

NOSOTROS

Somos una empresa dedicada al suministro y distribución de productos naturales y orgánicos en Europa. Ofrecemos una amplia variedad enfocándonos principalmente en 3 importantes industrias: Alimenticia, Cosmética y Farmacéutica.

Estamos orgullosos de poder llegar hasta usted y suministrarle los mejores productos en donde sea que se encuentre. Gracias a nuestros funcionales almacenes ubicados en:

- · Amsterdam, Países Bajos.
- · Barcelona, España.



VENTAJAS COMPETITIVAS



Creemos firmemente que el servicio al cliente es el motor principal de nuestro modelo de negocio. Es lo que nos diferencia de otras empresas del sector. Por ello, como cliente nuestro y siendo nuestra prioridad más importante, puede esperar nada menos que respuestas eficientes adaptadas a sus necesidades específicas.



Los miembros de nuestro equipo cuentan con amplios conocimientos y años de experiencia en el sector, lo que les permite ofrecerle una asistencia excelente y adaptada a sus necesidades en lo que respecta a nuestros productos.



Nuestros productos se encuentran en dos almacenes de última generación situados en los principales centros logísticos europeos, lo que nos permite ofrecerle el mejor producto disponible a corto plazo.

CERTIFICACIONES

Contamos con certificaciones orgánicas en:







Nuestros proveedores se localizan alrededor del mundo y cuentan con las certificaciones más exigentes del sector:



















NUESTROS PRODUCTOS

| INGREDIENTES MEDITERRÁNEOS | 6 |
|---|----|
| Tahini | 7 |
| Garbanzo cocido | 8 |
| Jugo de limón en polvo | 9 |
| Aquafaba | 10 |
| ACEITES VEGETALES | 11 |
| Aceite de Sésamo Tostado | 12 |
| Aceite de Sésamo Extra Virgen | 13 |
| Aceite de Sésamo Refinado | 14 |
| Aceite de Cártamo Refinado Alto Linoleico | 15 |
| Aceite de Cártamo Refinado Alto Oleico | 16 |
| Aceite de Aguacate Virgen | 17 |
| GRANOS Y SEMILLAS | 18 |
| Chía | 19 |
| Sésamo Descortezado | 20 |
| CREMAS Y UNTABLES | 21 |
| Oleína de aguacate | 22 |







TAHINI

¡Una pasta suave y cremosa, hecha 100% de sésamo tostado!

Gracias al proceso térmico utilizado para tostar las semillas de sésamo, eliminando la humedad y aumentando los niveles de proteínas y grasas, obtenemos un gran producto. El Tahini es un ingrediente versátil y muy utilizado en la cocina de Oriente Medio y se encuentra en platillos clásicos como el hummus y el baba ghanoush, tanto en la tradición culinaria israelí como en la turca. Conocido por su sabor rico y a nuez, el Tahini es perfecto para equilibrar el picor de nuestras comidas o añadirles un toque salado.

USOS

- · Hummus
- · Sustituto de crema de cacahuate
- · Alternativa sin lácteos para spreads y untables
- · Rellenos para panadería
- Falafel
- · Aderezos, salsas y dips
- · Productos de confitería como Halva

BENEFICIOS NUTRICIONALES

- ·Omega 6 y 9
- · Libre de gluten
- · Vitamina E
- · Proteínas
- · Calcio
- ·Hierro
- · Bajos niveles de sodio



GARBANZO COCIDO

¡El consumo de garbanzos aporta a nuestro organismo beneficios nutricionales!

Nuestros garbanzos son limpiados previamente, después, se ponen en remojo durante unas horas para después cocerlos, colocarlos en su empaque y estén listos para consumir. Este producto está esterilizado, lo que significa que sigue siendo seguro y conserva sus propiedades durante 2 años. Esta legumbre destaca como una buena fuente de proteína vegetal, por lo que se recomienda como ingrediente principal en dietas veganas y vegetarianas.

USOS

- · Perfectos como botana
- ·Cocina de Medio Oriente como el hummus y falafel
- · Recetas a base de plantas
- · Complemento de sopas y ensaladas

BENEFICIOS NUTRICIONALES

- · Buena fuente de proteínas
- · Buena fuente de fibra
- ·Hierro

- · PH: 5.8-6.3.
- · Salmonela: Ausente
- · Vida en anaquel: 24 meses
- · Condiciones de almacenaje: 10-35° C







JUGO DE LIMÓN EN POLVO

¡Extraído de los limones más frescos!

El zumo de limón en polvo proporciona una forma sencilla de añadir el sabor consistente del fruto a cualquier receta de una manera más simple, reduciendo los residuos y aumentando su rendimiento, lo que lo hace ideal para la industria alimentaria. 10 g de limón en polvo rinden 200 ml de jugo de limón.

