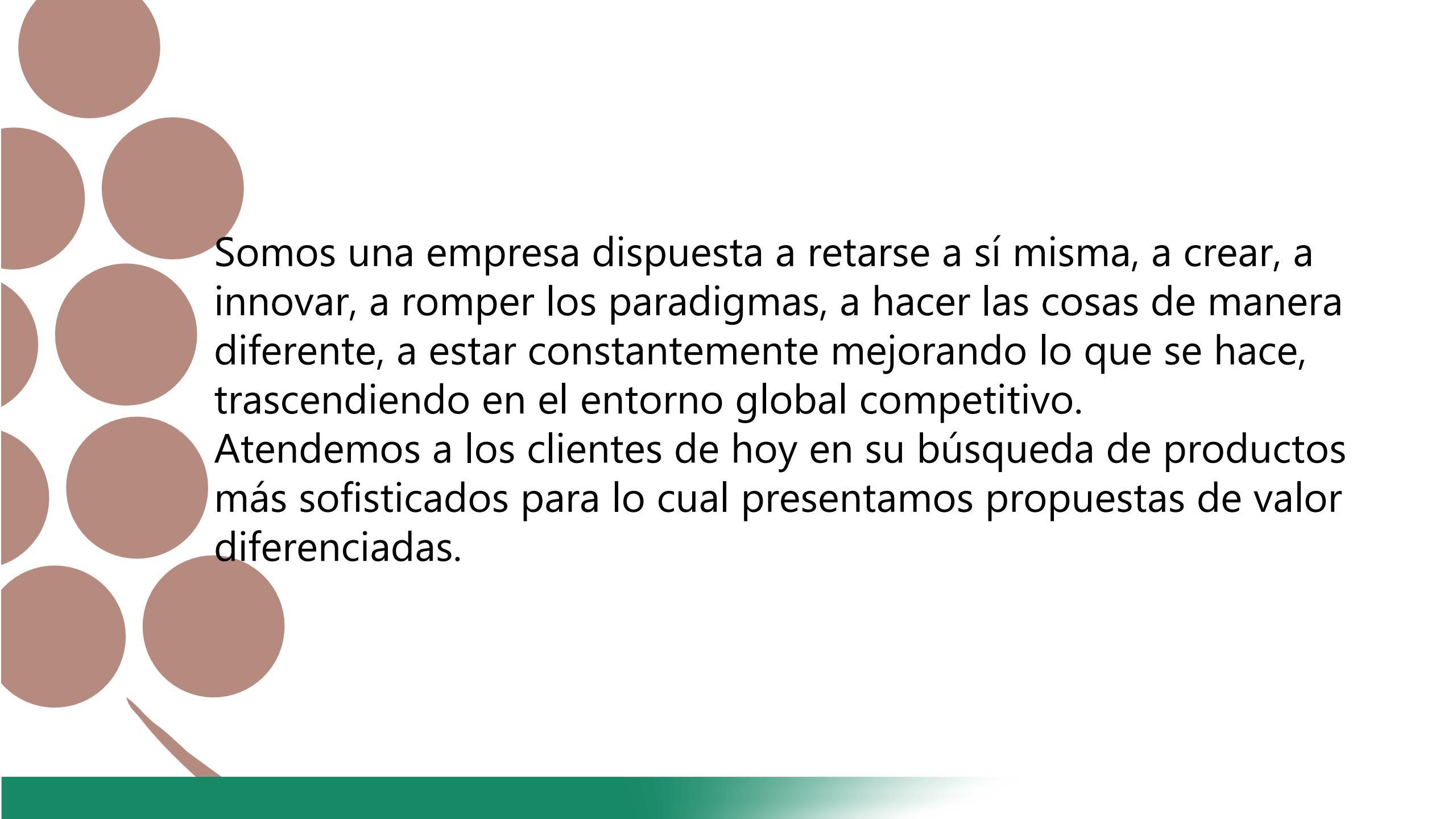


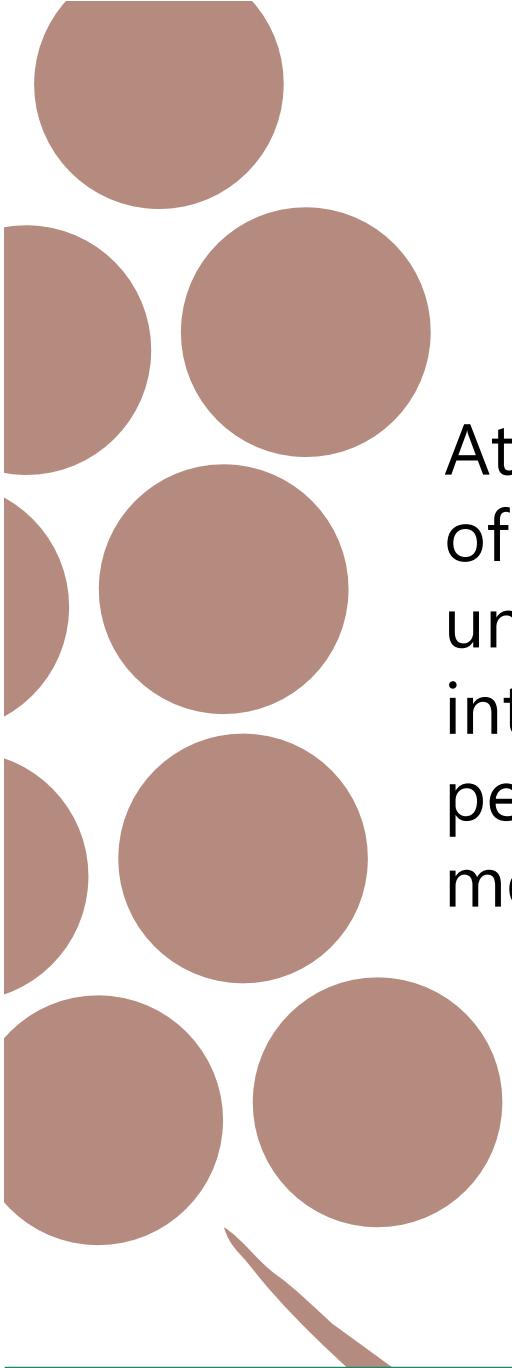


Alimentos Funcionales
A Base De Quinua



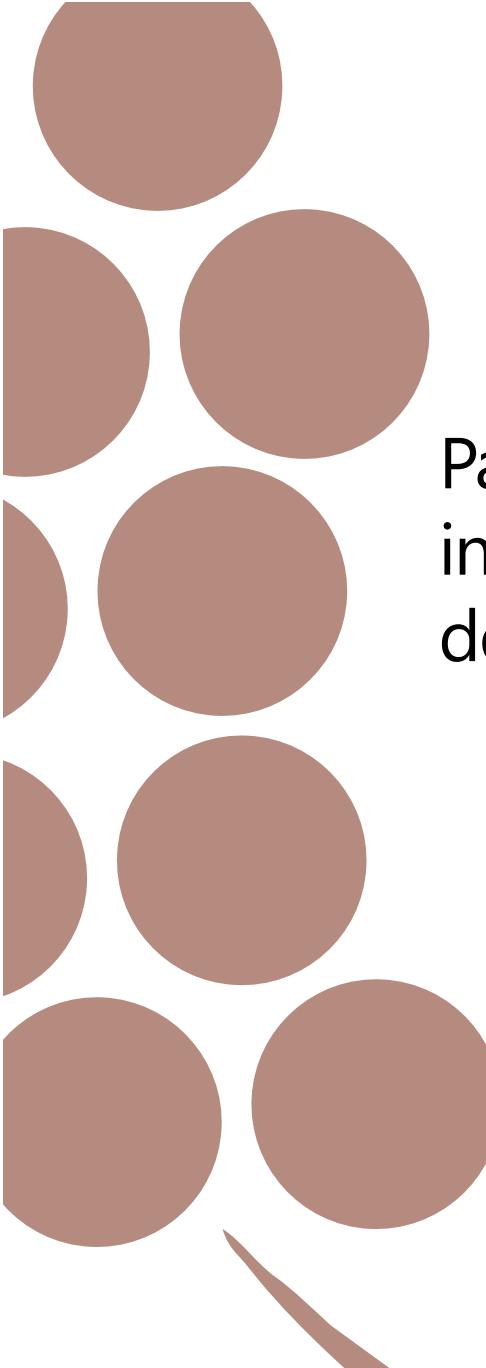
Somos una empresa dispuesta a retarse a sí misma, a crear, a innovar, a romper los paradigmas, a hacer las cosas de manera diferente, a estar constantemente mejorando lo que se hace, trascendiendo en el entorno global competitivo.

Atendemos a los clientes de hoy en su búsqueda de productos más sofisticados para lo cual presentamos propuestas de valor diferenciadas.



