



Nit. 7.176.792-6



DELEITE ALIMENTOS SALUDABLES DE COLOMBIA

MISIÓN

Somos una empresa que elabora y comercializa productos alimenticios de la mejor calidad, garantizando beneficios nutricionales al consumidor, cumpliendo con eficacia y disponibilidad en el mercado con el fin de posesionarnos como una de las mejores empresas productoras del sector satisfaciendo las necesidades alimentarias y generando empleo e innovación.

VISIÓN

Ser parte activa en el mercado nacional e internacional con productos alimenticios dietéticos y naturales estableciendo parámetros de investigación acerca de los beneficios y ventajas de los productos naturales y exóticos mediante estrictos procesos de elaboración, gestión de calidad, competencia leal, cumpliendo con las normas establecidas y valores éticos.

¿QUIENES SOMOS?

Somos una empresa que produce y comercializa de café tostado en grano y molido, barras de cereal, y granola, a base de cereales secos en especial el maní y **Maní sachá inchi** (fuente vegetal de omegas 3,6 y 9.), frutas y frutos deshidratados en especial **balú o chachafruto**, endulzados con miel de abejas, miel natural y estevia. Dentro de nuestra idea de innovación es fundamental impactar de manera favorable y así cumplir a nuestros clientes alimentos saludables, extraídos de los mejores frutos de la naturaleza como son frutos blancos, frutos rojos o frutos del bosque, frutos amarillos, frutos verdes, frutos exóticos, frutos libres de azúcares y como algo extraordinario frutos de nuestras abejas polinizadoras y realizadoras de los alimentos más completos naturalmente como es la miel de abejas. Somos líderes en el mercado desde el año 2008 en la elaboración e innovación, ofreciendo al consumidor una alternativa diferente en la alimentación. Nuestros procesos son elaborados manualmente, cumpliendo con altos estándares de calidad



Nit. 7.176.792-6



EL BALU O CHACHAFRUTO Y EL MANÍ SACHA INCHI

El balú o chachafruto y el Maní sachá Inchi son frutos con muchas bondades para la salud y el equilibrio del medio ambiente:

VALOR NUTRICIONAL

El chachafruto es rico en proteínas teniendo 23% más que otras leguminosas como frijol, arveja y soya, fuente de carbohidratos sin gluten, fibra, y vitaminas A, B1, B2, y C. También contiene minerales como calcio, hierro, y zinc.





Nit. 7.176.792-6



La semilla de Sacha Inchi al compararse con las demás semillas oleaginosas a nivel mundial, resulta ser más rica en grasas del tipo HDL, que son las que el organismo necesita para el correcto funcionamiento, alcanzando hasta un 93,6% de su composición por su alta concentración de Omega 3 (Linolénico) en el Sacha Inchi.

- Propiedades medicinales

Se dice que el chachafruto tiene efectos positivos para regular la tensión arterial y la función renal. También se utiliza para prevenir y combatir el cáncer y la osteoporosis.

Entre los principales beneficios que brinda el contenido proteico y oleaginoso de las semillas de Sacha Inchi encontramos:

- ✓ Es antioxidante natural.
- ✓ Refuerza el sistema inmunológico.
- ✓ Contribuye a regular la presión arterial.
- ✓ Puede retardar la llegada de glucosa a la sangre cuando se consume con fuentes de carbohidratos.
- ✓ Tiene efectos protectores frente al desarrollo de algunos tipos de cáncer.
- ✓ Ayuda a reducir los niveles de colesterol.

- Valor para el medio ambiente

El árbol de balú retiene el suelo y protege las orillas de los ríos y quebradas. También ayuda a la recuperación de suelos y de áreas degradadas. Las plantas de sachá inchi además de dar muchos frutos son aptas para formación de cercas vivas.

- Uso en la cocina

El chachafruto se puede usar para preparar una gran variedad de platos, como postres, dulces, arequipe, tortas, pasteles, croquetas, guisos de pollo, coladas, sopas, deshidratados y cremas.

La semilla de sachá es usada principalmente en la elaboración de aceite Extra virgen en un prensado en frío y también se usa los granos tostados tanto confitados como natural, harina, mantequilla, así como tortas, panes entre otros.



