





Nuestras marcas
Our brands



Nuestras empresas
Our companies





Quienes somos

Desde que **Creston Grains** inició sus actividades, comenzó a desarrollar negocios agro-alimenticios para exportación, principalmente en el mercado de las legumbres, pero también con otros tipos de granos, semillas y subproductos. Mediante una estructura dinámica, producimos, procesamos y exportamos nuestros productos a más de 40 mercados en el mundo. Producción propia y a través de productores asociados, procesamiento en 2 plantas certificadas ISO 9001 con máquinas de última generación, flota de camiones para el traslado de la mercadería sumado a unidades de provisión de semillas y agro-químicos, se integran entre si para complementarse con la logística de exportación y de esta manera llegar

desde el campo hasta el cliente final en los diferentes mercados externos. Nuestro objetivo es ser eficientes, obteniendo resultados óptimos en la provisión de granos y productos de primera calidad, con asistencia personalizada en cada operación. Además, viajamos continuamente a ferias internacionales y visitamos personalmente a nuestros clientes para captar mejor sus necesidades y crecer en forma conjunta, incrementando experiencia y credibilidad en el mercado. Hoy en día, **Creston Grains** exporta más de 30.000 toneladas anuales con un modelo de diversificación y competitividad, construyendo relaciones fuertes y de largo plazo, en toda la cadena de comercialización.

who we are

*Since the beginning of its activities, **Creston Grains** started developing agri-food export business, mainly in the pulses market, but also with other grains, seeds and sub products. Our company produces, processes and export to more than 40 markets worldwide through a dynamic structure.*

Own production and through associated producers, processing in ISO 9001 certified plants with up to date generation machines, a fleet of trucks for the transport of the goods, added to supply units for seeds and agro-chemicals, all together it's completed with export logistics and thereby reach from the fields to the final customer in different foreign

*markets. We aim to be efficient, assisting in a personalized way on each operation, obtaining optimum results in the supply of grains and premium products. Moreover, we are continuously traveling to international trade shows and we personally visit our customers to capture their needs in order to grow together and to increase experience and credibility in the market. Nowadays, **Creston Grains** exports more than 30,000 tons per year by means of a model that we have created based on diversification and competitiveness allowing us to build strong and long term relationships all over the marketing chain.*



Nuestros productos

Our Products





Porotos Beans

ORIGEN

Argentina

VARIEDADES

Alubia - Negro - Light Red
Kidney - Poroto Mung -
Dark Red Kidney - Cranberry
Aduki - Black Eye

CARACT.

Selección electrónica
Calidad 1+1+3

PACKING

Bolsas poli-laminadas de
25/50 kg - 50/100 lbs - Big Bags

CTNR

20'dry / 25 toneladas por
container

COSECHA

Junio/Julio

ORIGEN

Argentina

VARIETIES

Alubia - Black - Mung Beans
Light Red Kidney - Aduki -
Cranberry - Black Eye

DETAILS

Electronic selection
Quality 1 +1 +3 and 1 +2 +3

PACKING

Poly-laminated Bags of 25/50
kg - 50/100 lbs - Big Bags

CTNR

20'dry / 25 tons per container

HARVEST

June/July

La producción de **porotos** se halla localizada en las provincias del Noroeste Argentino. El principal productor es Salta, con el 80% del total. Prácticamente la totalidad de la producción argentina de poroto se destina a la exportación. Existen dos mercados y producciones bien distintas. Por un lado la de poroto negro, que se destina principalmente a países latinoamericanos y africanos. Por otra parte se encuentra el mercado de poroto alubia, de alta calidad y valor, destinado a países europeos del Mediterráneo y árabes. Si bien la Argentina produce sólo el 2% del total mundial de poroto seco, se encuentra tercero en el ranking Mundial de exportadores.

Bean production is located in the northwestern provinces of Argentina. The main production area is Salta province, with 80% of the total amount. Nearly all of our country's bean production is exported and although Argentina produces only 2-3% of total worlds dy beans, is third in the world ranking of exporters, with 15% of the total. There are two very different markets and production... On one hand the black beans aimed mainly at Central/South America and African countries;





Poroto Mungo Mung Bean

El poroto verde o mung (*Vigna radiata*) se desarrolla de mejor manera en regiones del mundo donde las temperaturas diurnas son mayores a 20°C durante el período de crecimiento de la planta. Actualmente este cultivo es mayormente producido en el sudeste asiático y en África del este; aunque en los últimos años se ha expandido con áreas de producción crecientes en África occidental, Asia central y Sudamérica.

Esta legumbre tiene mucho potencial para la alimentación de poblaciones futuras ya que es relativamente tolerante al calor y a la falta de agua, además de que es una buena fuente de proteínas y hierro para la nutrición humana. Sus principales usos son a modo de brotes (como en el sudeste asiático), snacks -dahl-, fideos o pastelería.

En Argentina, la producción global en los últimos años ha sido entre **40.000 y 50.000** toneladas.