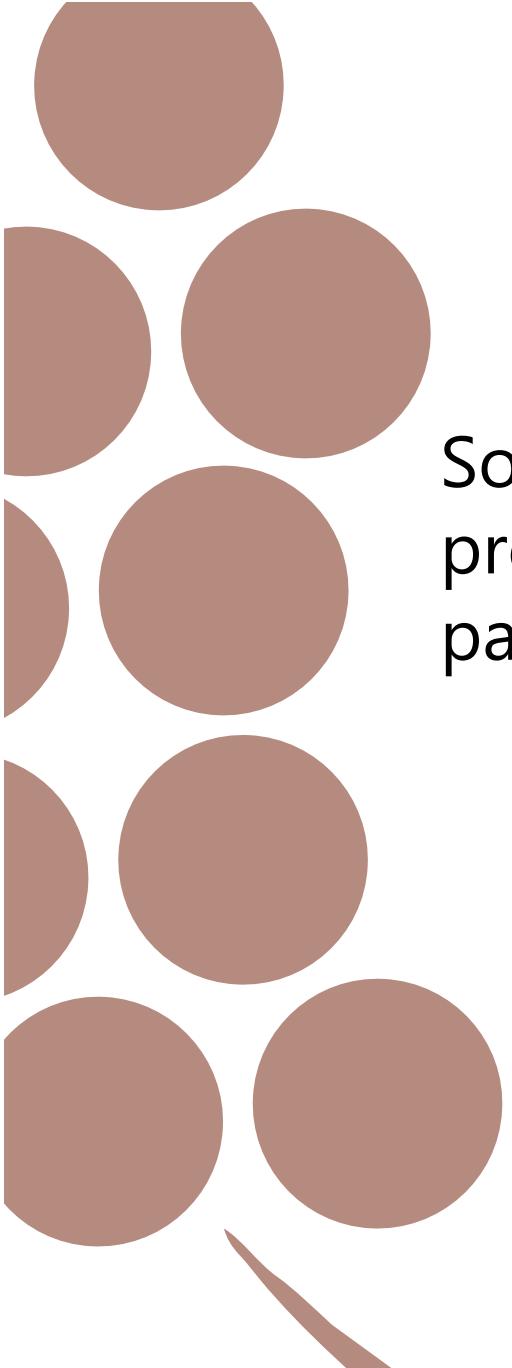
MISION

Atender la gran y creciente demanda de comida saludable ofreciendo alimentos sanos, nutritivos y seguros que permitan un verdadero mejoramiento de salud basados en su política interna de ***cumplir las promesas hechas y proveer verdades*** permitiendo que los consumidores de sus productos sientan mejorar la salud.



VISION

Para el año 2020 estaremos atendiendo mercados nacionales e internacionales de mediano tamaño con base al posicionamiento de marca adquirido por el reconocimiento de sus clientes



