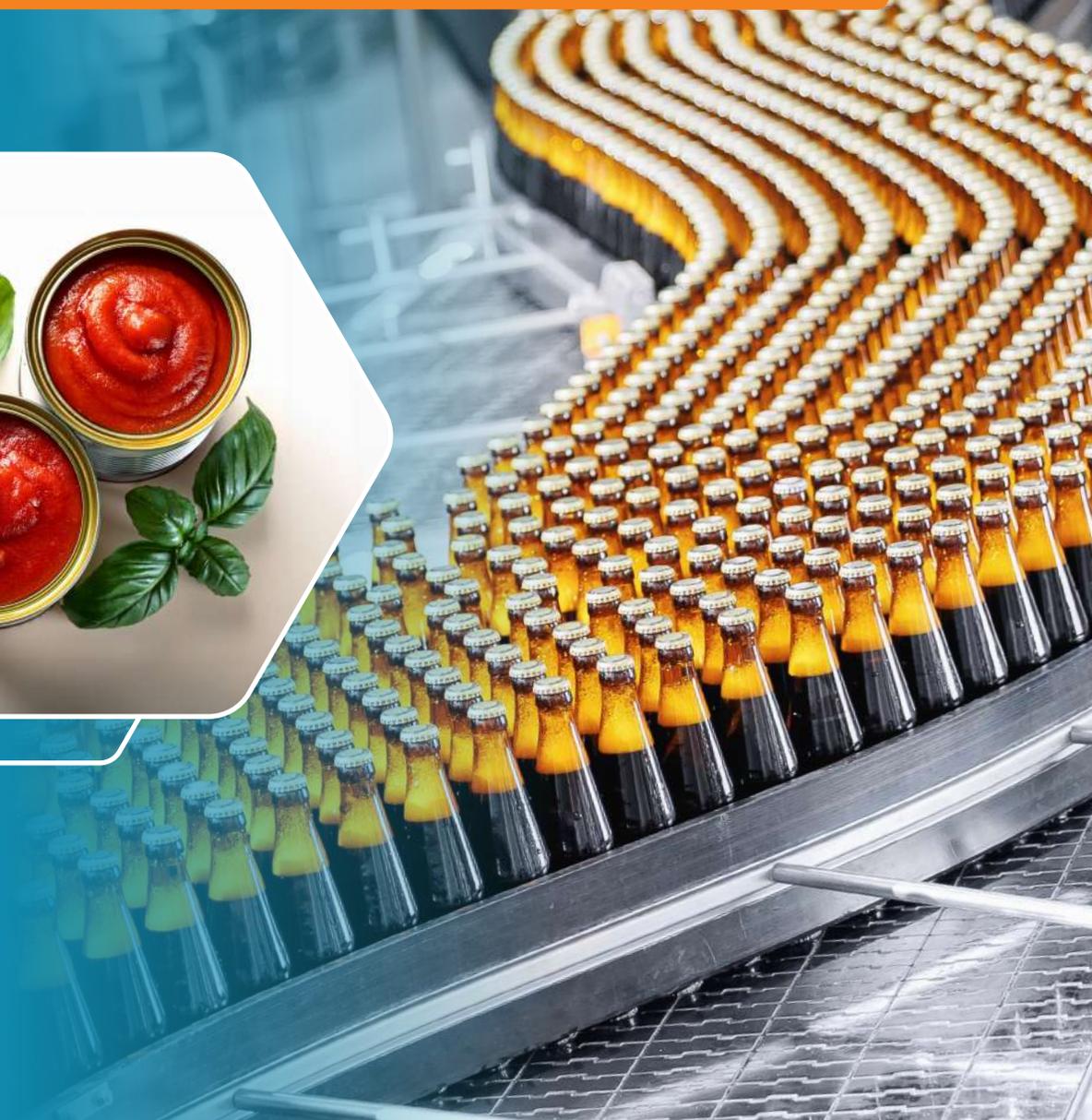


# MATERIA PRIMA PARA LA INDUSTRIA

## ALIMENTOS Y BEBIDAS



Producto	Categoría	Presentaciones	Descripción
<b>Aceites y grasas vegetales comestibles</b>	Aceites y grasas	Bidones/Tambores	Contamos con una línea completa de aceites vegetales, naturalmente cero trans, bajos en sal y de sabor neutro, que son la mejor solución en salud y calidad: aceite de soya, aceite de algodón, oliva, aceite de maíz, aceite de colza, aceite de girasol, aceite de girasol alto oleico, mezclas. También tenemos en nuestro portafolio aceite de palma para aplicaciones en panadería, galletas, panificación, snacks y procesos de pulverización, mezclas para rellenos, tortas, etc.
