



Catalogo de productos

Productos eco-friendly, superfood y fast good

NATURQUINOA

Alimentación de futuro

Industria alimentaria, Obradores, Canal Horeca, Mayoristas y distribuidores, Canal Retail



LA QUINOA

El oro de los incas

También llamada “*Oro de los incas*” o chisiya –*grano madre en quechua*–, ha dejado de ser un alimento milenario casi exclusivo de su cultura y se ha convertido en un *vanguardista producto gourmet* a nivel internacional.

Entero, en harina cruda, tostado, en hojuelas, expandido o en polvo instantáneo, es un *versátil y saludable superalimento*.

Hoy lo podemos encontrar en las cartas y cocinas de grandes chefs y restaurantes de todo el mundo, en las *elaboraciones de los mejores obradores e industrias alimentarias* y en las neveras y despensas de las *familias más tradicionales*.





INDICE

Naturquinoa

		Pgs.
PRODUCTOS	Actividades clave de la empresa	4
	Profesionales y consumidores	5
	Presentación productos	6
	Superalimentos	7
	Materias primas	9
	1 Quinoas	10
	2 Harinas de quinoa tratadas	12
	3 Preparados	17
	4 Extruidos de naturquinoa	21
	5 Otros desarrollos	24
	6 Canal retail	30
	Sobre nosotros	38
	I+D+i	38
	Valores	39
	Contacto	40



NATUR QUINOA

Actividades clave de la empresa

Naturquinoa S.L. es una empresa de alimentación comprometida con la salud y la sostenibilidad, dedicada a la importación, elaboración y distribución de *alimentos y complementos nutricionales de valor añadido*.

Desde nuestros inicios, nuestra actividad principal ha sido la *importación y venta de quinoa ecológica, y su transformación en productos alimentarios de máxima calidad*.

Comercializamos y hacemos elaboraciones con *quinoas, cereales, frutas y verduras procedentes de cultivos ecológicos* de España, Colombia, Perú, Bolivia y Ecuador.

La *innovación alimentaria*, la implicación en proyectos de I+D+i y el apoyo a los sistemas y técnicas de cultivo más respetuosos con las personas y su entorno natural están en nuestro ADN.

Promovemos, diseñamos y gestionamos además espacios de restauración y venta de productos y servicios para la alimentación y el cuidado del cuerpo bajo la marca registrada **NQTakeway**.

Participamos en y organizamos actividades y eventos relacionados con *la salud y la nutrición*.





NATURQUINOA

Profesionales y consumidores

DESDE EL CAMPO HASTA LA MESA

Tanto los artesanos, las industrias, los distribuidores, comercios y vendedores dedicados a la alimentación, como los profesionales, entidades y empresas de la restauración, la salud y el deporte, encuentran en **Naturquinoa SL** un aliado estratégico. Proveemos ingredientes, productos y servicios alimentarios que se alinean con la calidad de su oferta, permiten satisfacer las necesidades, demandas e intereses de sus clientes y aumentan el valor de sus propuestas.

Aplicamos un riguroso control sobre la calidad y trazabilidad de todos nuestros productos.

Conoce más sobre Naturquinoa en www.naturquinoa.com

“Pensando siempre en el consumidor final”



Importación Exportación



Elaboración alimentaria



Distribución y venta



I+D+I en alimentación



Diseño y gestión de espacios



Acciones y eventos



PRESENTACIÓN PRODUCTOS

En Naturquinoa importamos, exportamos y procesamos para la industria alimentaria, obradores, mayoristas, distribuidores, canal horeca y retail, productos ecológicos certificados, sin aditivos ni conservantes artificiales, libres de trazas y transgénicos.

ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y APETECIBLE

La alimentación sana, al igual que la vegetariana o la vegana no tienen porqué ser sosas y aburridas. En **Naturquinoa** investigamos, estudiamos y desarrollamos alimentos saludables y sabrosos, contemplando siempre tanto sus aspectos funcionales como los nutricionales, organolépticos, de palatibilidad, textura, color y diseño.

Conscientes de la actual emergencia medioambiental, sólo seleccionamos, procesamos y distribuimos productos ecológicos o procedentes de cultivos orgánicos y sostenibles.

Todo ello incide en la buena salud de las personas y en la de las ventas de nuestros clientes.





SUPER ALIMENTOS

QUINOAS Y OTROS PRODUCTOS DE MÁXIMA CALIDAD

La quinoa se produce hoy en muchos países del mundo, incluidos algunos de la UE. Pero la variedad más cotizada es la quinoa real orgánica, que sólo se produce en los países andinos y no ha podido ser adaptada a otras regiones del mundo por ser una variedad de altura cuya floración depende de un número de horas de luz bien definido. En *Naturquinoa* trabajamos preferentemente con quinoas reales orgánicas de los Andes y nos abrimos también a los mejores productos de cultivos y explotaciones de España, Brasil y otras naciones.

