

NUTRIVA FOODS

Feed your good vibes!



PROPÓSITO DE LA EMPRESA

En NUTRIVA FOODS creemos que la buena alimentación puede ser tan contagiosa como las buenas vibras. Por eso, buscamos que más personas se animen y descubran que cuidarse no tiene que ser difícil ni aburrido, puede ser divertido, lleno de vida y sabor. Porque cuando comes bien, alimentas tu buena vibra.

Misión

Producimos y desarrollamos alimentos saludables con procesos certificados, ofreciendo maquila boutique y líneas propias que garantizan calidad, seguridad y excelencia en cada producto.

Visión

Ser la planta boutique de referencia en Latinoamérica por impulsar marcas y productos saludables hacia estándares internacionales y mercados globales.

NUESTRA HISTORIA

Nutriva Foods nace de la necesidad de exportar Gheelicious y de la falta de maquilas certificadas en Panamá. Somos una planta boutique que desarrolla y produce alimentos saludables y gourmet bajo altos estándares de calidad, ofreciendo servicios de maquila, desarrollo de producto y marcas propias con proyección internacional.

PROPUESTA DE VALOR

- De la cocina al supermercado/exportación: ayudamos a que un emprendedor pase de un prototipo casero a un producto seguro y listo para cadenas o exportación.
- Soluciones flexibles para empresas: producción de lotes y materias primas para hoteles, restaurantes, cadenas y fundaciones.
- Soluciones de marca blanca: producción de recetas propias.

Servicios principales:

- Maquila por lote o volumen.
- Desarrollo de producto.
- Gestión de registros sanitarios y export readiness.

SOBRE LA INDUSTRIA

La industria se está moviendo hacia el etiquetado limpio (“clean label”), con presión creciente para usar ingredientes naturales, transparentes y comprensibles. El mercado de ingredientes clean label se estima en US\$ 50 mil millones en 2024 y proyectado a US\$ 69.3 mil millones para 2029, creciendo a un ritmo anual del 6.7 %.

Alimentos especializados en auge: la industria crece el doble de rápido que los alimentos convencionales en EE.UU., representando más del 22 % de las ventas totales del sector (Food Institute, 2025). Norteamérica y Europa concentran la mayor participación, pero Asia-Pacífico y Latinoamérica son los mercados emergentes con mayor proyección.

Oportunidad regional: la falta de maquilas certificadas y especializadas en Latinoamérica abre espacio para plantas boutique como Nutriva Foods, capaces de desarrollar productos con etiqueta limpia, trazabilidad y potencial exportador.

¿QUÉ PRODUCTOS PODEMOS MAQUILAR?

- Cremas y dips: hummus, tahini, untables de frutos secos.
- Salsas y bebidas: picantes, salsas gourmet, ron ponche, yogurt.
- Molinería y derivados: harinas sin gluten, granolas, snacks.
- Grasas y aceites: ghee, grasas vegetales y animales.
- Productos horneados: galletas, postres, mini cakes.
- Deshidratados: frutas, especias o mezclas secas.



MAQUINARIA Y CAPACIDADES

Procesamiento

- 2 marmitas industriales (250 L y 300 L volcable), ambas con camisa de vapor/agua y agitadores mecánicos para control de temperatura y homogeneidad.
- Bomba de diafragma neumática para vaciado automático, reduciendo tiempos y garantizando higiene.

Envasado y empaque

- Llenadora automática de doble pistón para productos viscosos, con tanque estacionario de 60 L y posibilidad de carga continua desde la bomba, alcanzando hasta 600 envases/hora.
- 2 llenadoras manuales para pastas o cremas, cada una con capacidad de 50 L.
- Etiquetadora automática de hasta 60 envases/minuto.

MAQUINARIA Y CAPACIDADES

Procesamiento especializado

- Molino de piedra para frutos secos y granos (50 kg/hora).
- Pulverizador para harinas (3 kg cada 6 min \approx 30 kg/h).
- Tamiz vibratorio hasta 100 mesh para uniformidad de molienda.
- Horno rotativo industrial (8 bandejas) y batidora planetaria de 20 L.

Desarrollo y Calidad

- Laboratorio para pruebas a menor escala.
- Equipo de microbiología para realizar análisis constantes de los propuestos y garantizar la calidad.

CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN

GHEElicious 9 oz (255 g)

- Marmita de 250 L al 90% = 225 L útiles.
- Densidad ≈ 0.91 kg/L \rightarrow 204.8 kg teóricos.
- Con 12% merma \rightarrow 180.2 kg netos.
- Frascos de 255 g \rightarrow ~706 frascos.

Un turno de 8 h permite ~ 706 frascos listos.

Harina de almendra – 1 lb

- 300 lb = ~136 kg.
- Pulverizador (30 kg/h) \rightarrow 4.5 h de molienda.
- Con tamizado, limpieza y ajustes: 5–6 h.

Un turno de 8 h permite procesar y empacar 300 doypacks de 1 lb.

CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN

Spread de almendra – 250-300 gr

- Molino de piedra: 50 kg/h.
 - $300 \times 250 \text{ g} = 75 \text{ kg} \rightarrow 1.5 \text{ h}$ de molienda.
 - $300 \times 300 \text{ g} = 90 \text{ kg} \rightarrow 1.8 \text{ h}$ de molienda.
- Llenado manual (dosificadora 10 L): ~1.5–2.0 h para 300 frascos.

Un turno de 4 h de proceso para 300 frascos.

LOGROS

Gheelicious

Nuestro producto insignia posicionado en Panamá, presente en las ferias más importantes de alimentos en Estados Unidos y en Corea del Sur.



10 productos propios

en desarrollo para salir al mercado en los próximos meses.

8 productos a maquilar

en proceso de estudios de vida útil.

PLANES A FUTURO Y OBJETIVOS

✓ 2026

Apertura de mercado extranjero: USA y Canadá.

✓ 2027

Certificación HACCP e ISO.
Apertura de mercado en Centroamérica y Asia.

✓ 2030

Inaugurar otra planta en una zona franca.
Certificarnos FSC 22000

NUESTRAS INSTALACIONES

Fachada, oficina y entrada a zonas productivas



NUESTRAS INSTALACIONES

Laboratorio y zona de microbiología



NUESTRAS INSTALACIONES

*Zona de Producción- Marmita y
Llenadora neumática*



NUESTRAS INSTALACIONES

*Zona de enfriamiento y zona de
etiquetado automatico*



NUESTRAS INSTALACIONES

Zona de lavado de utensilios y envases



TRABAJEMOS JUNTOS

Contacto

Carlos Mendoza

Tel: +507 6602-4859

Correo: Carlos@gonutriva.com

Instagram: [@NutrivaFoods](https://www.instagram.com/NutrivaFoods)