<b>Ácido acético</b>	Acidulantes	Canecas /Tambores	Estabilizador de pH, agente antifúngico y antibacterial, coagulante en mayonesa y otras mezclas como aderezos, pescado, mostaza, salsas, quesos, carnes, etc. Materia prima en la fabricación de vinagre de mesa. Fácilmente miscible con agua, alcohol, glicerina y un amplio rango de líquidos orgánicos.
<b>Ácido fosfórico</b>	Acidulantes	Canecas /Tambores	Es un ácido débil utilizado como potenciador de sabor y coadyuvante en la elaboración de aderezos y vinagre, productos cárnicos, polvos y concentrados para preparar bebidas, productos de panificación, entre otros.
<b>Ácido cítrico anhidro / monohidratado</b>	Acidulantes / Citratos	Sacos 25 Kg	Ácido orgánico tricarbólico presente en la mayoría de las frutas cítricas. Buen conservante y antioxidante natural que se añade industrialmente como aditivo en el envasado de muchos alimentos como las conservas, vegetales enlatados, gaseosas, mermeladas y jaleas.
<b>Dióxido de silicio</b>	Antiaglomerantes	Sacos 9.07 kg y 15 kg	Sipernat® / Zeofree®, es una sílice precipitada que mejora la fluidez de los polvos, absorbiendo la humedad previniendo la formación de apelmazamiento (caking), aumentando la vida útil de sazones y condimentos, leche en polvo, cocoas, huevos deshidratados, jugos en polvo, sal y productos sustitutos de sal, así mismo por su aplicación en productos de base fruta también funciona como un excelente carrier de sabores.
<b>Ácido ascórbico</b>	Antioxidantes	Sacos 25 kg	Es un nutriente esencial en la dieta humana y necesario para mantener el tejido conectivo y los huesos. Es la forma biológicamente activa de la vitamina C; funciona como agente reductor y coenzima en varias vías metabólicas. La vitamina C se considera un antioxidante. Su aspecto es de polvo o cristales de color blanco-amarillento y es soluble en agua. Se utiliza como conservante y antioxidante, protector de color, aroma y contenido nutricional en panadería, repostería, cárnicos, precocinados, conservas, zumos, vinos, y da un aporte de vitamina C en las bebidas y jarabes farmacéuticos.
<b>Color caramelo</b>	Colorantes	Tambores 260 Kg (líquido), Sacos 22.68 y 25 Kg (polvo)	Los colores caramelo son materiales marrón oscuro resultantes de un tratamiento térmico controlado de carbohidratos comestibles. Es el aditivo de mayor uso a nivel mundial. Disponibles en 4 tipos de clases: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Clase I Caramel Color en su forma pura</li> <li>- Clase II Caustic Sulfite Caramel Color</li> <li>- Clase III Ammonia Caramel Color</li> <li>- Clase IV Sulfite Ammonia Caramel Color</li> </ul>
<b>Benzoato de sodio</b>	Conservantes	Sacos 25 Kg	Es un compuesto utilizado como conservante de alimentos; actúa al inhibir o retardar el proceso de fermentación de los alimentos, así como al controlar la acidificación u otros procesos que produzcan su deterioro. Comúnmente utilizado en: bebidas carbónicas, ensaladas de fruta, jugos, mermeladas, jaleas, caviar, margarinas, caramelos, pasteles de fruta, salsas etc. Este conservante es efectivo solamente en un medio ligeramente ácido.

Producto	Categoría	Presentaciones	Descripción
<b>Sorbato de potasio</b>	Conservantes	Sacos 25 Kg	Ampliamente utilizado en alimentación como conservante, fungicida y bactericida. Previene la proliferación de microorganismos que pueden estar presentes en los alimentos.
<b>Propilenglicol</b>	Diluyentes y humectantes	Tambores 215 Kg	Posee propiedades fungicidas y bactericidas. Se usa como disolvente en sabores, extractos, plastificante para productos de tabaco, productos horneados, lubricante e inhibidor de moho en equipamiento que procesan alimentos y como humectante.
<b>Maltodextrina</b>	Edulcorantes	Sacos 25 Kg	Mezcla de oligoelementos de glucosa de rápida metabolización; resultado de la hidrólisis del almidón de maíz. Agente ideal para dar cuerpo a las bebidas. Acabado de mezclas fáciles de espesar. Excelente agente edulcorante para bebidas proteicas.
