

**Brindamos soluciones para exportar e importar
productos argentinos al mundo**



Buenos Aires | Argentina



Nosotros

Somos una empresa creada en el año 2006 con una amplia trayectoria en el comercio internacional exportando productos argentinos al mundo.

Misión:

Nuestro compromiso es poder brindar un servicio integral de asesoramiento y acompañamiento tanto al exportador como así también al importador en los distintos mercados del mundo. Contamos con diversas representaciones exclusivas en el exterior producto del esfuerzo en conjunto con nuestros clientes que fuimos adquiriendo a lo largo de los años, lo que nos permite una relación de confianza en un marco de amistad y confiabilidad.



Arroz

El arroz es la semilla de la planta *Oryza sativa*. Se trata de un cereal considerado alimento básico en muchas culturas culinarias, así como en algunas partes de América Latina. El arroz es el segundo cereal más producido en el mundo, tras el maíz



Maiz

El maíz es una especie de gramínea anual originaria y domesticado por los pueblos indígenas en el centro de México desde hace unos 10.000 años, e introducida en Europa en el siglo XVII. Actualmente, es el cereal con el mayor volumen de producción a nivel mundial.

Harina de Maiz

Se entiende por harina de maíz al polvo fino que se obtiene moliendo el cereal mediante diferentes métodos, como cultivo tradicional de los pueblos originarios de América. En esta parte del mundo donde se consume más asiduamente, especialmente en Iberoamérica donde es parte fundamental de las cocinas de Colombia, México, Perú, Ecuador y Paraguay.



Harina

La harina es el polvo fino que se obtiene del cereal molido y de otros alimentos ricos en almidón. Se puede obtener de distintos cereales como trigo, centeno, cebada, avena, maíz. La clasificación de las harinas es, cero (0), dos ceros (00), tres ceros (000), y cuatro ceros (0000). La harina 000 se utiliza en elaboración de panes, ya que su alto contenido de proteínas posibilita la formación de gluten y se consigue un buen leudado sin que las piezas pierdan su forma. La 0000 es más refinada y más blanca se utiliza en panes de molde y en pastelería, en batido de tortas, hojaldres, etc.



Garbanzos

El garbanzo es una especie de leguminosa. Se trata de una planta herbácea, de aproximadamente 50 cm de altura, con flores blancas o violetas que desarrollan una vaina en cuyo interior se encontrarán 2 ó 3 semillas como máximo. Su periodicidad es anual. El garbanzo es una legumbre con importantes cualidades culinarias y nutritivas. El garbanzo es de una riqueza formidable en lo que a aportes nutritivos se refiere. Es rico en proteínas, en almidón y en lípidos (más que las otras legumbres) sobre todo de ácido oleico y linoleico, que son insaturados y carentes de colesterol. Del mismo modo el garbanzo es un buen aporte de fibra y calorías.





Vino

El vino (del latín vinum) es una bebida obtenida de la uva (especie *Vitis vinifera*) mediante la fermentación alcohólica de su monstruo o zumo. El primer paso para la vinificación es la vendimia o recolección de la uva, que resulta ser un proceso delicado ya que tiene que pasar el menor tiempo posible desde su recolección hasta su elaboración. La fermentación es la parte principal del proceso de la elaboración del vino, en realidad el vino no puede elaborarse de forma alguna sin la fermentación. La fermentación tiene como principal efecto la conversión de los azúcares del monstruo en alcohol etílico. Variedades de vinos: tinto, blanco, rosado y clarete.





Aceite de Oliva

El aceite de oliva es un aceite vegetal de uso principalmente culinario que se extrae del fruto del olivo, denominado oliva o aceituna. Las aceitunas deben recolectarse de los olivares a finales de otoño o comienzos de invierno.

Aceite de Canola

El aceite de Canola es el extraído de la semilla de la colza, se utiliza como condimento. Es de textura viscosa y color pardoscuro.





APPLETRADING

www.appletrading.com.ar

info@appletrading.com.ar

Skype: appletradingbue