





## Nosotros

MOLIENDA REAL inició en el año 2012 con la motivación de producir panela de alta calidad para el mundo, respetando un proceso de producción artesanal que conservara las cualidades del alimento las cuales se perderían en un proceso netamente industrial.

A partir de 2017, hemos desarrollado nuevos alimentos con sabores auténticos que enriquecen las mesas y cocinas, conservando lo más puro de sus características desde la tierra por eso solo cultivamos bajo el método orgánico y artesanal.

Los pequeños productores de Colombia son la base de nuestra producción, pues es en esta escala donde se asegura la mano dedicada de un campesino y se conserva la tradición más pura de los alimentos. Juntos, hemos construido una marca que representa la calidad y tradición de los alimentos colombianos, con lo cual estamos comprometidos.



Exportamos nuestros alimentos al mundo, gracias al respaldo logrado en estos mercados. A través de alianzas comerciales e industriales comercializamos los productos de Molienda Real en la Unión Europea, Australia y Norteamérica.

### Coordinación logística

Garantizamos y supervisamos todo el proceso logístico desde la exportación de nuestros productos hasta el destino final, de acuerdo a las necesidades y requerimientos específicos de nuestros clientes.

### Servicio técnico y garantía de calidad

Desde las semillas hasta el empaque final, nuestro propósito es ofrecer productos especiales y siempre con la calidad más alta. Acompañamos nuestros clientes con los requerimientos que surjan con la adquisición y uso de nuestros productos.

### I+D

Desarrollamos tecnología y conocimiento para mejorar los procesos productivos y aumentar la calidad en la elaboración de productos auténticos, a partir de las materias primas de nuestro grupo de productores.



## Procedencia

Todos nuestros productos son completamente orgánicos desde su cultivo, es decir no se utilizan químicos en su cosecha o en el proceso de conservación del alimento. Por tanto, la certificación de alimento orgánico por parte de las **certificadoras BIOTROPICO y CERTIMEX** ante el **Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural de Colombia**, avala nacional e internacionalmente que los campos donde proviene los alimentos de **MOLIENDA REAL** son 100% libres de sustancias artificiales y el alimento no tiene ningún conservante o aditivo químico en su proceso de producción.





## Asociatividad

Molienda Real ha construido una asociación de comercio justo conjuntamente con los pequeños productores a través de sus organizaciones, con el propósito de promover la agricultura orgánica sostenible, la dignidad del agricultor, la equidad social y el desarrollo económico y cultural de las comunidades rurales, lo que contribuye a la generación de oportunidades y el empoderamiento de sus familias. Actualmente, trabajamos con grupos ubicados en los municipios de Salamina, Riosucio, Supía, Aguadas y Mitú en Colombia.

Este programa de comercio justo certificado ha contribuido a que los productores preserven el equilibrio del medio ambiente, conservando fauna y flora del país, logren una producción que dignifica su labor como agricultores, sin tener que industrializar sus campos, y permite crear una senda de desarrollo gracias a la transmisión permanente de conocimiento de nuestro grupo de investigación con los agricultores.

# Indicadores:

(Cifras a 2019)

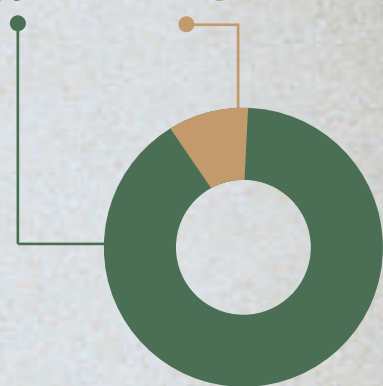
- Razón de ingresos productor orgánico:  
1,8 (Ingresos productor orgánico/ingresos productor convencional)



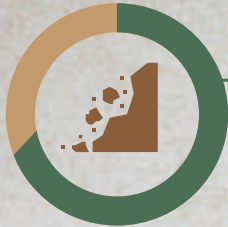
- Empleos directos generados: 137 (productores y empleados)



- 120 Productores certificados en comercio justo y producción orgánica



■ Reducción en la erosión del suelo: 70%



70%  
De reducción en  
erosión del suelo

■ Reducción de especies plaga orgánicamente (insectos y arvenses): 40%



40%  
De reducción de  
especies plaga

■ Incremento de la biodiversidad vegetal en más de 5 especies



## Origen

Nuestra CERTIFICACIÓN FAIR TRADE SPP cuenta con el respaldo de las certificadoras CERTIMEX y BIOTRÓPICO, que garantizan a los consumidores que los productos provienen de nuestra organización de pequeños productores y en coherencia con las normas de trabajo digno que permiten desarrollar autónomamente las asociaciones de nuestros aliados conservando el medioambiente y fortaleciendo el patrimonio de los productores,



FAIR TRADE



Nuestro compromiso con la sostenibilidad ambiental nos ha llevado a utilizar empaques 100% biodegradables con materias primas certificadas.