<b>Sorbitol</b>	Edulcorantes	Tambores	Es un poliol (alcohol de azúcar) que se utiliza como edulcorante de carga en diversos productos alimentarios. Además de otorgar dulzura, es un excelente agente humectante y texturizador. Se utiliza como humectante en la producción de productos de confitería, productos horneados y chocolate en casos en los que los productos tienden a secarse o endurecerse. Por sus propiedades se usa también en la fabricación de pasta dental permitiendo dar mayor plasticidad, sabor dulce y mejor solubilidad, en aplicaciones farmacéuticas en la fabricación de cremas de uso tópico y jarabes. Disponible en polvo y en almíbar.
<b>Acesulfame-K</b>	Edulcorantes de alta intensidad	Cajas de 25 kilos	Sustitutos del azúcar, son sustancias que se utilizan reemplazando la sacarosa (azúcar de mesa) para endulzar alimentos y bebidas.
<b>Aspartame en polvo / granular</b>	Edulcorantes de alta intensidad	Cajas de 25 kilos	Disponible en polvo y versión granular; son sustitutos del azúcar, se utilizan reemplazando la sacarosa (azúcar de mesa) para endulzar alimentos y bebidas.
<b>Dextrosa monohidratada</b>	Edulcorantes sacaridos	Sacos 25 Kg	La dextrosa monohidratada, es un monosacárido conocido como azúcar simple. Se utiliza ampliamente como edulcorante y como ingrediente principal del jarabe de maíz. En confitería, la dextrosa se encuentra en mermeladas, confituras y jaleas, así como en helados, galletas y otros productos de panadería.
<b>Lecitina de soya</b>	Emulsificantes / Nutrientes	Tambores	La lecitina es un emulsionante alimentario formado por una mezcla de diferentes componentes (fosfolípidos, glicolípidos, hidratos de carbono y triglicéridos), tiene la capacidad de interactuar con otras sustancias, como proteínas y almidones, produciendo efectos sinérgicos. Funciona como estabilizante, antioxidante. Se utiliza comercialmente en alimentos que requieren un emulsionante natural o lubricante; controla la cristalización del azúcar y las propiedades de flujo del chocolate, ayuda en la mezcla homogénea de los ingredientes. Disponible en versión fluida, modificada, en polvo y fraccionada.

Producto	Categoría	Presentaciones	Descripción
<b>Estevia hidrolizada</b>	Endulzante natural	Sacos 10 Kg	EverSweet® es un endulzante de alta pureza natural no calórico y sabor muy limpio aprobado por la autoridad de seguridad alimentaria europea: The European Food Safety Authority (EFSA). Este sustituto de azúcar natural usa una técnica de fermentación avanzada con los elementos dulces de la Hoja de Stevia – y los glucósidos de esteviol Reb M y Reb D. Con esta alternativa puede hacer reducciones significativas de azúcar de caña en las formulaciones de bebidas que desean conservar el claim de 100% Natural en sus etiquetas sin afectar el sabor de las mismas, así mismo helados, yogures, jaleas, gelatinas, gomas y mermeladas.
<b>Glucosa líquida 42 / 43 / 45</b>	Endulzantes naturales	Tambores 300 Kg	Es un concentrado puro refinado con nivel medio de dulzor obtenido por la conversión ácida del maíz. Se usa como fuente de azúcar. En la fabricación de chicles, gomitas, malvaviscos, caramelos y en general en la mayoría de los dulces. En la fabricación de mermeladas, conservas, cajetas, y salsa cátsup. Se utiliza como: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Agente higroscópico en panadería</li> <li>- Edulcorante en adornos de azúcar y lubricante de moldes para flanes en repostería</li> <li>- Agente potenciador de cremosidad en helados</li> </ul>
<b>Goma xantan</b>	Estabilizantes	Sacos 25 kg	Es un polisacárido usado como agente de textura; es emulsificante, espesante y estabilizante. Se emplea como aglutinante en muchos productos sin gluten, se disuelve en agua caliente o fría produciendo soluciones de viscosidad relativamente alta a bajas concentraciones. Se usa en productos lácteos, salsas y mermeladas y en la industria química en general.
<b>Fosfato monocálcico</b>	Fosfatos	Sacos 25 Kg	Aplicado como gasificante para productos de panadería, polvos para hornear, preparados mezclas para pasteles, harina con levadura, mezclas para panqueques y más. Acidulante y tampón en mezclas de bebidas secas.
<b>Tripolifosfato de sodio</b>	Fosfatos	Sacos 25 Kg	Es un aditivo alimentario que actúa como conservador y estabilizante. Puede mejorar el olor, color, en diversos productos alimenticios. Es utilizado en la formulación de bebidas como jugos de fruta, leche. En el caso de los productos cárnicos, el tripolifosfato de sodio regula la acidez e incrementa la capacidad de conservar la humedad, lo cual incrementa el rendimiento del producto.
