



CONOCE NUESTRO PORTAFOLIO

2026

Palmalí

Alto Rendimiento

Aceite Alto Oleico de fruto de palma para freído profundo, formulado para ofrecer un desempeño superior en climas fríos y cálidos, incluso en operaciones de alta demanda. Su alta estabilidad térmica y resistencia a la oxidación garantizan mayor rendimiento y resultados visibles: alimentos más crocantes, con mejor textura y sabor que se mantiene por más tiempo.



Usos:

Especialmente recomendada para el segmento HORECA e industrial, es ideal para la preparación de papas fritas, plátanos, snacks buñuelos, empanadas, churros, entre otros, así como para el freído de proteínas animales. Garantiza calidad, uniformidad y consistencia en cada preparación.

Beneficios:

- Alto rendimiento y excelente relación costo-beneficio.
- Punto de humo alto (216°C / 421°F).
- Fuente natural de Omega 3, 6 y 9, con contenido de vitamina E.
- Equilibrio entre resistencia a la fritura y perfil lipídico saludable.

Certificaciones:

Kosher y NON-GMO



Presentación:

- Bidón de 20 L
- Bag in Box de 20 L



Palmali

Bag in Box

Aceite Alto Oleico para freído profundo, con alta estabilidad térmica y resistencia a la oxidación, que garantiza mayor rendimiento y alimentos más crocantes, con mejor textura y sabor por más tiempo, incluso en operaciones de alta demanda y distintos climas. Su presentación en Bag in Box es más sostenible, reduce el uso de plástico, optimiza el transporte, facilita la dispensación y permite un mejor aprovechamiento del producto, disminuyendo desperdicios.

Usos:

Especialmente recomendada para el segmento HORECA e industrial, es ideal para la preparación de papas fritas, plátanos, snacks, buñuelos, empanadas, churros, entre otros, así como para el freído de proteínas animales. Garantiza calidad, uniformidad y consistencia en cada preparación.



Beneficios:

- Alto rendimiento y excelente relación costo-beneficio.
- Punto de humo alto (216°C / 421°F).
- Fuente natural de Omega 3, 6 y 9, con contenido de vitamina E.
- Equilibrio entre resistencia a la fritura y un perfil lipídico saludable.
- **Menor impacto ambiental:** reduce hasta un 70% el uso de plástico y utiliza componentes más fáciles de reciclar, incluyendo cartón de fuentes sostenibles.
- Facilita la disposición final al ocupar menos espacio una vez vacío.
- Permite un aprovechamiento casi total del producto, reduciendo desperdicios.
- Alineado con la economía circular al reincorporar materiales al ciclo productivo.



Certificaciones:

Kosher y NON-GMO



www.altooleico.com

Palmali

Max

Aceite Alto Oleico de fruto de palma para freído profundo, desarrollado para ofrecer un desempeño eficiente en climas cálidos y operaciones de alta exigencia. Su elevada estabilidad térmica y alta resistencia a la oxidación permiten un mayor rendimiento, menor absorción de grasa en los alimentos y contribuyen a mantener la textura y el sabor por más tiempo.



Usos:

Especialmente recomendado para el segmento HORECA e industrial, es ideal para preparaciones de alta exigencia, como el freído de proteínas animales con alto contenido de grasa, como el chicharrón, pescados fritos como la mojarra, el pollo apanado o broaster, entre otros. Garantizando calidad, uniformidad y consistencia en cada preparación.

Beneficios:

- Rendimiento superior en fritura.
- Punto de humo alto (218°C / 424.5 °F).
- Fuente natural de Omega 3, 6 y 9, con contenido de vitamina E.
- Aceite 100% Alto Oleico de Palma, no es una mezcla vegetal

Certificaciones:

Kosher y NON-GMO



Presentación:

- Bidón de 20 L



www.altooleico.com



Cremana Hojaldre



Atributos:

Margarina industrial para masas hojaldradas, con alta plasticidad que facilita la manipulación, el plegado y la laminación. Garantiza capas delgadas y bien separadas, conserva la humedad en la masa y permite obtener hojaldres más livianos, crujientes y con excelente volumen y textura.

Usos:

- Croissants.
- Milhojas.
- Panes Hojaldrados.
- Pastas de Hojaldre.
- Danesas.

Certificaciones:

Kosher



Presentación:

- Caja de 10 kg – 20 unidades x 500g



www.altooleico.com

Cremana

Sólido



Atributos:

Aceite sólido con consistencia dura, ideal para frituras exigentes y de alto rendimiento, extraído del aceite Alto Oleico de palma, con contenido graso del 100%. Su alta estabilidad oxidativa y resistencia a las altas temperaturas prolongan su vida útil, sin transferir olor ni sabor a los alimentos. Punto de fusión mínimo de 37 °C, lo que facilita su uso.

Usos:

- Freído industrial de todo tipo.
- Aplicaciones en heladería y confitería.

Certificaciones:

Kosher, y NON-GMO



Presentación:

- Caja de 15 kg



www.altooleico.com

Nolí

Es un aceite extraído del fruto de la palma Alto Oleico, obtenido mediante un proceso cuidadoso que permite conservar sus propiedades nutricionales y su característico color rojo, aportado de forma natural por los carotenoides. Su perfil equilibrado lo convierte en una opción ideal para la cocina diaria, resaltando color en las preparaciones y aportando valor nutricional a cada plato.

Usos:

Ideal para aderezar ensaladas, panes y pizzas, así como para la preparación de pastas, arroces y salsas. También es perfecto para marinar carnes blancas y rojas, y puede utilizarse como aceite de mesa tanto en restaurantes que buscan un perfil más gourmet en sus preparaciones como en la cocina del hogar.



Beneficios:

- Antioxidante natural, con vitaminas A (Carotenos) y E.
- Contiene Omega 3, 6 y 9.
- Aporta un perfil de grasas equilibrado, ideal para una alimentación saludable.
- Punto de humo de 200°C.
- Elaborado a partir del fruto de la palma Alto Oleico, garantizando calidad y origen confiable.

Certificaciones:

NON-GMO



Presentación:

- Bidón de 20 L
- Botella de 375 ml
- Botella de 250 ml



www.altooleico.com



Infusionados Alto Oleico

Oleína extraída del fruto de palma Alto Oleico, infusionada con peperoncino, finas hierbas y pimienta negra, que aporta un perfil de sabor intenso, equilibrado y aromático. Su formulación realza las preparaciones sin opacar sus ingredientes, ofreciendo estabilidad, versatilidad y un toque gourmet ideal para aderezar, cocinar y finalizar platos tanto en el hogar como en cocinas profesionales.



Usos:

Ideal para aderezar ensaladas, panes y pizzas, así como para la preparación de pastas, arroces y salsas. También es perfecto para marinar carnes blancas y rojas, y puede utilizarse como aceite de mesa tanto en restaurantes que buscan un perfil más gourmet en sus preparaciones como en la cocina del hogar.



Beneficios:

- Excelente desempeño en climas fríos.
- Alto contenido de vitamina E, un importante antioxidante natural.
- Potencia el sabor de las comidas tanto en el proceso de cocción como en productos frescos.

Certificaciones:

NON-GMO



Presentación:

Botella de 250 ml



www.altooleico.com