Nit. 7.176.792-6



FICHA TÉCNICA Granola frutos del bosque

COMPOSICION	INGREDIENTES	IMÁGENES DEL PRODUCTO
	Maní, Hojuela de cebada (Cebada, extracto de malta de cebada y emulsificante (mono y digliceridos de ácidos grasos)), deshidratado de corteza y harina de Chachafruto o Balú, Arroz Blanco Extruido Crujiente, Arroz, Quinoa, Maní Sacha Inchi, Coco, Ajonjolí, chia, semilla de girasol, semilla de calabaza Jengibre, canela, arandanos, nueces, almendras, jalea de fresa y mora silvestre, Jarabe invertido de Miel de Caña (Endulzante natural, Miel de Abejas (Endulzante natural), Estevia(Endulzante natural), Ácido Cítrico(0.2%) (Acidulante), Bicarbonato de Sodio.(regulador de acidez).	 Precio mayorista Paqx12und. \$17000 caja x 20 und. Precio Final o x menor Paqx12und. \$21000 minimo 4 und.
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS	Es una Granola que contiene base de cereal con textura sólida, caramelizada, color característico de cereales secos, sabor natural a sus ingredientes frutos del bosque.	
PRESENTACIÓN	Granola Frutos del Bosque X 300 gramos peso neto.	



Nit. 7.176.792-6



USOS	Apto para consumo de Población en general mayor de 4 Años niños, jóvenes y adultos que requieren energía y fibra y evitan productos de alto contenido de grasa y carbohidratos.
EMPAQUE	1-Bolsa para empaque individual Metalizada tr laminada.
VIDA UTIL ESTIMADA:	Se ha verificado mediante exposición de muestras a diferentes ambientes u condiciones y se define 6 meses de vida útil, registrando lote de elaboración y fecha de vencimiento enunciando el día, mes y año respectivamente.
CONDICIONES DE CONSERVACION:	Conserve este producto alejado de la luz directa en un lugar seco y fresco aislado de factores contaminantes. Se recomienda consumir el producto una vez abierto el empaque.
PORCION RECOMENDADA:	Lo recomendable es 3 puñados (40 gramos) por días y, en lo posible, por la mañana.
PROCESO DE ELABORACION (TIPO DE TRATAMIENTO)	En la elaboración se emplea proceso térmico principalmente, y se comienza con la selección de materias primas (cereales), luego se llevan individualmente a proceso de tostado donde experimenta una temperatura Máxima de 160°C, seguidamente son enfriados y almacenados en sus recipientes herméticos y luego serán mezclados dependiendo de la formulación a los requerimientos de mercado, igualmente se tiene previsto y dispuestos aquellos ingredientes básicos y sus respectivas trazas de cereales, harinas y demás que serán agregados posteriormente, seguido se hace pesaje de las materias primas mayoritarias respectivamente a cada semilote o plancha, luego es llevada a cocción a una temperatura aproximada de 125°C, punto de Panela las mieles o jarabe generado por los endulzantes, en ese momento se agrega la mezcla de cereales y trazas respectivas, también se utiliza horno en algunas formulaciones en el caso de avena y hojuelas y se lleva posteriormente a moldes respetivos y al mismo tiempo se da su enfriamiento hasta temperatura aproximada de 45°C donde se realiza el respectivo empaque en bolsas metalizadas x 300g, seguido contando ya con empaque individual se prosigue a realizar semi-embalaje en bolsas y cajas de paquete 5,10, 15 y 20 unidades respectivamente, finalmente embalados en cajas y dispuestos en almacenamiento de producto terminado.



Nit. 7.176.792-6



FICHA TÉCNICA Granola Lyne (con chachafruto)		
	INGREDIENTES:	IMÁGENES DEL PRODUCTO
COMPOSICION	Maní, Hojuela de cebada (Cebada, extracto de malta de cebada y emulsificante (mono y digliceridos de ácidos grasos)), deshidratado de corteza y harina de Chachafruto o Balú, Arroz Blanco Extruido Crujiente, Arroz, Quinoa, Maní Sacha Inchi, Coco, Ajonjolí, chia, semilla de girasol, semilla de calabaza Jengibre, canela, arandanos, nueces, almendras, jalea de fresa y mora silvestre, Estevia(Endulzante natural), Ácido Cítrico(0.2%) (Acidulante), Bicarbonato de Sodio.(regulador de acidez).	 Precio mayorista Paqx300g. \$19000 caja x 20 und. Precio Final o x menor Paqx12und. \$23000 minimo 4 und.
CARACTERISTICAS FISICAS Y QUIMICAS	Es una Granola que contiene base de cereal con textura sólida, color característico de cereales secos, con ingredientes naturales.	
PRESENTACIÓN	Granola Lyne X 300 gramos peso neto.	



Nit. 7.176.792-6



USOS	Apto para consumo de Población en general mayor de 4 Años niños, jóvenes y adultos que requieren energía y fibra y evitan productos de alto contenido de grasa y carbohidratos. Revisar tabla nutricional.
EMPAQUE	1-Bolsa para empaque individual Metalizada trilaminada.
VIDA UTIL ESTIMADA:	Se ha verificado mediante exposición de muestras a diferentes ambientes u condiciones y se define 6 meses de vida útil, registrando lote de elaboración y fecha de vencimiento enunciando el día, mes y año respectivamente.
CONDICIONES DE CONSERVACION:	Conserve este producto alejado de la luz directa en un lugar seco y fresco aislado de factores contaminantes. Se recomienda consumir el producto una vez abierto el empaque.
PORCION RECOMENDADA:	Lo recomendable es 3 puñados (40 gramos) por días y, en lo posible, por la mañana.