“La innovación y la calidad aplicadas al buen comer y a la salud son la razón de ser de nuestro trabajo”

**“LA QUINOA
Y SUS HARINAS
CONTIENEN LOS
AMINOÁCIDOS
ESENCIALES QUE
PRECISA A DIARIO
EL CUERPO HUMANO”**



MATERIAS PRIMAS

Aplicaciones y propiedades de la quinoa

La quinoa es un superalimento que se puede consumir cocinado en grano, tostada, extruida, molida en harinas crudas, precocinadas o tratadas, y aplicarse fácilmente integrada o combinada en múltiples elaboraciones alimentarias líquidas y sólidas. Nos aporta **proteína de alto valor biológico**, es rica en grasas saludables como los **omegas 2, 3, 6 y 9**, contiene **altos porcentajes de fibra, vitaminas B1, B2, B3, C, E y A**, minerales como el **calcio, fósforo, hierro, zinc, potasio y magnesio**, así como **16 aminoácidos**, de los que 10 son esenciales, ya que el organismo no los puede sintetizar y los debe adquirir en su totalidad de los alimentos. En algunas de las formulaciones propuestas por **Naturquinoa, la digestibilidad de su contenido proteico alcanza un 86%**. Sin gluten, lactosa, trazas, azúcares ni aditivos o conservantes artificiales, es indicada también para celíacos, diabéticos, intolerantes a la lactosa, dietas blandas y de control de peso, niños y bebés, dietas vegetarianas y veganas, deportistas activos o en recuperación y personas mayores. Sus valores nutricionales se equiparan a los de la leche materna.

Contamos con laboratorios de calidad internos para análisis fisicoquímicos, microbiológicos, análisis de metales y metales pesados

· Unidad de negocio

Industria alimentaria, obradores, canal horeca, investigación.



Molienda



Soluciones alimentarias

· Cantidad mín. del pedido y peso del palet completo:



Saco de 25 kg, MOQ 1 Saco, MOQ Weight 1000Kg

· Sectores



Cereales desayuno



Barritas de cereales



Panadería y bollería



Snacks



Cerveza

*Si desea conocer los valores nutricionales de cada producto, solicite ficha técnica a nuestro departamento comercial.



QUINOAS

Quinoas de máxima calidad

Descripción producto

En Naturquinoa trabajamos preferentemente con quinoas reales orgánicas de los Andes y nos abrimos también a los mejores productos de cultivos y explotaciones de España, Brasil y otras naciones.

Conservación

≤20°C en lugar seco, apartado de la luz solar y en envase oscuro, o a 25°C y 65% humedad.

Vida útil

24 meses a ≤20° C; 17 meses a a 25°C y 65% humedad a partir fecha de elaboración.

Aplicaciones Grano

Preparaciones gastronómicas, desayunos, ensaladas, meriendas, postres; presentaciones en crudo o precocinadas, procesos de molienda y hojuelado, inclusión en mezclas y elaboraciones integrales (granolas, panadería, pastelería, heladería, repostería, elaboración de galletas...), entre otros usos.

Aplicaciones Harina

Ideal para masas panaderas y elaboraciones integrales de panadería, pastelería, heladería repostería, elaboración de galletas, rebozos...), entre otros usos. Precisa cocción.

Grano / Harina

Convencional / Orgánica

Principales características

- 100% ecológica
- Sin gluten
- Fuente de proteína completa
- Alto contenido de fósforo
- Alto contenido de grasa insaturadas
- Fuente de hierro
- Alto contenido en fibra
- Sin GMO
- 100% Natural

Valor nutricional	por 100g
Valor energético	1594 kJ / 381 kcal
Grasas	6,4 g
Hidratos de carbono	67 g
Azúcares	0 g
Fibra	7,8 g

Fisicoquímico	Valor/unidad
Humedad	≤13.5%
Impurezas totales	Ausencia %
Tamaño partícula	≥98%
Gluten	0 mg/kg
Aw	o.18
pH	7.23

**“LA QUINOA
ES MUY
RECOMENDABLE
PARA EVITAR LA
DESCALCIFICACIÓN
Y LA OSTEOPOROSIS”**





HARINAS DE QUINOA TRATADAS

Quinoas de máxima calidad



Por sus propiedades y mejoras funcionales, nutricionales y organolépticas, los obradores de panadería, pastelería, repostería o heladería aplican cada vez más harinas precocinadas de quinoa en sus elaboraciones. También otros sectores de la industria alimentaria, que consiguen así elaborar productos más saludables, nutritivos y atractivos para unos consumidores cada día mejor informados, conscientes de los beneficios de una alimentación sana, bien balanceada y medioambientalmente responsable.