<b>Concentrado de proteína de leche (WPC)</b>	Lácteos & derivados	Sacos 25 Kg	La cantidad de proteína en el WPC puede variar entre el 25% y el 89%, dependiendo de si es una gama baja o alta. Se usa en bebidas y barritas proteicas, productos de repostería y panadería preparados para productos alimenticios.

Producto	Categoría	Presentaciones	Descripción
<b>Grasa butírica anhidra</b>	Lácteos & derivados	Tambores 210 Kg	La grasa butírica anhidra es obtenida a partir de crema fresca de alta calidad a la cual no se le ha agregado ningún agente neutralizante ni conservador. Se utiliza normalmente como fuente total ó parcial de grasa en productos lácteos, como mantequillas, margarinas, cremas, leches reconstituidas y sustitutos, quesos, etc.
<b>Lactosa</b>	Lácteos & derivados	Sacos 25 Kg	La lactosa es un producto versátil muy utilizado por diferentes sectores de la industria de alimentos y bebidas. Incluso se utiliza en fórmulas infantiles, porque equilibra las proteínas y los carbohidratos. La lactosa también ayuda a producir ácido láctico para la conservación de embutidos como el salami. La lactosa mejora el sabor y el aroma en formulaciones para confitería, productos horneados, especias y edulcorantes de mesa. Es un aditivo ideal para mejorar el color y sabor en aderezos, mayonesas, sopas, salsas y productos horneados.
<b>Leche Descremana</b>	Lácteos & derivados	Sacos 25 Kg	En la Industria alimentaria, es utilizada en la producción de productos lácteos como yogures bajos en grasa, quesos ligeros, y mantequilla descremada, en bebidas lácteas reducidas en calorías o enriquecidas con nutrientes. En panadería y repostería: Se utiliza para elaborar panes, galletas, y tortas más saludables y en alimentos procesados: Como base en sopas instantáneas, cremas, y alimentos dietéticos.
<b>Leche entera en polvo</b>	Lácteos & derivados	Sacos 25 Kg	Utilizada en la preparación de queso de suero, bebidas a base de suero y bebidas de suero fermentado, en productos de panadería, confitados, productos lácteos, productos cárnicos y en mezclas preparadas como fuente económica de sólidos lácteos no grasos y como fuente de sólidos lácteos funcionales.
<b>Leche modificada en polvo 20%</b>	Lácteos & derivados	Sacos 25 Kg	Utilizada en producción de producto de panadería, confitería, repostería, bebidas, productos múltiples para panadería y la elaboración de productos lácteos.
<b>Suero de leche en polvo</b>	Lácteos & derivados	Sacos 25 Kg	El suero lácteo dulce proviene del secado de suero fresco pasteurizado, que es un coproducto de la elaboración del queso. Sus principales funciones son: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fuente de lactosa, proteínas, vitaminas y minerales, además de una pequeña cantidad de grasa</li> <li>- Fuente de sólidos y textura en snacks, palatabilidad en helados y postres helados</li> <li>- Proporciona mejora nutricional en barras nutricionales</li> <li>- Fuente de sólidos lácteos en confitería</li> <li>- Fuente de sólidos lácteos en mezclas secas</li> <li>- Dorado y sabor en productos horneados</li> <li>- Agente de carga en embutidos</li> </ul>
<b>Gluten de trigo</b>	Nutriente	Sacos 25 Kg Supersacos	Gluvital® es una proteína proveniente de harina de trigo, insoluble en agua, parcialmente aislada con una alta capacidad de retención de agua. A diferencia de otras proteínas vegetales es única debido a sus características visco-elásticas. Es una excelente fuente de energía, altamente digestiva y que proporciona excelentes acabados en las mezclas. Comúnmente utilizada en pastas, panificación, cereales, snacks y alternativas para cárnicos.

Producto	Categoría	Presentaciones	Descripción
<b>Peróxido de hidrógeno</b>	Peróxidos	Canecas	Sus usos van desde su poder como oxidante, agente blanqueante y desinfectante, en general cada día se usa más como sustituto del cloro, en el envasado aséptico y como sanitizante en procesos de ultrapasteurización. En su grado alimenticio se utiliza como blanquear quesos, pollos, carnes, huesos, y también se usa en el proceso para la elaboración de aceites vegetales.