## Programa Orgánico

El programa de producción orgánica de Molienda Real contempla un trabajo continuo y articulado con cada uno de los productores, no solo con el fin de garantizar la calidad de la cosecha, sino para contribuir con la sostenibilidad de su trabajo y trazabilidad sin agroquímicos en el proceso productivo. Brindamos permanente acompañamiento, capacitaciones, asesoría, asistencia en el proceso y realizamos las inversiones que se requieran para mejorar su productividad y alcanzar los estándares de los productos orgánicos en sus predios.

A través del programa, Molienda Real busca contribuir con la consolidación del tejido social, fortalecer las bases asociativas de las organizaciones de productores por medio de un acompañamiento a nivel organizacional, administrativo, financiero y social que impacte de forma positiva su estructura interna y contribuya al desarrollo de las zonas campesinas.

Salamina, Caldas  
Hora: 4:38 p.m. - (2018)

"Un mundo en el que todos los pequeños productores y los trabajadores pueden disfrutar de seguridad y medios de vida sostenibles, cumplan su potencial y decidir sobre su futuro"

Visión Fairtrade International, 2016

¿Qué tiene  
pancia orgánica?

LIENDA RA  
ORGANIC PANET

MOJENDA REAL  
PAÑAL DE AZÚCAR

MOJENDA REAL  
PAÑAL DE AZÚCAR

MOJENDA REAL  
PAÑAL DE AZÚCAR

MOJENDA REAL  
PAÑAL DE AZÚCAR

MOJENDA REAL  
PAÑAL DE AZÚCAR

MOJENDA REAL  
PAÑAL DE AZÚCAR

MOJENDA REAL  
PAÑAL DE AZÚCAR

MOJENDA REAL  
PAÑAL DE AZÚCAR

MOJENDA REAL  
PAÑAL DE AZÚCAR

MOJENDA REAL  
PAÑAL DE AZÚCAR

MOJENDA REAL  
PAÑAL DE AZÚCAR

MOJENDA REAL  
PAÑAL DE AZÚCAR

MOJENDA REAL  
PAÑAL DE AZÚCAR

MOJENDA REAL  
PAÑAL DE AZÚCAR

MOJENDA REAL  
PAÑAL DE AZÚCAR

MOJENDA REAL  
PAÑAL DE AZÚCAR

MOJENDA REAL  
PAÑAL DE AZÚCAR



Hecho en Colombia  
Made in Colombia  
Fabriqué en Colombia



TURKIANA  
SECADO AL SOL



MOJENDA REAL es un producto de origen colombiano, producido en el departamento de Boyacá, en el municipio de Turkey, a 1.800 metros de altura, en un clima frío y húmedo, con una gran variedad de cultivos y una gran tradición de cultivo de café. El cultivo de café en Turkey se inició en 1950, cuando un grupo de campesinos se dedicó a plantar café en sus fincas. Hoy en día, Turkey es uno de los principales productores de café en Colombia.

MOJENDA REAL es un producto de origen colombiano, producido en el departamento de Boyacá, en el municipio de Turkey, a 1.800 metros de altura, en un clima frío y húmedo, con una gran variedad de cultivos y una gran tradición de cultivo de café. El cultivo de café en Turkey se inició en 1950, cuando un grupo de campesinos se dedicó a plantar café en sus fincas. Hoy en día, Turkey es uno de los principales productores de café en Colombia.

MOJENDA REAL es un producto de origen colombiano, producido en el departamento de Boyacá, en el municipio de Turkey, a 1.800 metros de altura, en un clima frío y húmedo, con una gran variedad de cultivos y una gran tradición de cultivo de café. El cultivo de café en Turkey se inició en 1950, cuando un grupo de campesinos se dedicó a plantar café en sus fincas. Hoy en día, Turkey es uno de los principales productores de café en Colombia.



www.mojendareal.com  
Código: MOJENDA REAL  
Código: MOJENDA REAL  
Código: MOJENDA REAL  
Código: MOJENDA REAL



500g

## La Panela

La panela es un alimento rico en minerales, particularmente potasio, calcio, sodio, fósforo, también vitaminas A y C.

Comparándola con el azúcar, la calidad alimenticia de la panela es mayor, ya que el azúcar casi en su totalidad es sacarosa, con carencia absoluta de minerales y vitaminas.


La presencia alta de calcio y fósforo evita que su consumo produzca caries, además, es un buen antioxidante.