Las harinas tratadas de Naturquinoa, mejorando tanto sus valores proteicos como su solubilidad y digestibilidad, facilitan su inclusión en numerosas elaboraciones y recetas. Harinas sin gluten ni lactosa, libres de trazas, conservantes y aditivos, que al ser instantáneas se pueden además consumir directamente mezcladas con zumos, leches con lactosa o veganas, cremas de verduras u otras y utilizarse en otras elaboraciones caseras o industriales.

· **Unidad de negocio**  Soluciones alimentarias

Alimentación infantil, nutrición deportiva, alimentación animal, laboratorios farmacéuticos, fabricantes de alimentación y bebidas en general, laboratorios cosméticos.

· **Sectores**

 Cereales desayuno

 Cerveza

 Salsas y cremas

 Barritas de cereales

 Snacks

 Coberturas y empanados

 Panadería y bollería

 Pasta

 Pet food  Baby food

· **Cantidad mín. del pedido y peso del palet completo:**

 Saco de 25 kg, MOQ 1 Saco, MOQ Weight 1000Kg



HARINAS PRE COCIDAS

De quinoa real blanca

De quinoa real roja

De quinoa real Negra

- 100% ecológica
- Sin gluten
- Fuente de proteína completa
- Alto contenido de fósforo
- Alto contenido de grasa insaturadas
- Fuente de hierro
- Alto contenido en fibra
- Sin GMO
- 100% Natural

Valor nutricional	por 100g
-------------------	----------

Valor energético	- kJ / - kcal
------------------	---------------

Grasas	hasta 5,7 g
--------	-------------

Hidratos de carbono	- g
---------------------	-----

Azúcares	0 g
----------	-----

Fibra	hasta 13,8 g
-------	--------------

Proteínas	hasta 15,5 g
-----------	--------------

Físicoquímico	Valor/unidad
---------------	--------------

Humedad	≤13.5%
---------	--------

Impurezas totales	Ausencia %
-------------------	------------

Tamaño partícula	≥98%
------------------	------

Gluten	0 mg/kg
--------	---------

Aw	o.12
----	------

pH	7.44
----	------

Quinoas de máxima calidad



Descripción producto

Harina precocida de grano de quinoa real blanca, roja o negra orgánica pulido, lavado, desaponificado por tratamiento físico, clasificado y molido.



Conservación

≤20°C en ambiente seco,
apartado de la luz solar y
en envase oscuro.



Vida útil

12 meses a partir de la
fecha de elaboración.



Aplicaciones

De sabor más suave y mayor capacidad de retención de agua, con o sin cocción, es ideal para su consumo directo con jugos, cremas, sopas y batidos, así como para masas panaderas y elaboraciones integrales de panadería, pastelería, heladería, repostería...), entre otros usos.



HARINAS DE QUINOA TRATADAS

Quinoas de máxima calidad

Pregelatinizada instantánea

Descripción producto

Harina pregelatinizada de grano de quinoa real blanca orgánica, pulido, lavado desaponificado por tratamiento físico, clasificado y molido.

Aplicaciones

Con o sin cocción, es ideal para su consumo en mezclas instantáneas con jugos, cremas o batidos, así como para masas panaderas y elaboraciones integrales de panadería, pastelería, heladería, repostería...), entre otros usos.

Extruida e hidrolizada / Hiperporteica instantánea

Descripción producto

Harina de grano de quinoa real blanca orgánica, pulido, lavado, desaponificado, clasificado, tostado, molido, extruido e hidrolizado.

Composición

Quinoa real blanca orgánica molida y pregelatinizada sin aditivos, trazas ni conservantes.

Conservación

≤20°C en ambiente seco, apartado de la luz solar y en envase oscuro.

Vida útil

12 meses a partir de la fecha de elaboración.

