

The image features a close-up of a wooden bowl filled with light-colored quinoa grains. The bowl is positioned diagonally, with the grains spilling out towards the bottom right. The lighting is warm, highlighting the texture of the wood and the individual grains. The logo 'Quinoa Club' is overlaid on the top left, with 'Quinoa' in orange and 'Club' in green. Below it, the tagline 'Un mundo de alimento saludables' is written in a white, italicized font.

# Quinoa Club<sup>®</sup>

*Un mundo de alimento saludables*

## *Portafolio Industrial*

**Quinua:**

La Mejor PROTEÍNA vegetal para La Industria de Alimentos.





La Quinoa es un secreto escondido de la naturaleza, alimento ancestral de las tierras Andinas y un tesoro para nuestras generaciones.

La Quinoa es un alimento con características nutricionales únicas, como poseer un perfecto equilibrio de aminoácidos esenciales que lo convierten en una proteína completa y uno de los alimentos más ricos en proteínas disponibles del reino vegetal.



# La Quinoa

Certificación de grano Non OGM - SGS Internacional

100%  
Vegano

La Quinoa posee todos los aminoácidos esenciales



Certificación de  
ausencia de  
pesticidas y  
metales pesados



Productos Libres de Gluten - Gluten Free

כשר  
KASHER  
VKB  
PARVE





Certificación de grano Non OGM - SGS Internacional

## Quinua en Grano

### Descripción del producto

Grano de Quinua, variedad Blanca dulce. Desaponificada por tratamiento físico. Grano seleccionado y clasificado.

### Aplicaciones

Inclusión en mezclas integrales (granolas, galletería y panadería), procesos de Molinería.

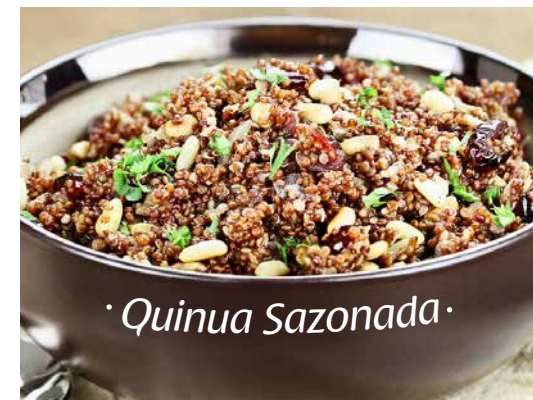
### Presentación

Sacos de polipropileno por 25 Kilogramos

### Vida Útil

12 meses

16% Proteína 12% Fibra







## Hojuela de Quinua

### Descripción del producto

Grano de Quinua seleccionado, precocido y laminado. Hojuela de Quinua obtenida del laminado del grano seleccionado y precocido de Quinua.

### Aplicaciones

Elaboración de alimentos integrales (barras de cereales, granolas), aplicación en procesos de panadería y galletería, premezclas de cereales.

Hojuela para consumo directo.

### Presentación

Sacos de polipropileno por 25 Kilogramos | Caja corrugada

### Vida Útil

12 meses

### Especificación Técnica

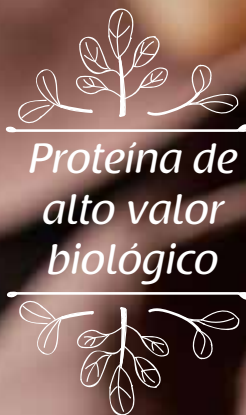
NTC 6071

16%  
Proteína

12%  
Fibra







Proteína de  
alto valor  
biológico

Buena fuente de proteína



## Harina de Quinua precocida

### Descripción del producto

Harina de quinua estabilizada térmicamente para garantizar mayor digestibilidad, vida de anaquel, eliminación de carga microbiológica y contenido de saponina.

### Aplicaciones

Ideal para procesos de panificación y galletería, materia prima para inclusión en líneas de extrusión y premezclas alimenticias.

### Presentación

Sacos de polipropileno por 20 Kilogramos.

### Vida útil

12 meses.

### Especificación Técnica

NTC 6069

### Granulometría

75% pasa por tamiz # 60 (250µm)

55% pasa por tamiz # 70 (212µm)

52% pasa por tamiz # 80 (180µm)

16%  
Proteína

12%  
Fibra



Pastas  
fortificadas





## Harina de Quinoa Hiperprotéica (*Instantánea*)

### Descripción del producto

Harina de germen de Quinoa

### Aplicaciones

Alimentos instantáneos, alimentos infantiles y especializados, complementos y suplementos nutricionales o deportivos, etc.

### Presentación

Sacos de polipropileno por 20 Kilogramos.