USOS

- Mariscos
- · Botanas
- · Mixología
- · Panadería
- · Aderezos y salsas
- Mayonesas
- · Snacks

BENEFICIOS NUTRICIONALES

· Vitamina C







- ' Humedad: 4.0% max.
- · Vida en anaquel: 18 meses
- · Ácido (como ácido citrico): 45-55%

AQUAFABA

¡El producto vegano que necesitas en tu día a día!

El líquido obtenido de la cocción de distintas legumbres compuestas por almidones, proteínas y otros sólidos solubles es sorprendente. Tiene poder emulsionante y es capaz de reemplazar al huevo.

USOS

- · Confitería
- · Panadería vegana
- ·Aioli
- · Mantequilla
- · Sustituto de huevo

BENEFICIOS NUTRICIONALES

- · Más estabilidad que la espuma de huevo
- · Menos grasa que el huevo
- · Sin colesterol

- · PH: 5.3-6.3
- Vida en anaquel: 24 meses en su envase original, almacenado en un espacio fresco y seco, alejado de la luz solar directa.
- · Condiciones de almacenaje: 10-35° C















ACEITE DE SÉSAMO

TOSTADO

¡Añade un toque de sabor y un inconfundible aroma a nuez a tus platillos favoritos!

Nuestro aceite de sésamo tostado tiene un color marrón intenso y un sabor fuerte que lo hace bueno para condimentar, pero también puede utilizarse para cocinar a fuego medio-bajo gracias a su punto de humeo. La opción ideal para tu negocio especializado en cocina oriental.

USOS

- ·Complementar sopas y fideos
- · Saltear
- · Marinar carne, pollo o pescado
- · Salsas o dips
- · Industria cosmética

BENEFICIOS NUTRICIONALES

- ·Contiene Omega 6 y 9
- ·Sin colesterol por su origen vegetal
- · Libre de conservadores
- · Fuente de vitamina E y antioxidantes



- · Color: 12-20 R / 60 70 Y
- · Índice de Yodo: 104-120
- · Peróxido (al momento del envasado): 4 meg/kg max.
- FFA (como oleico): 3.0% max.

ACEITE DE SÉSAMO

EXTRA VIRGEN

¡Una forma ideal para añadir sabor!

Rico en ácidos grasos mono y poliinsaturados, este aceite ofrece una amplia gama de beneficios nutricionales. Tiene un sorprendente color claro y un aroma muy suave a semillas de sésamo. Al ser prensado en frío, conserva las propiedades de la semilla y se convierte en un delicioso complemento alimenticio.

USOS

- · Pastas
- ·Pollo
- · Cocina oriental
- · Para marinar carne y pescado
- Vinagretas
- · Salsas o dips
- · Industria cosmética

BENEFICIOS NUTRICIONALES:

- · Contiene Omega 6 y 9
- · Sin colesterol por su origen vegetal
- · Libre de conservadores
- · Fuente de vitamina E y antioxidantes

- · Color: (5 1/4") 2.5 7R / 50-70 Y
- · Índice de Yodo: 104-120
- · Peróxido (al momento del envasado): 4 meg/kg max.
- * FFA (como oleico): 2.0% max.







ACEITE DE SÉSAMO

¡Posee un color amarillo claro y un aroma suave!

Nuestro aceite de semillas de sésamo es cuidadosamente refinado y contiene un alto punto de humeo, que lo hace muy adecuado para toda la industria alimentaria y también muy común en el campo de la industria cosmética.

USOS

- · Cocina oriental
- · Panadería
- · Aderezos y salsas
- · Fabricación de snacks y frituras
- · Recubrimiento en spray para cereales, galletas y frutos secos
- · Freír
- · Industria cosmética

BENEFICIOS NUTRICIONALES

- Omega 6 y Omega 9
- ·Contiene vitamina E y antioxidantes
- ·Sin colesterol por su origen vegetal
- · Libre de conservadores



- · Color: (5 1/4") 2.5 R / 25 Y max.
- · Índice de Yodo: 104-120
- · Peróxido (al momento del envasado): 2.0 meg/kg max.
- * FFA (como oleico): 0.1% max.

ACEITE DE CÁRTAMO

REFINADO ALTO LINOLEICO

¡Buena fuente de Omega 6!

Excelente alternativa para usar a altas temperaturas gracias a su alto punto de humeo y estabilidad, nuestro aceite de cártamo es perfecto para freír.

USOS

- · Cobertura en spray para cereales, galletas y frutos secos
- · Cocinar a altas temperaturas
- · Industria cosmética

BENEFICIOS NUTRICIONALES

- · Alto contenido en Omega 6
- · Sin colesterol por su origen vegetal
- · Libre de conservadores

- · Color: (5 1/4") 2.5 R / 25 Y max.
- · Índice de Yodo: 136-148
- · Peróxido (al momento del envasado): 5 meg/kg max.
- FFA (como oleico): 0.1% max.