Digestibilidad mínima de proteína del 85%

Pregelatinizada instantánea

Valor nutricional	por 100g
Valor energético	- kJ /- kcal
Grasas	9 g
Hidratos de carbono	-
Azúcares	0 g
Fibra	6 g
Proteínas	16 g

Extruida e hidrolizada

Valor nutricional	por 100g
Valor energético	- kJ /- kcal
Grasas	9 g
Hidratos de carbono	-
Azúcares	0 g
Fibra	3 g
Proteínas	8 g

Hiperporteica instantánea

Valor nutricional	por 100g
Valor energético	- kJ /- kcal
Grasas	4-6 g
Hidratos de carbono	-
Azúcares	0 g
Fibra	10-18 g
Proteínas	28-35 g

Físicoquímico	Valor/unidad
Humedad	≤13.5%
Impurezas totales	Ausencia %
Tamaño partícula	≥98%
Gluten	0 mg/kg
Aw	0.12
pH	7.44

NATURQUINOA INSTANTÁNEA



Quinoas de máxima calidad

Descripción producto

Harina de grano de quinoa real blanca orgánica, pulido, lavado, desaponificado, clasificado, precocinado, molido, extruido e hidrolizado. Nuestra quinoa instantánea se caracteriza por tener diferentes compuestos bioactivos como los flavonoides, fitoesteros o fiestrogenos con múltiples beneficios para la salud.

Composición

Quinoa real blanca orgánica precocinada a temperatura controlada, molida, extruida e hidrolizada, sin aditivos, trazas ni conservantes.

Aplicaciones

Apta para todos los usos, es sin duda uno de los productos estrella de Naturquinoa S.L., fruto de la investigación y de un milenario conocimiento. Indicada para deportistas, gente activa, mayores, mujeres lactantes, niños, bebés, dietas veganas y vegetarianas, se integra fácilmente en todo tipo de recetas y en panificaciones, repostería, pastelería y heladería.

Conservación

≤20°C en ambiente seco, apartado de la luz solar y en envase oscuro.

Vida útil

12 meses a partir de la fecha de elaboración.



Valor nutricional	por 100g
Valor energético	1594 kJ / 381 kcal
Grasas	4,3 g
Hidratos de carbono	70,4 g
Azúcares	14,1 g
Fibra	9 g
Proteínas	15 g

Físicoquímico	Valor/unidad
Humedad	≤12%
Tamaño partícula	≥98%
Gluten	0 mg/kg
pH	6.58
Fibra dietaria	11,9 g/ 100 g
Colesterol	0.0 mg

Principales características

- 100% ecológica
- Sin gluten
- Fuente de proteína completa
- Alto contenido en fibra
- Alto contenido de grasa insaturadas
- Fuente de hierro
- Alto contenido de zinc
- Alto contenido en ácido fólico
- Alto contenido de Vitamina E



PREPARADOS



Quinoas de máxima calidad

La creatividad gastronómica y la salud nutricional van hoy de la mano. Los productos de Naturquinoa son por ello preferenciados por grandes chefs y establecimientos.

Cada vez son más los obradores conscientes del potencial de la quinoa que confían en las materias primas y productos de Naturquinoa para sus elaboraciones. Nuestras quinoas, harinas y otros productos aportan un valor diferencial a sus propuestas.

· *Unidad de negocio*

Restaurantes, hoteles, obradores de panadería, envasadores y distribuidores, catering, cocina centrales.



Soluciones alimentarias

· *Sectores*



Retail



Panadería y bollería



Desayuno saludable



Fast food



Deliveri

· *Cantidad mín. del pedido y peso del palet completo:*



Saco de 25 kg o 5 kg, MOQ 5 kg, MOQ Weight 875Kg



PREPARADOS

Quinoas de máxima calidad

Descripción producto

Composición

Mix pizza
con quinoa



Mezcla de harinas
para preparar
masas de pizza.

Harina precocida de quinoa real
blanca orgánica, harina de arroz
orgánico integral, almidón de yuca,
levadura, sal y bicarbonato de sodio.

Mix hamburguesa
con quinoa



Mezcla en polvo con
quinoa real blanca
y roja orgánicas
para preparar
hamburguesas.

Quinoa real blanca en grano, harina
precocida de quinoa roja, hojuela
de quinoa roja, pimiento morrón,
zanahoria, cilantro, orégano, sal,
perejil, kale, tomate y pimienta.

Mix pizza con quinoa

Valor nutricional	por 100g
Grasa	4.3 g
Colesterol	0.0 mg
Fibra dietética	4.2 g
Proteína	7.7 g

Físicoquímico	Valor/unidad
Humedad	12%
Gluten	0 mg/kg
Aw	0.38
pH	7.83

Mix hamburguesa con quinoa

Valor nutricional	por 100g
Grasa	4.3 g
Colesterol	0.0 mg
Fibra dietética	12.8 g
Proteína	11.7 g

Físicoquímico	Valor/unidad
Humedad	10%
Gluten	0 mg/kg
Aw	0.48
pH	6.91



Conservación

≤20°C en ambiente seco, apartado de la luz solar y en envase oscuro.



Vida útil

Tiene un tiempo estimado de vida de 24 meses a partir de la fecha de elaboración.



Aplicaciones mix pizza con quinoa

Ideal para masas de pizza nutritivas. Rinde de 6 a 8 porciones por bolsa.



