

The image features a wooden bowl filled with quinoa grains. The bowl is dark brown with a visible wood grain. The quinoa grains are light beige and appear to be whole. The background is a soft-focus view of more quinoa grains. The logo 'Quinoa Club' is prominently displayed in the upper half, with 'Quinoa' in orange and 'Club' in green. Below the logo is the tagline 'Un mundo de alimento saludables' in a white, italicized font.

Quinoa Club[®]

Un mundo de alimento saludables

Portafolio Industrial

Quinoa:

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



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

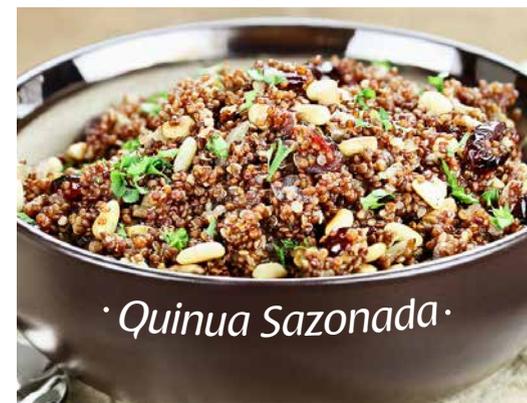
Sacos de polipropileno por 25 Kilogramos

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 Quinoa precocida

Descripción del producto

Harina de quinoa 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.

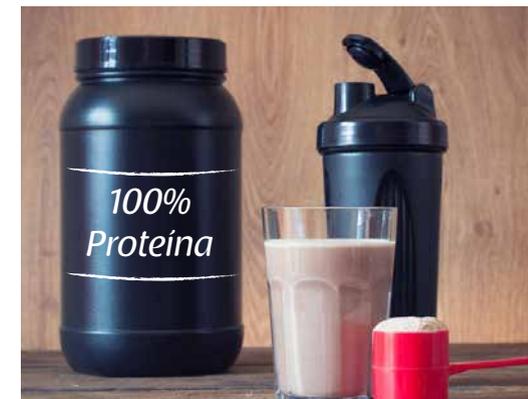
Granulometría

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

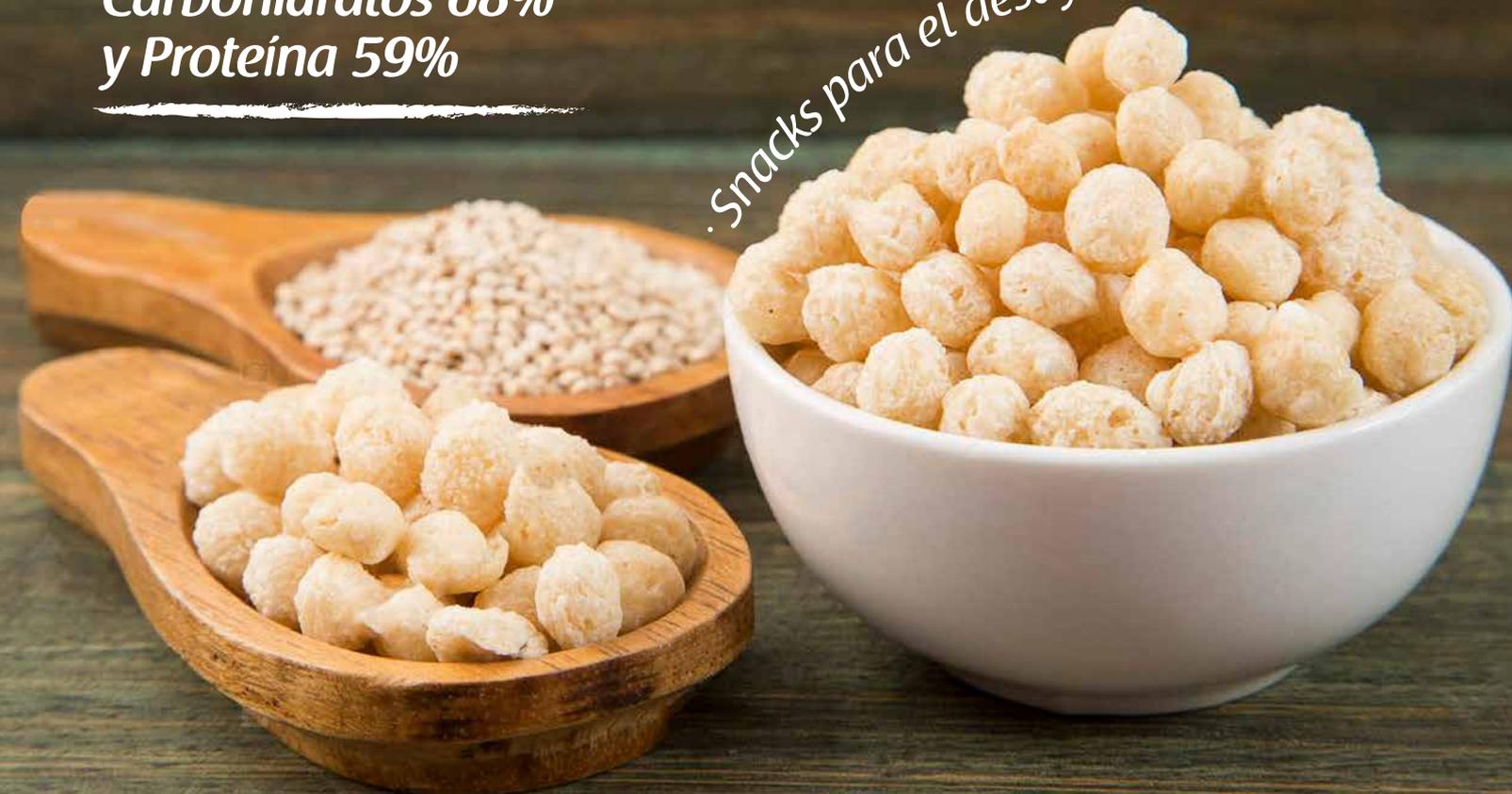


Hidrólisis enzimática de Proteína y Carbohidratos.

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

✉ 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