Proteína  
hasta el  
35%



35% Proteína



Digestibilidad mínima para  
**Carbohidratos 68%**  
**y Proteína 59%**

*.Instantánea.*



## Harina de Quinua Pregelatinizada (*Instantánea*)

### Descripción del producto

Quinua extruida y molida. Este producto ofrece ventajas de mayor estabilidad microbiológica, una excelente palatabilidad y optimización de características organolépticas, ofrece una mayor digestibilidad y solubilidad.

### Aplicaciones

Alimentos instantáneos, alimentos infantiles y especializados, complementos y suplementos nutricionales o nutracéuticos, enriquecimiento de bebidas, mezclas en polvo para cremas, malteadas, coladas, etc.

### Presentación

Sacos de polipropileno por 20 Kilogramos.

### Granulometría

85% pasa por tamiz # 60 (250µm)  
69% pasa por tamiz # 70 (212µm)  
65% pasa por tamiz # 80 (180µm)

16%  
Proteína

6%  
Fibra

*.Fácil digestión.*







## Harina de Quinoa Extruida e Hidrolizada

### Descripción del producto

Adicional al proceso de extrusión, la harina se somete a un proceso de hidrólisis enzimática para maximizar características como digestibilidad, palatabilidad, textura y solubilidad, logrando excelentes desempeños funcionales en múltiples aplicaciones alimentarias.

### Aplicaciones

Alimentos infantiles, geriátricos, suplementos dietarios, nutracéuticos y farmacéuticos.  
Enriquecimiento de bebidas lácteas, jugos o néctares, mezclas en polvo para aplicaciones instantáneas, galletería, panadería, pastas alimenticias, leches veganas (No lácteas).

### Presentación

Sacos de polipropileno por 20 Kilogramos.

### Vida Útil

12 meses.

17% Proteína  
5% Fibra



• Hidrólisis enzimática de Proteína y Carbohidratos. •

Digestibilidad mínima para  
**Carbohidratos 84%**  
**y Proteína 85%**



*Digestibilidad mínima para  
Carbohidratos 68%  
y Proteína 59%*

*Snacks para el desayuno.*



## Quinoa Puff | 100% Quinoa

*(Quinoa Inflada)*

### Descripción del producto

Quinoa en grano extruida mediante extruder de doble tornillo. El Puff se puede saborizar con coberturas o jaleas.

### Aplicaciones

Snacks para el desayuno, barras de cereales, aplicaciones de confitado y cobertura de chocolate.

### Presentación

Bolsas alta barrera por 2 Kg

Caja por 4 kg

### Vida Útil

12 meses

17% Proteína  
5.14% Fibra





## Cereales extruidos

### Descripción del producto

Mezcla de cereales extruidos: maíz, arroz, quinua, amaranto, sachá inchi. Formas variadas, colorantes naturales o artificiales.

Desarrollamos a la medida del cliente los extruidos solicitados

### Aplicaciones

Snacks para el desayuno, snacks golosina, granolas.

### Maquila de extruidos

#### Cereales para el desayuno Libres de Gluten:

A partir de granos andinos (quinua y amaranto), con inclusión de granos ricos en fibra y ácidos grasos como la Chía.

Igualmente se ha desarrollado un perfil de extrusión para la inclusión de extracto natural de Aloe Vera diversas aplicaciones.

#### Snacks Golosina Libres de Gluten:

Extruidos multicereales de quinua, amaranto y/o chia, con coberturas dulces (edulcorantes de bajo índice glicémico como panela orgánica, azúcar cruda, sucralosa y fructosa), con opción de saborización natural o artificial.



*Proteína  
hasta el  
21%*





## Asesoría para procesos de I+D con nuestras Materias primas

El equipo de innovación y desarrollo cuenta con personal altamente calificado para prestar la mejor atención a nuestros clientes y ofrecer una garantía de calidad y satisfacción en los productos desarrollados, ajustados a sus políticas de calidad.

Asesoramos a los equipos de desarrollos de nuestros clientes en el uso y aplicación de nuestras materias primas.

*Golosinas, granolas, galletas, cereales, premezclas en polvo...*



*Quinoa:  
La Mejor fuente de  
PROTEÍNA vegetal  
para La Industria  
de Alimentos.*







[www.quinoaclub.com](http://www.quinoaclub.com)

✉ [informacion@quinoaclub.com](mailto:informacion@quinoaclub.com)

☎ 321 639 8439 / 315 432 3200

☎ +57 (602) 5190780

Avenida panamericana 6 Sur. 225

San Isidro, Jamundí - Valle del Cauca

Industria Colombiana