Aplicaciones mix hamburguesa con quinoa

Preparación de hamburguesas sabrosas y nutritivas, aptas para veganos y vegetarianos.



PREPARADOS

Quinoas de máxima calidad

Descripción producto

Composición

Mix panqueque
con quinoa



Mezcla de harinas orgánicas para preparar panqueques nutritivos.

Harina precocida de quinoa real blanca orgánica, harina de arroz orgánico integral, harina de plátano integral, vainilla y sal.

Mix brownie
con quinoa



Mezcla de harinas orgánicas para preparar brownies nutritivos.

Harina precocida de quinoa real blanca orgánica, harina de arroz orgánico integral, cacao, huevo en polvo, panela, glucosa, sal y bicarbonato de sodio.

Mix panqueque con quinoa

Valor nutricional	por 100g
Grasa	3.7 g
Colesterol	0.0 mg
Fibra dietética	5.3 g
Proteína	9.2 g

Fisicoquímico	Valor/unidad
Humedad	10%
Gluten	0 mg/kg
Aw	0.27
pH	7.13

Mix brownie con quinoa

Valor nutricional	por 100g
Grasa	6.0 g
Colesterol	132 mg
Fibra dietética	6.1 g
Proteína	10.6 g

Fisicoquímico	Valor/unidad
Humedad	15%
Gluten	0 mg/kg
Aw	0.1
pH	8

Conservación ≤20°C en ambiente seco, apartado de la luz solar y en envase oscuro.

Vida útil Tiene un tiempo estimado de vida de 24 meses a partir de la fecha de elaboración.

Aplicaciones mix panqueque con quinoa Ideal para preparar panqueques para desayunos, postres o meriendas. Para 8 a 10 raciones.

Aplicaciones mix brownie con quinoa Ideal para preparar brownies para desayunos, postres o meriendas. Para 8 a 10 raciones.



PREPARADOS

Quinoas de máxima calidad

Mix crêpes
con quinoa



Descripción producto

Mezcla de harinas orgánicas para preparar crêpes nutritivas.

Composición


Harina precocida de quinoa real blanca orgánica, harina de arroz orgánico integral, harina de plátano integral, vainilla y sal.

Valor nutricional	por 100g
Grasa	3.7 g
Colesterol	0.0 mg
Fibra dietética	5.3 g
Proteína	9.2 g

Fisicoquímico	Valor/unidad
Humedad	10%
Gluten	0 mg/kg
Aw	0.27
pH	7.13

 **Conservación** ≤20°C en ambiente seco, apartado de la luz solar y en envase oscuro.

 **Vida útil** Tiene un tiempo estimado de vida de 24 meses a partir de la fecha de elaboración.

 **Aplicaciones** Ideal para preparar crêpes para desayunos, postres o meriendas. Para 8 a 10 raciones.

**“Hasta un 86%
de digestibilidad
de su contenido
proteico”**





LOS EXTRUIDOS DE NATURQUINOA

Quinoas de máxima calidad

Los extruidos o expandidos de quinoa, maíz, arroz, amaranto, cañahua, chía o sachu inchi, en snacks salados o dulces, en bolitas, con forma de arroz, cubitos, aros, palitos u otras, son para los consumidores una cómoda, divertida y sabrosa forma de ingerir nutrientes que interesan a su salud. Para tomar entre comidas, naturales o salpimentados, en forma de crutones o toppings acompañando ensaladas, caldos, sopas, desayunos o postres; como golosinas saludables, integrados en granolas y barritas energéticas con aloe vera, frutos secos o liofilizados, en bolsitas individuales con o sin coberturas de chocolate o jaleas... en Naturquinoa diseñamos y producimos extruidos a medida. Multicereales, con especias y sales naturales o con coberturas dulces a base de edulcorantes de bajo índice glucémico como la panela orgánica, la sucralosa o la estevia, los recubrimos también de chocolates orgánicos. Nuestra maquila de extruidos nos permite ofrecer productos libres de gluten y lactosa, ricos en proteína, fibra, vitaminas, minerales y aminoácidos esenciales, que gustan a numerosos consumidores.

· Unidad de negocio

Fabricantes de alimentación, nutrición deportiva, alimentación animal, alimentación infantil.



Soluciones alimentarias

· Sectores



Cereales desayuno



Snacks



Barritas de cereales



Pet food



Panadería y bollería



Baby food

· Cantidad mín. del pedido y peso del palet completo:



Caja 5 kg, MOQ 5 kg, MOQ Weight 60 Kg



EXTRUCIONADOS

Quinoas de máxima calidad

Descripción producto 

Composición 

Quinoa puff



Quinoa real blanca
expandida.