ACEITE DE CÁRTAMO

¡Rico en ácidos oleicos y de sabor neutral para cocinar!

De color amarillo claro, nuestro aceite de cártamo alto oleico se utiliza principalmente por su calidad refinada. Es una excelente alternativa para su uso a altas temperaturas, gracias a su elevado punto de humo y a su gran estabilidad. Este aceite es perfecto para freír

USOS

- · Cocinar a altas temperaturas
- Freír
- · Hornear
- ·Cobertura en spray para cereales, galletas y frutos secos
- · Industria cosmética

BENEFICIOS NUTRICIONALES

- · Alto contenido de Omega 6
- ·Sin colesterol por su origen vegetal
- · Libre de conservadores



- · Color: (5 1/4") 2.0 R / 20 Y max.
- · Índice de Yodo: 80-100
- · Peróxido (al momento del envasado): 2.0 meg/kg max.
- FFA (como oleico): 0.1% max.

ACEITE DE AGUACATE

¡Disfruta del sabor del aguacate sin culpas!

El aceite de aguacate se obtiene prensando la pulpa del fruto mediante un proceso en frío. Incluir este producto en una dieta variada es una gran elección gracias a los beneficios que aporta a cualquier persona que lo consuma.

USOS

- · Rociarlo sobre ensaladas, pastas y sopas
- · Marinar carne, pescado y pollo
- ·Hornear
- · Mayonesa casera o guacamole
- · Industria cosmética

BENEFICIOS NUTRICIONALES

- · Alto en Omega 9
- ·Omega 6
- ·Sin colesterol por su origen vegetal
- · Libre de conservadores

- · Color: (1") 3.5 R / 50 Y max.
- · lodine Value: 81 90
- Peroxide value (at time of packaging): 5 meg/kg max.
- FFA (as oleic): 0.8% max.





CHÍA

¡Una buena fuente de nutrientes importantes como antioxidantes, Omega 3 y Omega 6!

La semilla de chía, por sus propiedades, es considerada un superalimento ancestral muy popular por su alto contenido de omegas y nutrientes esenciales. Gracias al mucílago que contiene, puede formar un gel distintivo que funciona como espesante y sustituto de grasas en distintas preparaciones.

USOS

· Pudding

- · Pan
- ·Smoothies, jugos y licuados
- · Granola

· Sustituto de huevo

·Avena

· Galletas

· Yogurt

BENEFICIOS NUTRICIONALES

- · Superalimento ancestral
- · Omega 3 y Omega 6
- · Buena fuente de fibra

- · Pureza: 99.95%
- · Humedad: 8.0% max.
- · Peróxido: 6 meg/kg max.
- FFA (como oleico): 2.0% max.















SÉSAMO DESCORTEZADO

¡Una semilla milenaria llena de beneficios!

Las semillas de sésamo son ricas en varios nutrientes y una buena fuente de grasas saludables monoinsaturadas y poliinsaturadas. Un cultivo de los más antiguos y de sabor intenso, el sésamo es utilizado como gran complemento en una gran variedad de platillos.

USOS

- ·Toppings para pan de hamburguesa
- · Aperitivos horneados como galletas saladas
- · Dulces como Halva
- · Pastas de sésamo
- · Barritas energéticas

BENEFICIOS NUTRICIONALES

- · Fuente natural de antioxidantes
- · Fuente de calcio









- · Pureza: 99.99%
- ' Humedad: 4.0% max.
- · Peróxido: 5 meq/kg max.
- FFA (como oleico): 2.0% max.



OLEÍNA DE AGUACATE

¡Una solución vegana perfecta para simplificar la preparación de tus platillos!

La oleína de aguacate es un producto que se obtiene directamente del aceite de aguacate y está especialmente diseñada para utilizarse como ingrediente principal en tus postres o panes favoritos. Proporciona una textura y consistencia ideal, sin duda la disfrutarás en todas tus creaciones. También puedes elegirla para freír tus alimentos ya que se emplea menos cantidad de producto en comparación con otros aceites.

USOS

- · Desmoldante para panadería
- · Sustituto de la mantequilla para cocinar
- · Sustituto del aceite para cocinar y freír
- · Alimento de origen vegetal

BENEFICIOS NUTRICIONALES

- ·Rico en Omega 9 (ácido oleico)
- · Sin alérgenos
- ·Sin lácteos y vegano

- Índice de peróxido (al momento del envasado): 5.0 meq/kg max.
- · FFA (como oleico): 0.20% max.
- Vida en anaquel: 1 año