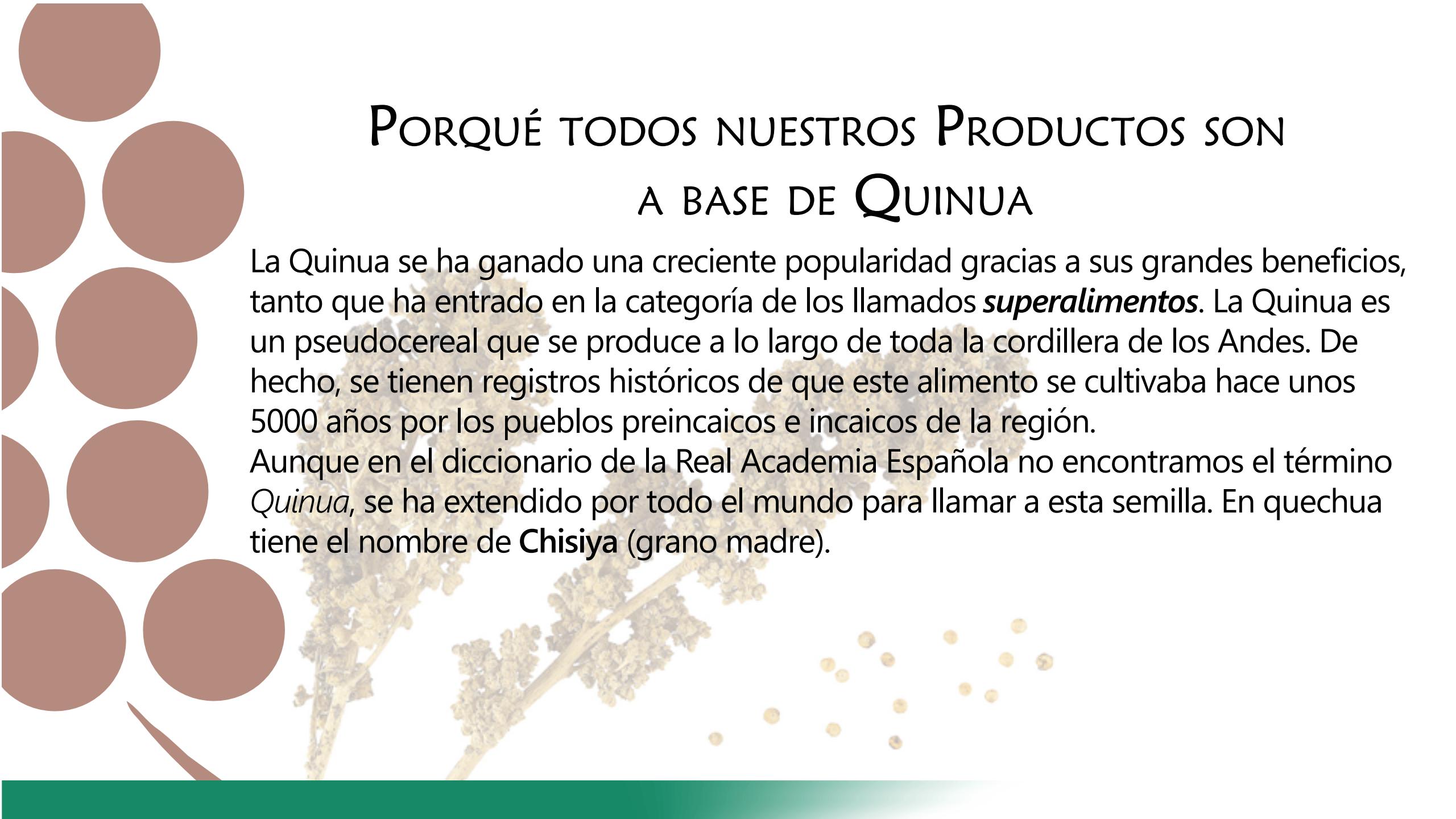
NUESTROS COLABORADORES

Somos una empresa familiar y contamos con el aporte de profesionales y especialistas en todas las áreas necesarias para cumplir los objetivos trazados



NUESTRA PLANTA DE PRODUCCIÓN

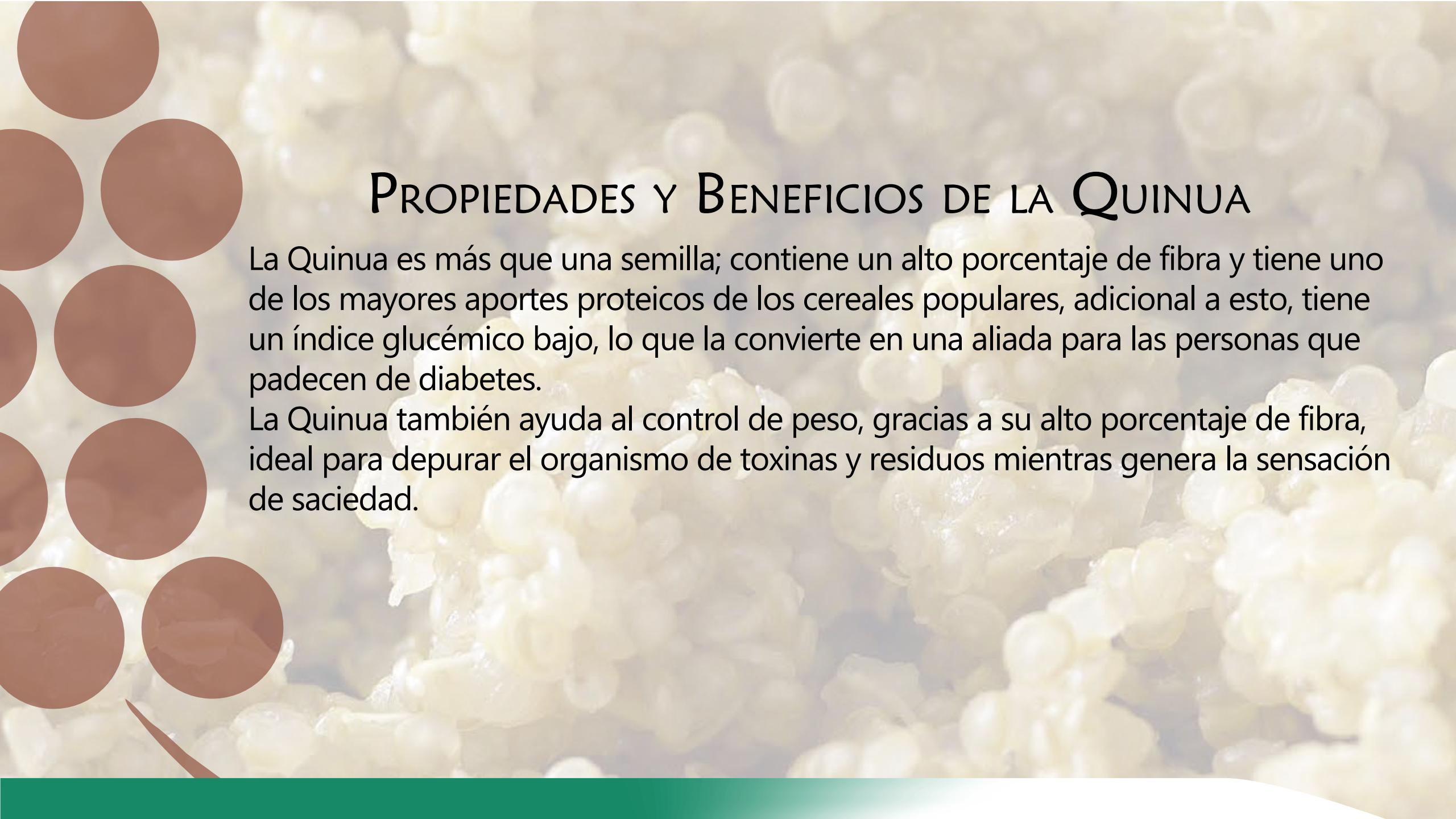
Cumplimos con las regulaciones vigentes para la fabricación de alimentos.
Contamos con personal calificado suficiente para atender los retos propuestos.
Nuestros equipos son seguros y ajustados con buen desempeño.
Actualmente estamos en proceso de implementación de las certificaciones **BMP** y
H.A.C.C.P. que certificaría nuestra labor de **elaborar alimentos sin la utilización de
insumos sintéticos como edulcorantes, conservantes, polisaturados ni aditivos**
en función de proveer alimentos sanos y seguros a los consumidores.