Harina de quinoa real blanca
orgánica tostada y extruida
en forma requerida.

Mix de
extruidos



Alimento expandido
de granos de quinoa,
arroz y semillas
de sachu inchi,
amaranto y/o chíá.

Harinas extruidas de quinoa real
blanca orgánica, sachu inchi, arroz
integral, amaranto y/o chíá.

Quinoa puff

Valor nutricional	por 100g
Grasa	9 g
Carbohidratos disp.	67 mg
Fibra dietética	5 g
Proteína	17 g

Mix de extruidos

Valor nutricional	por 100g
Grasa	0.5 g
Carbohidratos disp.	10 mg
Fibra dietética	2 g
Proteína	4 g

Fisicoquímico

Humedad
Saponina

Valor/unidad

<4
<0,12%



Conservación

Entre 18 y 32°C, humedad relativa igual o menor al 70%, apartada de la luz solar.



Vida útil

Tiene un tiempo estimado de vida de 12 meses a partir de la fecha de elaboración.



Aplicaciones

Toppings, acompañamiento de platos, barritas energéticas, multicereales, snacks y otros usos. Se puede saborizar en dulce o en salado, y/o aplicarle coberturas de chocolates o jaleas.

**"INDICADA EN LA
SUPLEMENTACIÓN
O BASE DE
ALIMENTOS
INFANTILES"**





OTROS DESARROLLOS

Quinoas de máxima calidad

Nuestros cereales de quinoa, no presenta pérdida de nutrientes en su proceso de producción. El proceso por el cual se producen logra aumentar la digestibilidad del almidón y la proteína de la quinoa. A diferencia de otros snacks o cereales, conservan todo el poder nutricional de la quinoa.

• *Unidad de negocio*

Obradores de panadería, restaurantes, hoteles, envasadores y distribuidores, catering, cocina centrales.



Soluciones alimentarias

• *Sectores*



Retail



Panadería y bollería



Desayuno saludable



Fast food



Deliveri

• *Cantidad mín. del pedido y peso del palet completo:*



Hojuelas (Saco de 25 kg o 5 kg, MOQ 5 kg, MOQ Weight 875 kg)



Quinoa con avena y chia (Saco de 25 kg o 5 kg, MOQ 5kg, MOQ Weight 1000 kg)



Quinoa tostada (Saco de 25 o 5 kg, MOQ 5 Kg, MOQ Weight 1000 kg)



Flan de quinoa (Saco de 25 o 5 kg, MOQ 5 Kg, MOQ Weight 1000 kg)



Crema de quinoa (Saco de 25 o 5 kg, MOQ 5 Kg, MOQ Weight 1000 kg)



HOJUELAS

Quinoas de máxima calidad

Descripción producto

Hojuela de quinoa real blanca, roja o negra orgánica.

Composición

Grano de quinoa real blanca , roja o negra orgánica
limpiado, clasificado, desaponificado, tostado y laminado.

Conservación

≤20°C en ambiente seco,
apartado de la luz solar y
en envase oscuro.

Vida útil

Tiempo estimado de
vida de 17 meses a
partir de la fecha de
elaboración.

Aplicaciones

Con o sin cocción, para desayunos, postres, meriendas,
panificaciones,
repostería, granolas, barritas energéticas y otros.

Fisicoquímico	Valor/unidad
Humedad	≤13.5%
Gluten	0 mg/kg
Aw	0.39
pH	7.13

Hojuelas de quinoa blanca

Valor nutricional	por 100g
Grasa	5.7 g
Colesterol	0.0 mg
Fibra dietética	6.6 g
Proteína	14 g

Hojuelas de quinoa roja

Valor nutricional	por 100g
Grasa	6 g
Colesterol	0.0 mg
Fibra dietética	9.6 g
Proteína	12.6 g

Hojuelas de quinoa negra

Valor nutricional	por 100g
Grasa	4.5 g
Colesterol	0.0 mg
Fibra dietética	14.5 g
Proteína	12 g



OTROS DESARROLLOS

Quinoas de máxima calidad

Descripción producto

Composición

Quinoa instant



Quinoa con avena y chía instantánea.

Harinas precocidas y extruidas de grano tostado de quinoa real orgánica (50%), de avena orgánica (47%) y de semillas de chía (3%).

Quinoa tostada



Grano tostado de quinoa real blanca orgánica.

Grano de quinoa real blanca orgánica limpiado, clasificado, desaponificado y tostado.