Se cosecha entre los meses de **abril y mayo**, y es considerado de ciclo corto (varía entre 90 y 110 días desde la siembra). Cabe destacar que es un producto **NO GMO**.

Es uno de los principales productos de exportación de nuestra empresa.

*The green or mung bean (*Vigna radiata*) develops best in regions of the world where daytime temperatures are greater than 20°C during the plant's growth period. Currently this crop is mostly produced in Southeast Asia and East Africa; although in recent years it has expanded on growing production areas in West Africa, Central Asia and South America.*

This legume has great potential for feeding future populations since it is relatively tolerant to heat and lack of water, in addition to being a good source of protein and iron for human nutrition. Its main uses are as sprouts (as in Southeast Asia), snacks -dahl-, noodles or pastries.

*In Argentina, global production in recent years has been between **40,000 and 50,000** tons.*

*It is harvested between the months of **April and May**, and is considered a short cycle (it varies between 90 and 110 days from sowing). It should be noted that it is a **NON-GMO** product.*

It is one of the most important export products of our company.





Garbanzos Chickpeas

ORIGEN

Argentina

TAMAÑO

7, 8 y 9 mm.

CARACT.

Selección electrónica

PACKING

Bolsas poli-laminadas de
25/50 kg - 50/100 lbs - Big Bags

CTNR

20 ´ dry / 24 toneladas por
container

COSECHA

Noviembre

ORIGEN

Argentina

SIZE

7, 8 and 9 mm.

DETAILS

Electronic selection

PACKING

Poly-laminated Bags of 25/50
kg - 50/100 lbs - Big Bags

CTNR

20 ´ dry / 23 tons per container

HARVEST

November

En nuestro país, el cultivo de garbanzo se desarrolla en el Norte argentino, principalmente en la provincia de Salta y también en Jujuy, Catamarca, Córdoba y Tucumán. La fecha de siembra coincide con el período otoño-invernal. Los últimos días de mayo, para las variedades de ciclo largo, y los primeros días de julio para las de ciclo corto. La cosecha se realiza a fines de año, pero se acopia hasta Semana Santa. El garbanzo producido en nuestro país es del subtipo Kabuli (tamaño del garbanzo medio a grande, redondeados y arrugados, color claro y flores no pigmentadas). Su cultivo se localiza en la región mediterránea, América Central y América del Sur).

*In our country, **chickpeas** cultivation takes place in the North of Argentina, mainly in the provinces of Salta, Jujuy, Catamarca, Cordoba and Tucuman. The seeding time starts at the end of May, for the long-cycle varieties, and the first days of July for short-cycle. The harvest takes place later on the year, but are collected until Easter. The chickpeas produced in our country are the subtype of Kabuli variety (size medium to large, rounded and wrinkled, colored and with non-pigmented flowers). This crop is grown in the Mediterranean region, Central and South America.*





Maiz pisingallo Popcorn

ORIGEN

Argentina

VARIEDADES

Butterfly

CARACT.

Non GMO

Espansión: 38-40 y 40-42

% mínimo de explosión: 98%

PACKING

Bolsas poli-laminadas de
25/50 kg - 50/100 lbs - Big Bags

CTNR

20 dry/25 toneladas x ctnr

COSECHA

Junio

ORIGEN

Argentina

VARIETIES

Butterfly

DETAILS

Non GMO

Expansion: 38-40 and 40-42

Min. % of explosion: 98%

PACKING

Poly-laminated Bags of 25/50
kg - 50/100 lbs - Big Bags

CTNR

20'dry/25 tons x ctnr.

HARVEST

June

Argentina es el principal exportador mundial de **maíz pisingallo en grano** y el segundo productor mundial, detrás de los Estados Unidos, creciendo en volumen y calidad de producción en los últimos años. Hoy es mundialmente reconocido como proveedor de calidad de este producto y exporta el 95% de su producción a los cinco continentes.

*Argentina is the biggest world exporter of **popcorn in grains** and second largest world producer, after U.S. Consitnously growing in quantity and quality in the last years, Argentina is presently recognized as a reliable supplier and because of that, exports 95% of its total production worldwide.*





Productos de maiz

Corn Products



maiz blanco
white corn



maiz amarillo
yellow corn



**gritz de
maiz blanco**
white corn gritz



**gritz de
maiz amarillo**
yellow corn gritz



**harina de
maiz blanco**
white corn flour



**harina de
maiz amarillo**
yellow corn flour





Otros productos

Other Products

lentejas
brown lentils



arvejas
green peas



chia
chia



sésamo
sesame



arroz
rice



**alimento
animal**
animal feed





 **SurFood**[®]

 **FAMILIA
Creston**[®]

Planta de Procesamiento
Processing Plant
Camino de las Nieves RS 31 S/N
(4441) Metán Viejo - Salta

Oficina comercial
Commercial Office
Av. Dorrego 1789 Of 401
(C1414CKM) Buenos Aires
+54 (911) 6276-7007
matias@crestongrains.com.ar

Argentina

www.crestongrains.com.ar