PORQUÉ TODOS NUESTROS PRODUCTOS SON A BASE DE QUINUA

La Quinua se ha ganado una creciente popularidad gracias a sus grandes beneficios, tanto que ha entrado en la categoría de los llamados *superalimentos*. La Quinua es un pseudocereal que se produce a lo largo de toda la cordillera de los Andes. De hecho, se tienen registros históricos de que este alimento se cultivaba hace unos 5000 años por los pueblos preincaicos e incaicos de la región.

Aunque en el diccionario de la Real Academia Española no encontramos el término *Quinua*, se ha extendido por todo el mundo para llamar a esta semilla. En quechua tiene el nombre de **Chisiya** (grano madre).



PROPIEDADES Y BENEFICIOS DE LA QUINUA

La Quinua es más que una semilla; contiene un alto porcentaje de fibra y tiene uno de los mayores aportes proteicos de los cereales populares, adicional a esto, tiene un índice glucémico bajo, lo que la convierte en una aliada para las personas que padecen de diabetes.

La Quinua también ayuda al control de peso, gracias a su alto porcentaje de fibra, ideal para depurar el organismo de toxinas y residuos mientras genera la sensación de saciedad.

PORQUE TODOS NUESTROS PRODUCTOS CONTIENEN AMARANTO

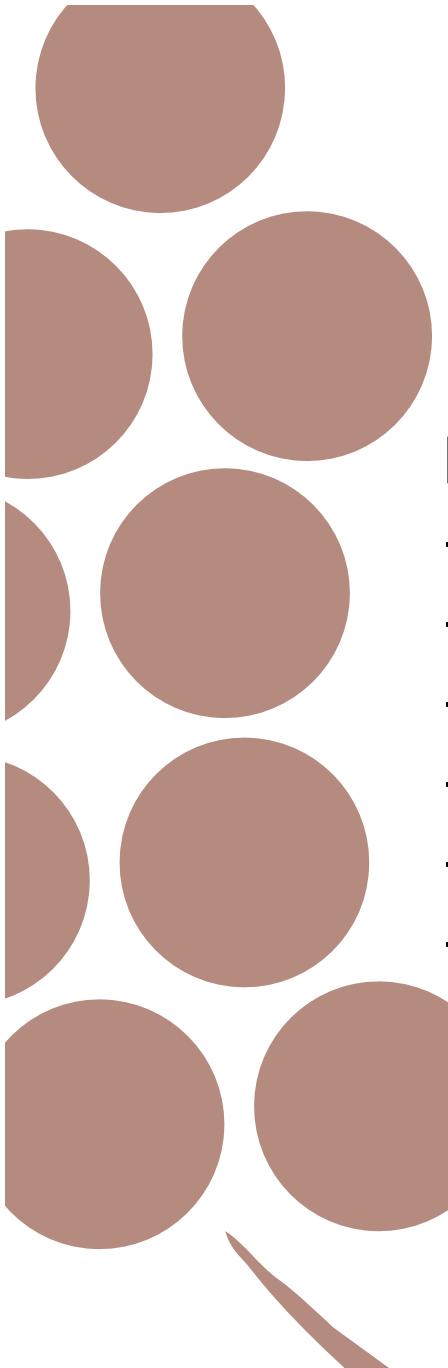
La palabra Amaranto significa inmarcesible, que no se marchita, y viene del griego *Amaranton* de *a* (sin) y *maraineim* (marchitar, palidecer).

Los indígenas llamaban al amaranto *Huautli* o *Hauquilitl*, y los conquistadores lo denominaron bledo.

Ningún otro alimento vegetal de los que se consume, además de la Quinoa y la Chia, tienen una cantidad nutritiva tan alta como el Amaranto.

Es casi semejante a las carnes, huevos y leche; alcanza un alto nivel de concentración en proteinas. Esto lo constituye en un importante sustento alimenticio del futuro.