Quinoa instant

Valor nutricional	por 100g
Grasa	3.5 g
Colesterol	0.0 mg
Fibra dietética	7 g
Proteína	9 g

Fisicoquímico	Valor/unidad
Humedad	≤13.5%
Gluten	0 mg/kg
Aw	0.39
Saponina	<0.12%

Quinoa tostada

	por 100g
Grasa	6.2 g
Colesterol	0.0 mg
Fibra dietética	12 g
Proteína	19 g

Fisicoquímico	
Humedad	<12%
Gluten	0 mg/kg
Aw	0.39
Saponina	<0.12%



Conservación

≤20°C en ambiente seco, apartado de la luz solar y en envase oscuro.



Vida útil

Tiempo estimado de vida de 17 meses a partir de la fecha de elaboración.



Aplicaciones quinoa instant

Mezclas instantáneas con jugos, batidos, cremas o sopas y en elaboraciones de panadería, pastelería, heladería, repostería...), entre otros usos.



Aplicaciones quinoa tostada

La quinoa tostada gana sabor. Se puede añadir sin cocer, molida o no, en panificaciones y distintos platos; también cocer para incorporar a todo tipo de recetas sólidas o líquidas.



OTROS DESARROLLOS

Quinoas de máxima calidad

Descripción producto

Composición

Crema de quinoa y vegetales



Entrante listo para cocinar en base a un mezcla homogénea de ingredientes, donde la quinoa blanca orgánica es el ingrediente principal.

Harina de quinoa precocida, almidón natural de maíz, harina de arroz, sal marina, apio y zanahoria deshidratados, sabor natural a hierbas de provenza, sabor natural tipo pollo asado, sabor natural a cebolla y ajo frito.

Flan de quinoa



Postre listo para cocinar elaborado a base principalmente de harina de quinoa.

Harina precocida de quinoa real blanca orgánica, panela (azúcar de caña entera), vainilla, sal rosa y espesante natural.

Crema de quinoa

Valor nutricional	por 100g
Grasa	3.7 g
Colesterol	0.0 mg
Fibra dietética	6.5 g
Proteína	13.9 g

Fisicoquímico	Valor/unidad
Humedad	10%
Gluten	0 mg/kg
Aw	0.27
pH	7.13


Flan de quinoa


Valor nutricional	por 100g
Grasa	4.2 g
Colesterol	0.0 mg
Fibra dietética	5.3 g
Proteína	6 g

Fisicoquímico	Valor/unidad
Humedad	12%
Gluten	0 mg/kg
Aw	0.29
Sodio	0 g

 **Conservación** ≤20°C en ambiente seco, apartado de la luz solar y en envase oscuro.

 **Vida útil** 15 meses a partir de la fecha de elaboración.

 **Aplicaciones crema** Crema para entrantes en comidas y cenas.

 **Aplicaciones flan** Flanes para postres y meriendas, muy nutritivo y fácil de preparar. Se pueden añadir leches con lactosa o vegetales.



OTROS DESARROLLOS

Quinoas de máxima calidad



Cereal infantil con quinoa / Cereal infantil con quinoa y fruta natural

Descripción producto

Alimento natural infantil precocinado a base de quinoa y cereales para diluir en agua, leches con lactosa o vegetales.

Composición


Quinoa real blanca, maíz, arroz, avena y trigo orgánicos extruidos e hidrolizados; fresa o plátano natural liofilizado.

Valor nutricional	por 100g
Grasa	1 g
Carbohidratos disp.	10 mg
Fibra dietética	4 g
Proteína	13 g

Físicoquímico	Valor/unidad
Humedad	<4,2
Saponina	<0,12%

 **Conservación** Entre 18 y 32°C, humedad relativa igual o menor al 70%, apartada de la luz solar.

 **Vida útil** 15 meses a partir de la fecha de elaboración.

 **Aplicaciones** Alimentación infantil de muy fácil digestión para niños a partir 6 meses.



PARTICIPA GANA Y AYUDA

LA **QUINOA** también llamada "**Oro de los incas**" o chisiya –grano madre en quechua–, ha dejado de ser un alimento milenario casi exclusivo de su cultura y se ha convertido en un vanguardista producto gourmet a nivel internacional. Entero, en harina cruda, tostado, en hojuelas, expandido o en polvo instantáneo, es un versátil y saludable superalimento.

Hoy lo podemos encontrar en las cartas y cocinas de grandes chefs y restaurantes de todo el mundo, en las elaboraciones de los mejores obradores e industrias alimentarias y en las neveras y despensas de las familias más tradicionales.