<b>Proteína aislada y concentrada de soya</b>	Proteínas vegetales	Sacos 25 Kg	El aislado de proteína de soya (SPI) es una forma concentrada y nutritiva de proteína de origen vegetal procedente de soya de alta calidad, altamente soluble y sin organismos genéticamente modificados, con niveles mínimos de proteína del 90% sin humedad, es extremadamente versátil y está diseñado para mejorar la nutrición y la funcionalidad de una variedad de aplicaciones de alimentos y bebidas. Puede ser usada en análogos de carne, carnes emulsionadas, sopas, bebidas y productos veganos.
<b>Bicarbonato de amonio</b>	Sales, carbonatos	Sacos 25 Kg	Aditivo soluble en agua. En la industria alimenticia se utiliza como levadura en galletas, repostería y mezclas, pastas, botanas de trigo, productos lácteos congelados y dulces.
<b>Bicarbonato de sodio</b>	Sales, carbonatos	Sacos 25 Kg Supersacos	Usado en alimentos para fermentación en productos horneados, buffer en bebidas energéticas y bebidas efervescentes, coagulante de leche para quesería, fuente de calcio, agente firmeza de frutas y levaduras, neutralizador de la acidez en salsas de tomate, corrector deficiencias del agua en producción de cerveza para garantizar el sabor uniforme.
<b>Cloruro de calcio</b>	Sales, carbonatos	Sacos 25 Kg	Es una sal de calcio que tiene su mayor utilidad como aditivo alimentario, es el elemento que acompaña al alginato en este proceso químico que permite hacer divertidas esferas gelatinosas. También es un elemento que forma parte de los procesos de producción del queso, aportando consistencia al calcio de la leche pasteurizada. En cerveza durante la fermentación ayuda a la floculación de levaduras, dando como resultados cervezas mas claras y transparentes.
<b>Cloruro de sodio</b>	Sales, carbonatos	Sacos 25 Kg	Usada en gran escala para la conservación de alimentos. Hace posible la fabricación de vidrio, jabón, plástico, papel, pinturas, hule sintético, cosméticos, medicamentos y pilas eléctricas, cloro sosa, tratamiento de aguas, petroquímica.
<b>Pirofosfato ácido de sodio</b>	Sales, carbonatos	Sacos 25 Kg	Actúa como agente leudante y regulador de pH. En cárnicos mejora la capacidad de retención de humedad y ayuda a la estabilidad de las fases en solución. En panificación, mejora color, aumenta la vida útil y actúa como agente leudante en: panes y tortas, masas congeladas, pizzas, pastas pre-cocidas, entre otros. Contribuye a la disminución del tiempo de fermentación y ayuda a distribuir eficientemente los espacios porosos. Se emplea además en confitería (chicles), refrescos y lácteos.

Producto	Categoría	Presentaciones	Descripción
<b>Almidón de maíz</b>	Texturizantes	Sacos 25 Kg Supersacos	Es la forma mas común de un carbohidrato obtenido del maíz. Los almidones nativos se utilizan generalmente con el fin de texturizar y espesar los alimentos como sopas, salsa, embutidos, pan, dulces, aderezos para ensaladas, productos farmacéuticos. Son insolubles en agua fría y se hinchan en diferentes grados según la temperatura utilizada. Tienen muy buenas propiedades gelificantes, de retención de humedad y antienviejimiento.
<b>Almidón de maíz modificado</b>	Texturizantes	Sacos 22.68 Kg	Es un almidón que ha sido sometido a procedimientos físicos, químicos o enzimáticos con el objetivo de modificar sus propiedades fisicoquímicas. Se utiliza para la preparación de aderezos, rellenos frutales, salsas, sopas, productos congelados. Tiene una excelente estabilidad y desempeño en exposiciones a calentamiento prolongado, refrigeración y/o congelación, con muy buenas características de claridad, retención de agua, textura corta y cremosa.
<b>Almidones modificados pregelatinizados</b>	Texturizantes	Sacos 22.68 Kg	El proceso de pregelatinización proporciona la capacidad de formar gel frío para almidones nativos y/o modificados. Así, estos almidones aportan viscosidad a los productos sin necesidad de cocción ni altas temperaturas, lo que significa que el fabricante de alimentos no necesita precocinar el almidón. Los almidones pregelatinizados conservan la mayoría de las propiedades funcionales y la viscosidad del material base original.
<b>Almidón de papa / yuca</b>	Texturizantes	Sacos 22.68 Kg	Almidones SimPure® funcionales y aptos para aquellos formuladores que buscan soluciones derivadas de la naturaleza que aprovechan las propiedades únicas de la papa y la tapioca para abordar los desafíos de texturización más importantes de la actualidad. Los almidones SimPure® brindan vida útil al producto y facilidad de procesamiento en alternativas vegetales a la carne y los lácteos, salsas y aderezos, comidas preparadas, productos horneados y más.