La semilla contiene, en 100 gramos:

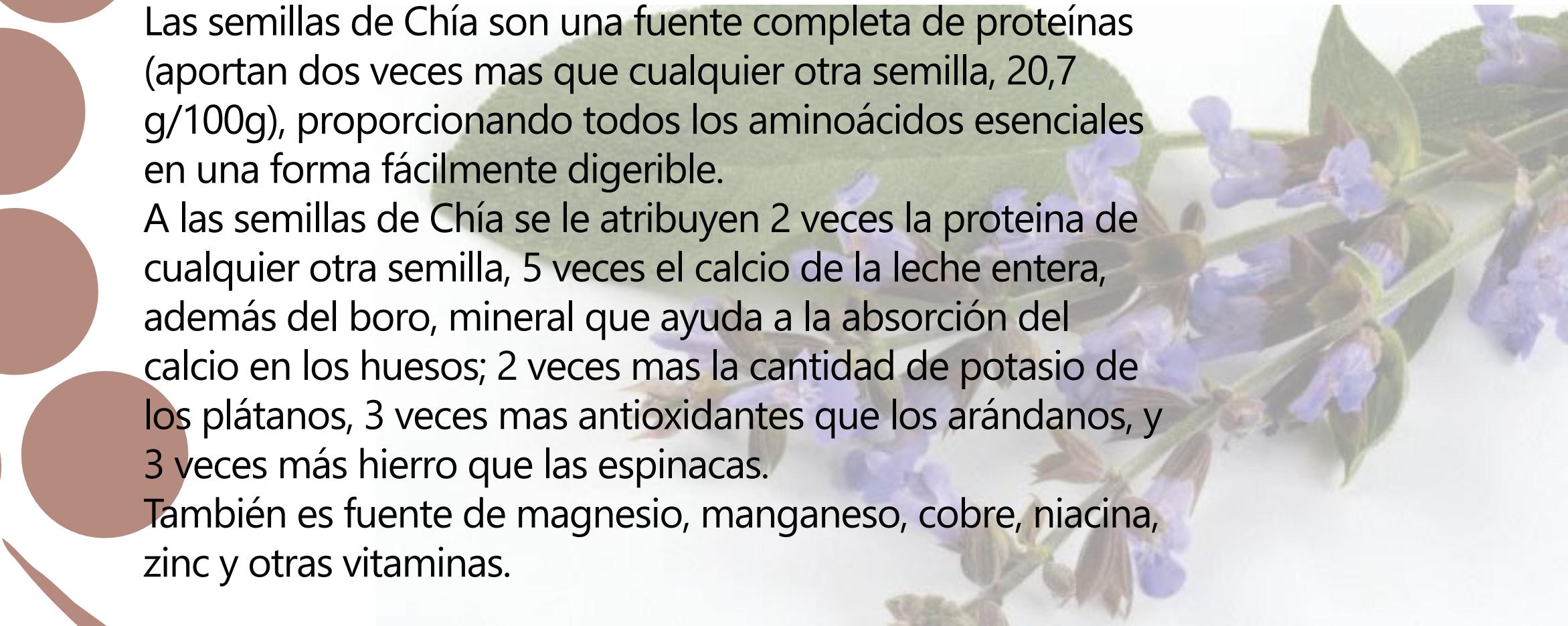
- Proteínas (12-19%),
 - Carbohidratos (71,8%),
 - Calorías (391);
 - Calcio, Fosforo, Potasio, Hierro y Vitaminas A,B y C (6.100UI);
 - Metionina, Lisina y Cisteína (aminoácidos azufrados)
 - Además de su notable valor nutritivo y medicinal, es de buen sabor
- 

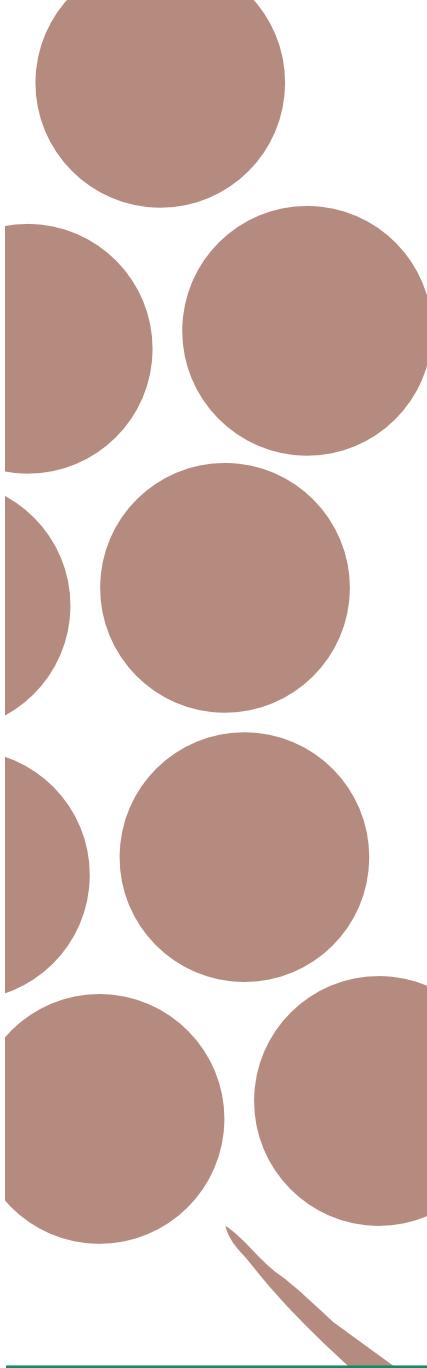
PORQUÉ NUESTROS PRODUCTOS PREMIUM CONTIENEN CHIA

Las semillas de Chía son una fuente completa de proteínas (aportan dos veces mas que cualquier otra semilla, 20,7 g/100g), proporcionando todos los aminoácidos esenciales en una forma fácilmente digerible.