¡Compra en Naturquinoa y participa en el próximo sorteo de granos y lingotes de oro de 24K!*****

**********Campaña contra la desnutrición infantil en España y países andinos (sorteo ante notario).*

Solicita las bases en info@naturquinoa.com





SOBRE NOSOTROS

El equipo de Naturquinoa

En Naturquinoa formamos un gran equipo. Podría pensarse que es la expresión de un deseo. Y lo es. Porque el trabajo de los agricultores asociados, los comerciales, intermediarios, profesionales de la nutrición, la medicina, la investigación alimentaria, el deporte y todas y todos los que hacen posible que nuestros productos lleguen con garantía de calidad y servicio a los clientes y consumidores merecen nuestro más profundo respeto. Sólo así, con rigor y con la ilusión de una empresa joven y dinámica, podemos entrever un futuro que nos beneficie a todos*.

I+D+i

La investigación continua es parte de nuestro **ADN**. Buscamos desarrollar y **desarrollamos** en colaboración con centros de investigación nacionales e internacionales, chefs de prestigio y profesionales de la nutrición y el cuidado humano productos alimentarios más saludables, sabrosos y nutritivos. Productos que tienen un impacto positivo sobre el medio ambiente, la sociedad y sobre toda la cadena de valor vinculada a su consumo. Sólo así podemos asegurar que vamos por buen camino.



Nuestros productos cuentan con las siguientes certificaciones:

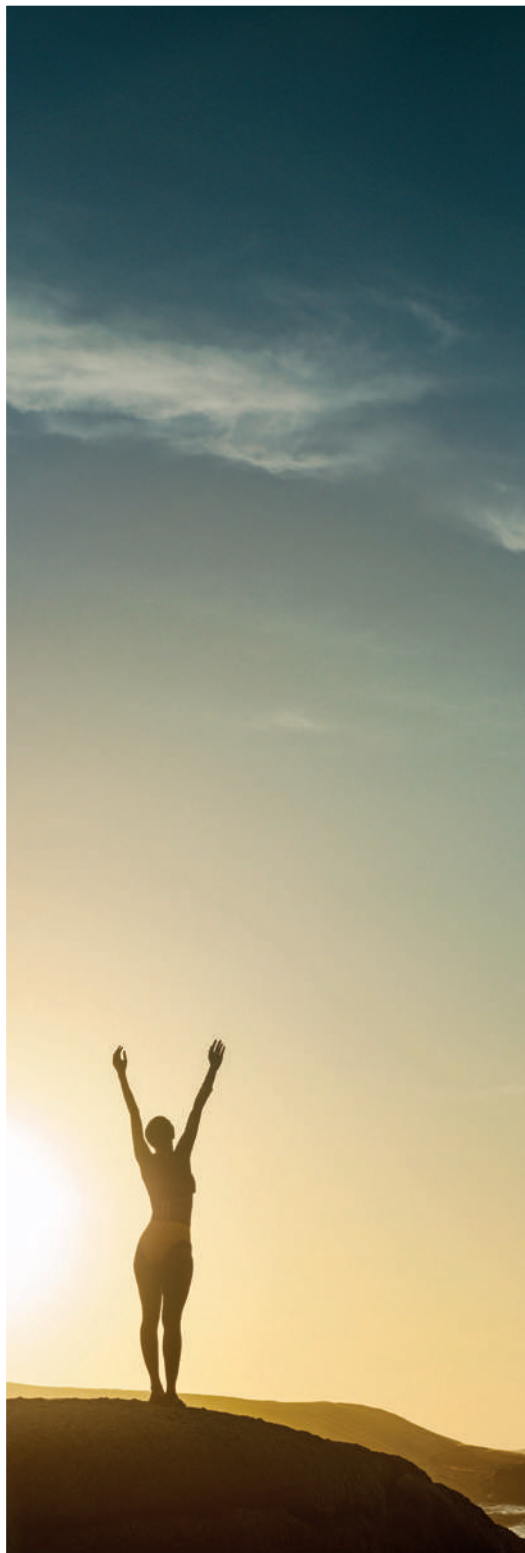




VALORES

En Naturquinoa situamos los valores después de nuestra visión y misión. Porque más allá de los recursos, objetivos, estrategias, estructura o modelo de gestión, están las personas.

Por eso nos implicamos en acciones solidarias en las que el rédito comercial no es la única premisa. En las que el resultado que interesa, el que nos anima, es lo justo. Porque más allá del lógico beneficio económico al que toda empresa aspira, hay alguien más.





CONTACTO

Naturquinoa S.L.

C/ Lope de Vega, 4
San Fernando de Henares
28830 (Madrid)
+34 910 119 585

NQ Takeaway

C// Alfredo Marquerie, 43
Mirasierra
28034 (Madrid | España)

Información general

+34 699 730 080
info@naturquinoa.com

Dirección y administración

+34 686 455 172
conchiromero@naturquinoa.com

Departamento comercial

+34 600 00 00 00
ventas@naturquinoa.com