Nuestros  
Productos



Ají Amazónico Yukitaña  
Orgánico



"La agricultura orgánica es clave para alimentar al mundo de manera sostenible"

Reganold, John P, 2016

"Lo orgánico ha inspirado a productores y consumidores semejantes y ha modificado los hábitos no sostenibles en todo el mundo"

IFOAM, 2015

Que tiene  
La panza orgánica?

MOLIENDA REAL  
ORGANIC PANZAS

YUKITAÑA  
SECADO AL SOL



YUKITAÑA es una bebida orgánica de gran calidad elaborada con el mejor café colombiano. Seleccionamos solo los mejores granos de café colombiano para elaborar Yukitaña. El resultado es un sabor único y aromático que te hará disfrutar cada momento de tu día.

YUKITAÑA es una bebida orgánica de gran calidad elaborada con el mejor café colombiano. Seleccionamos solo los mejores granos de café colombiano para elaborar Yukitaña. El resultado es un sabor único y aromático que te hará disfrutar cada momento de tu día.

Beneficios del café:  
El café es rico en antioxidantes que ayudan a combatir el estrés, mejora la memoria y la concentración y ayuda a quemar grasa. Además, el café orgánico es libre de pesticidas y otros químicos que pueden ser dañinos para la salud.



500g



www.moliendareal.com



Saco x 25 Kg



Sachet 6 gr

Caja x 100 unids

Caja x 25 unids



Empaque de 500 gr

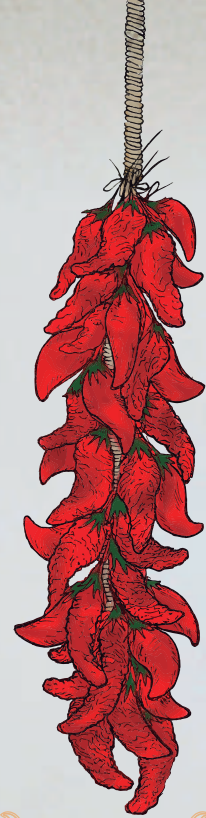
Caja x 50 unids MERCADO NACIONAL

Caja x 12 unids MERCADO INTERNACIONAL

## Ají Amazónico Yukitaña

El ají yukitaña (*capsicum chinense, frutescens* y *annuum*) es una receta originaria de Mitú, Vaupés, en la zona Amazónica de Colombia, donde los pimientos son cultivados orgánicamente, secados al sol y ahumados con maderas de la región para conservar su sabor autentico.

El grupo de productores indígenas BIA MASÁ de la Comunidad 13 de junio lo conservan como un cultivo importante para su cultura, debido al amplio uso tradicional en su gastronomía y fines terapéuticos. Su sabor posee tonos del picante habanero, sabores cítricos, madera y aroma a pimentón rojo. En el dialecto de la región lo reconocen como YUKITAÑA. Junto a ellos, hemos desarrollado un camino para llevar los sabores de su receta y conservar su tradición y proteger la selva virgen produciendo orgánicamente.



**YUKITAÑA**  
SECADO AL SOL

## Beneficios del ají

La capsaicina funciona como antiséptico, posee vitamina C y betacarotenos beneficiosos para la piel y el sistema inmunológico. Tiene minerales como hierro y potasio, además de bioflavonoides, necesarios para el correcto crecimiento celular y contribuyen a la elasticidad en la parte interior de los vasos sanguíneos.





Ají Yukitaña  
Botella 28,34 g (1 oz)  
Caja x 30 unids  
Empaque x 5 kg  
Empaque x 20 kg



Atardecer Río Vaupés (Comunidad 13 de junio) Mitú, Vaupés

Hora: 5:42 p.m. - (2019)



PRONATEC

Aliado oficial en Europa

Nuestros  
Clientes

orgænik  
cultivos orgánicos

ColYFlor®  
*Redes de comercio justo*

  
EDUARDO MADRID  
Pasadizo - Repostería - Cervezas

Karen's  
PIZZA

Saludspan  
ecológico

  
La Vaquita  
PASTELERÍA

corona

GASTRONOMY  
MARKET

Socya

deli

MARKET  
Vita  
ecológico  
SABORABLE

VIN &  
GRETTA





**HECHO POR PEQUEÑOS**  
**Productores de Colombia**  
[www.moliendareal.com](http://www.moliendareal.com)

INFORMACIÓN GENERAL:

[info@moliendareal.com](mailto:info@moliendareal.com)

CONTACTO NACIONAL:

[direccion.comercial@moliendareal.com](mailto:direccion.comercial@moliendareal.com)

CONTACTO INTERNACIONAL:

[c.kramer@moliendareal.com](mailto:c.kramer@moliendareal.com)

SEDE PRINCIPAL: Carrera 45A # 67B - 117 Itagüí, Colombia / Teléfono: +57 4 4483498