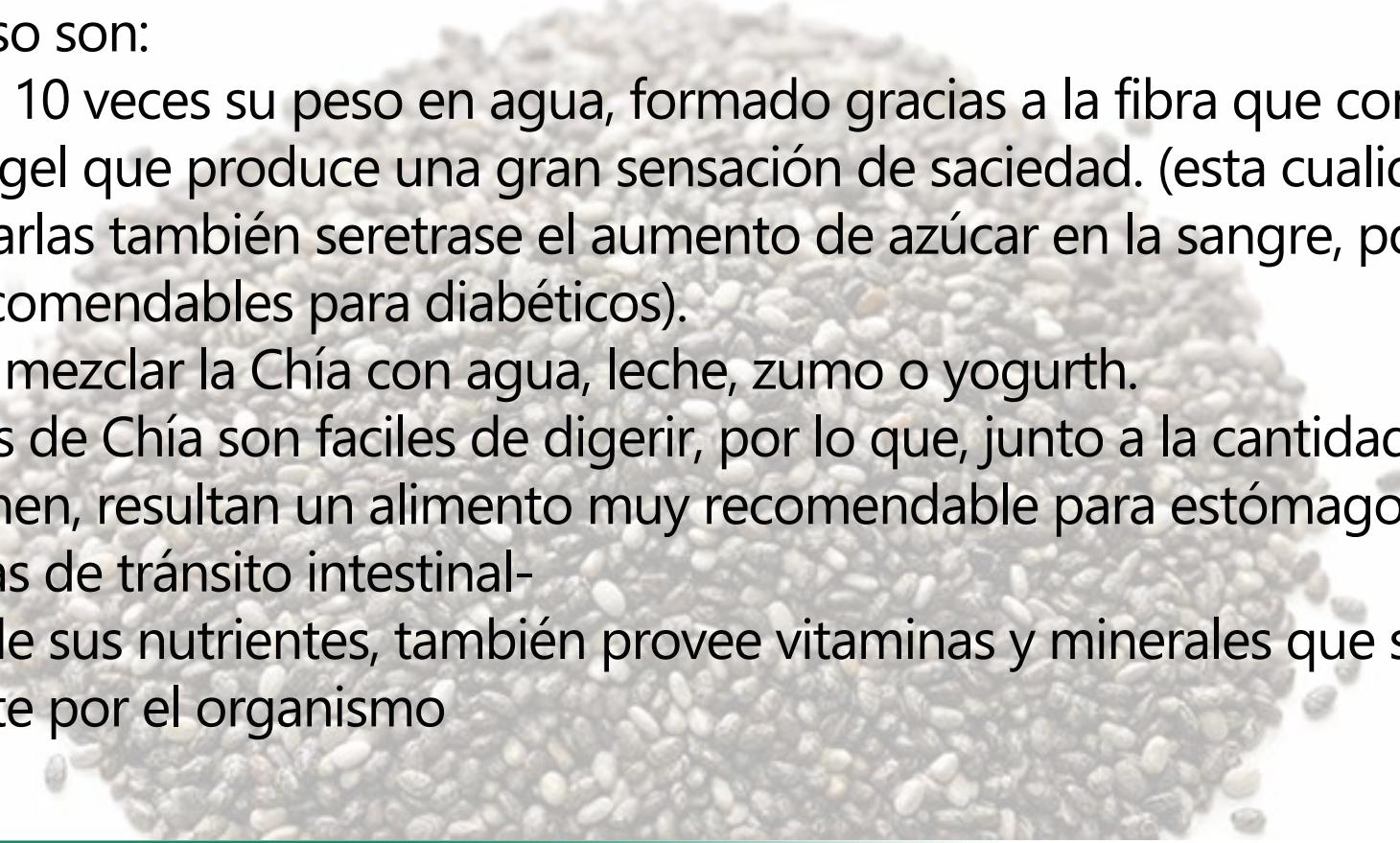
A las semillas de Chía se le atribuyen 2 veces la proteína de cualquier otra semilla, 5 veces el calcio de la leche entera, además del boro, mineral que ayuda a la absorción del calcio en los huesos; 2 veces mas la cantidad de potasio de los plátanos, 3 veces mas antioxidantes que los arándanos, y 3 veces más hierro que las espinacas.

