grano.

Beneficios



Estructura Ósea

Posee un alto nivel de calcio.



Buena digestión

Ayuda a mejorar el tránsito intestinal.



Energía

Contiene un alto nivel de fibra, fuente de energía.



Sin gluten

Cereal apto para personas con celiaquía o intolerancia al gluten.

Características organolépticas

- Color: Característico crema.
- Olor: Característico.
- Sabor: Característico.
- Aspecto: Homogéneo, grano pequeño, ovalado.
- Humedad: Máximo 12.5%.

Características microbiológicas

- Aerobios mesófilos (CFU / g.): 300,000 máx.
- Mohos (CFU / g.): 10,000 máx.
- Coliformes (CFU / g.): 1,000 máx.
- Salmonella: Ausencia en 25 g.

Información nutricional

Energía	371 kcal
Grasa Total	7.1 g
Carbohidratos	64.5 g
Proteínas	13.5 g

Características físico - químicas

- Pureza: Mínimo 99.99%.
- Variedades contrastantes: 0.5%.
- Saponina: Ausencia.
- Granos quebrados: < 0.5%.
- Granos germinados: Ausencia.
- Granos recubiertos: 0.01% máx.
- Granos inmaduros, verdes: 0.01% máx.
- Granos manchados: Ausencia.
- Semillas extrañas: 0.01% máx.
- Materia orgánica (cáscara, hojas, flores): 0.01% máx.
- Libre de rocas, piedras, piedrecillas, glas, cuarzo, insectos (larvas, pupas, muertos, vivos), metales, excretas y otras materias inorgánicas.



Disponible en variedad orgánica y convencional.



Flexibilidad en tamaño de empaques doypack, bulk, bigbag, etc.



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.



Chía Negra

Fuente de fibra, antioxidantes, calcio, proteínas, ácidos grasos y omega 3 de origen vegetal. Beneficiosa para las personas con diabetes, pues regula el azúcar en la sangre.

Chía Negra

Las semillas de chía son cultivadas, acondicionadas y envasadas a través de un proceso controlado. Son 100% vegetal, libres de gluten, no son OGM (Organismo genéticamente modificado). Las semillas también pueden secarse y molerse para preparar una harina fina y de sabor intenso, llamada pinole, que se consume principalmente como dulce.

Beneficios



Sin gluten

Cereal apto para personas con celiacía o intolerancia al gluten.



Antioxidantes

Acelera los sistemas de reparación de la piel y estimula el sistema inmunológico.



Energía

Aporta mayor cantidad de carbohidratos otorgando fuerza y resistencia.



Estructura Ósea

Posee un alto nivel de calcio.

Características organolépticas

- Color: Gris, negro.
- Olor: Característico.
- Sabor: Característico.
- Aspecto: Homogéneo, grano pequeño, ovalado.
- Humedad: Máximo 10%.

Características microbiológicas

- Aerobios mesófilos (CFU / g.): 500,000 máx.
- Mohos (CFU / g.): 10,000 máx.
- Coliformes (CFU / g.): 1,000 máx.
- Salmonella: Ausencia en 25 g.

Información nutricional

Energía	486 kcal
Grasa Total	30.7 g
Carbohidratos	42.1 g
Proteínas	16.5 g

Características físico - químicas

- Pureza: Mínimo 99.99%.
- Granos quebrados: < 0.5%.
- Granos germinados: Ausencia.
- Granos recubiertos: 0.01% máx.
- Granos inmaduros, verdes: 0.01% máx.
- Semillas marrones: 2%.
- Semillas extrañas: 0.01% máx.
- Materia orgánica (cáscara, hojas, flores): 0.01% máx.
- Libre de rocas, piedras, piedrecillas, glas, cuarzo, insectos (larvas, pupas, muertos, vivos), metales, excretas y otras materias inorgánicas.



Disponible en variedad orgánica y convencional.



Flexibilidad en tamaño de empaques doypack, bulk, bigbag, etc.

Cañihua

La cañihua *Chenopodium pallidicaule* es un grano andino con alto valor nutricional, contiene una cantidad significativa de lisina, un aminoácido esencial que el cuerpo no produce. También contiene fenilalanina y triptófano, otros aminoácidos esenciales importantes. Del mismo modo, contiene carbohidratos complejos como el almidón. Se considera un alimento nutracéutico debido a su buena fuente de proteínas y por su bajo índice glucémico apto para los diabéticos, además de contener casi en proporciones similares a la quinua, minerales como el calcio, fósforo y hierro.

Beneficios



Sin gluten

Cereal apto para las personas con celiaquía o intolerancia al gluten.



Estructura Ósea

Rica en calcio, aporta hasta 110 mg de calcio por cada 100 gramos.



Presión arterial

Contiene magnesio, lo que reduce la presión arterial.

Características organolépticas

- Color: Rojo, marrón.
- Olor: Característico.
- Sabor: Característico.
- Aspecto: Homogéneo, grano pequeño.
- Humedad: Máximo 12.5%.

Características microbiológicas

- Aerobios mesófilos (CFU / g.): 100,000 máx.
- Mohos (CFU / g.): 10,000 máx.
- Salmonella: Ausencia en 25 g.