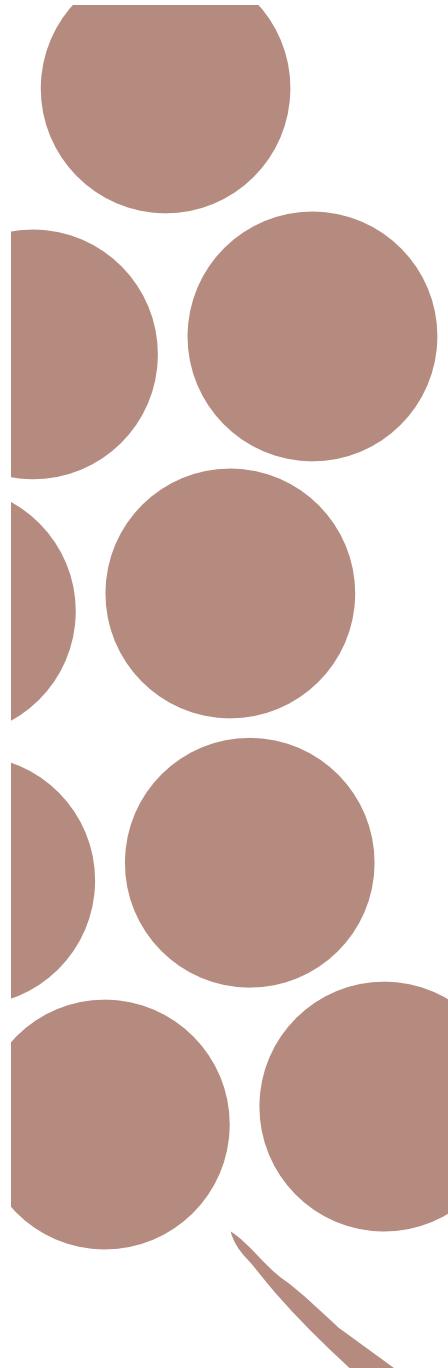
También es fuente de magnesio, manganeso, cobre, niacina, zinc y otras vitaminas.





Unas de las propiedades más interesantes de estas semillas, sobre todo para controlar el peso son:

- Absorben 10 veces su peso en agua, formado gracias a la fibra que contienen, una especie de gel que produce una gran sensación de saciedad. (esta cualidad hace que al tomarlas también seretrase el aumento de azúcar en la sangre, por lo que resultan recomendables para diabéticos).
 - Se puede mezclar la Chía con agua, leche, zumo o yogurth.
 - las semillas de Chía son faciles de digerir, por lo que, junto a la cantidad de fibra que contienen, resultan un alimento muy recomendable para estómagos delicados o problemas de tránsito intestinal-
 - Además de sus nutrientes, también provee vitaminas y minerales que se absorben rápidamente por el organismo
- 



SINERGIA ALIMENTICIA

Es el proceso de cooperación entre los efectos y reacciones de diversas sustancias o elementos, cuya resultante es superior a la simple suma de cada uno de sus componentes por separado. Por ejemplo: se conoce el efecto sinérgico entre los cereales: la avena combinada con el maíz produce un resultado final en proteínas que es superior a la suma de sus componentes individuales.

Se conoce la acción sinérgica entre los aminoácidos del frijol con los del maíz (comer un taco es mejor que comer en el desayuno, el frijol y luego en la cena las tortillas).

Los granos de Amaranto, Quinoa y Chía no sólo poseen más proteinas que los cereales, sino que sus respectivas proteínas son de mejor calidad biológica que las contenidas en los cereales y, por consiguiente, su valor nutritivo es superior al de aquellos.

El organismo es capaz de aprovechar la totalidad de la proteína del Amaranto, la Chía y la Quinoa.

La ingesta de estos granos simultáneamente generan un aprovechamiento de alta nutrición y prevención de salud inigualables.

SERVICIOS

- Consultoría para cultivos de Quinoa, Amaranto, Chía y Sacha Inchi.
- Consultoría para montaje e implementación de producción de alimentos de alto impacto.
- Desarrollo de formulaciones en atención a la creciente demanda de alimentos sanos
- Formación en proyectos de I+D+I.



PRODUCTOS

- Quinoa en grano
- Amaranto en grano
- Chía en grano

Presentación de 400 gr.



PRODUCTOS

Insuflados:

- Quinoa
- Amaranto



PRODUCTOS

Granolas

- Premium: Quinoa, Amaranto, Chía, Nuez de Brazil, Miel de Abeja, Cacao, Ajonjolí, Avena, Arándanos.
- Tradicional: Quinoa, Amaranto, Avena, Ajonjolí, Nuez de Brazil, Miel de abeja, Cacao
- Vital light: Quinoa, Amaranto, Chía, Arroz integral, Ajonjolí



PRODUCTOS

Barras de cereales:

- Tradicional: Quinoa, Amaranto, Nuez de Brazil, Avena, Ajonjolí, Miel de Abeja, Cacao
- Power: Quinoa, Amaranto, Nuez de Brazil, Avena, Ajonjolí, Panela, Naranja



PRODUCTOS

Té naturales:

- Moringa (en hoja y en polvo)
- Curcuma
- Maca