Información nutricional

Energía	160 kcal
Grasa Total	8.4 g
Carbohidratos	58.6 g
Proteínas	15.1 g

Características físico - químicas

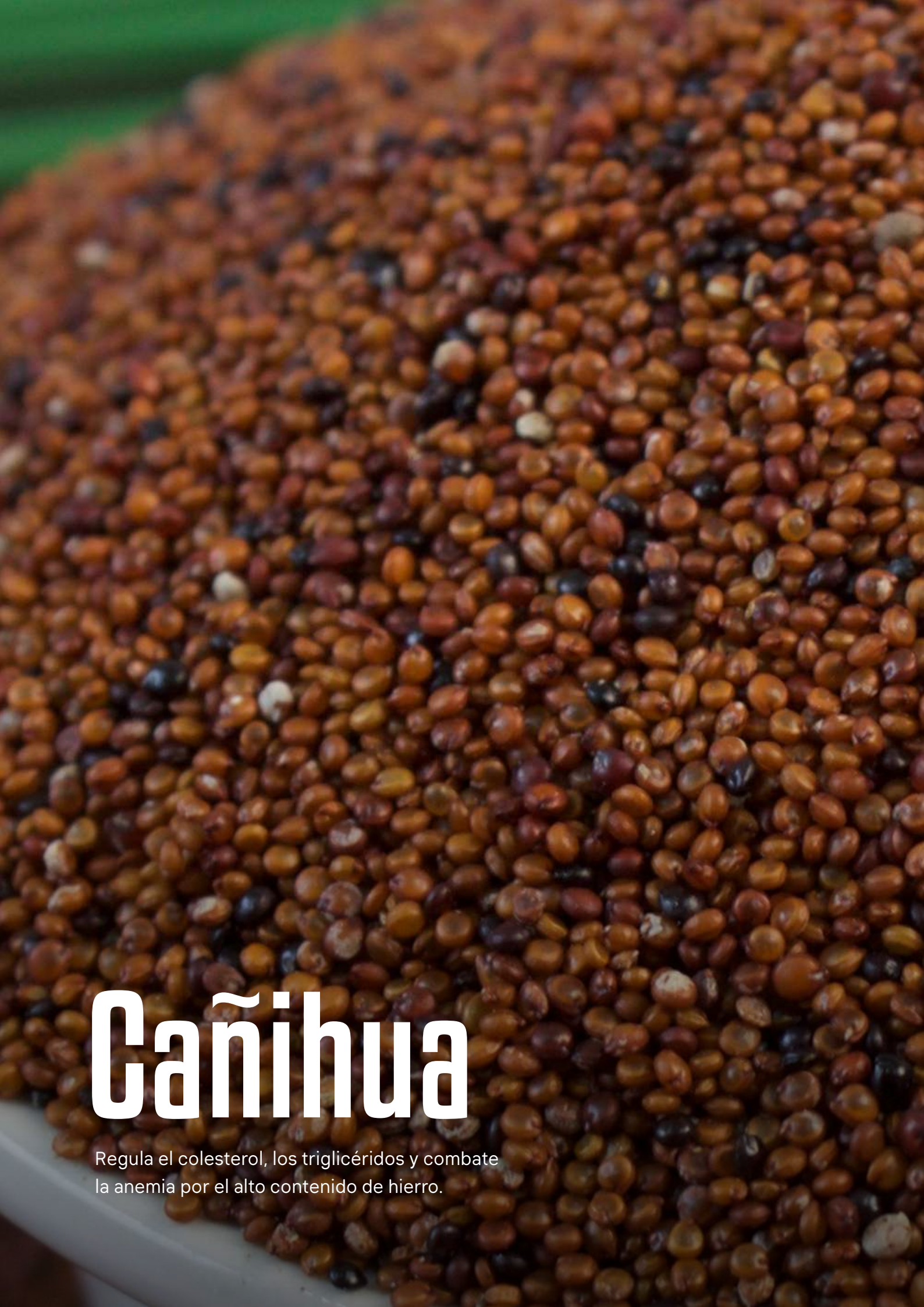
- Pureza: Mínimo 99.99%.
- Granos quebrados: < 0.5%.
- Granos germinados: Ausencia.
- Granos recubiertos: 0.01% máx.
- Granos inmaduros, verdes: 0.01% máx.
- Semillas extrañas: 0.01% máx.
- Materia orgánica (cáscara, hojas, flores): 0.01% máx.
- Libre de rocas, piedras, piedrecillas, glas, cuarzo, insectos (larvas, pupas, muertos, vivos), metales, excretas y otras materias inorgánicas.



Disponible en variedad orgánica y convencional.



Flexibilidad en tamaño de empaques doypack, bulk, bigbag, etc.



Cañihua

Regula el colesterol, los triglicéridos y combate la anemia por el alto contenido de hierro.

Valor Compartido



La base de nuestra estrategia es la generación de valor compartido.

Contamos con un programa de sostenibilidad que nos permite conocer de cerca las necesidades, costumbres y motivaciones de nuestros productores y sus familias.

Ofrecemos acompañamiento constante y capacitaciones adecuadas, con la finalidad de garantizar la trazabilidad, inocuidad y calidad de los lotes cosechados y con ello el acceso a un precio justo que conlleve el crecimiento sostenible de todas las comunidades donde nos desarrollamos.







karem.matos@kiriaperu.com

+51 1 4801068/ +51 9337 46287

Casa matriz: German Schreiber 276, Oficina 240 - San Isidro - Lima - Perú

Filial: 221 W Hallandale Beach Blvd STE 312, Hallandale Beach, Florida, 33009 - USA

www.kiriaperu.com

Lima - Peru