Nit. 7.176.792-6



FICHA TÉCNICA
Barra de cereal frutos del bosque

COMPOSICION	INGREDIENTES:	IMAGEN DEL PRODUCTO
	Maní, Hojuela de cebada (Cebada, extracto de malta de cebada y emulsificante (mono y diglicéridos de ácidos grasos)), Arroz Blanco Extruido Crujiente, deshidratado de corteza y harina de Chachafruto o Balú Quinua Extruida, Maní Sach Inchi, Coco, Ajonjolí, Chia, semilla de girasol, semilla de calabaza Jengibre, canela, arándanos, nueces, almendras, jalea de mora silvestre, Jarabe invertido de Miel de Caña (Endulzante natural), Miel de Abejas (Endulzante natural), Estevia(Endulzante natural), Ácido Cítrico(0.2%) (Acidulante), Bicarbonato de Sodio (regulador de acidez).	 Precio mayorista Paqx12Unid. \$17000 caja x 20 und. Precio Final o x menor Paqx12Unid. \$21000 minimo 4 und.
CARACTERISTICAS FISICAS Y QUIMICAS	Es una barra de cereal de textura sólida, caramelizada, color característico de cereales secos, sabor natural a sus ingredientes frutos del bosque.	
PRESENTACIÓN	1-DELEITE Barra de cereal Maní contenido 22 gramos peso neto.	
USOS	Apto para consumo de Población en general mayor de 4 Años niños, jóvenes y adultos que requieren energía y fibra y evitan productos de alto contenido de grasa y carbohidratos. Revisar tabla nutricional.	
TIPO DE ENVASE:	1-Bolsa para empaque individual en cada una de las presentaciones anteriormente mencionadas. 2- bolsa y cajas para paquete por 6, 12, 20 y 50 unidades. 3- Caja para embalaje en cartón.	



Nit. 7.176.792-6



CONDICIONES DE CONSERVACION:	Conserve este producto alejado de la luz directa en un lugar seco y fresco aislado de factores contaminantes. Se recomienda consumir el producto una vez abierto el empaque.
EMPAQUE	1-Bolsa para empaque individual Metalizada trilaminada.
UNIDADES COMO SE PUEDE VENDER O ENTREGAR	Bolsax12und.
VIDA UTIL ESTIMADA:	Se ha verificado mediante exposición de muestras a diferentes ambientes u condiciones y se define 6 meses de vida útil, registrando lote de elaboración y fecha de vencimiento enunciando el día, mes y año respectivamente.
PORCION RECOMENDADA:	Se recomienda el consumo de una barra de cereal de 22 gramos, 3 Mini barras de cereal de 8 gramos, 2 Barras de cereal de 15 gramos o 1 barra de cereal de 30 gramos. Nota: se adjunta respectiva tabla nutricional como soporte.
PROCESO DE ELABORACION (TIPO DE TRATAMIENTO)	En la elaboración se emplea proceso térmico principalmente, y se comienza con la selección de materias primas (cereales), luego se llevan individualmente a proceso de tostado donde experimenta una temperatura Máxima de 160°C, seguidamente son enfriados y almacenados en sus recipientes herméticos y luego serán mezclados dependiendo de la formulación a los requerimientos de mercado, igualmente se tiene previsto y dispuestos aquellos ingredientes básicos y sus respectivas trazas de cereales, harinas y demás que serán agregados posteriormente, seguido se hace pesaje de las materias primas mayoritarias respectivamente a cada semilote o plancha, luego es llevada a cocción a una temperatura aproximada de 125°C, punto de Panela las mieles o jarabe generado por los endulzantes, en ese momento se agrega la mezcla de cereales y trazas respectivas, también se utiliza horno en algunas formulaciones en el caso de avena y hojuelas y se lleva posteriormente a moldes respetivos y al mismo tiempo se da su forma mientras sufre enfriamiento hasta temperatura aproximada de 45°C donde se realiza el respectivo corte de barras de cereal, que luego son dispuestas en separadores de lámina de polietileno tipo alimentos y dejados en reposo para posterior empaque mediante el uso de una Maquina Flow- Pack de serie continua y rollo invertido, seguido contando ya con



Nit. 7.176.792-6



	empaques individuales se prosigue a realizar semi-embalaje en bolsas y cajas de paquete por 6, 12, 20 y 50 unidades respectivamente, finalmente embalados en cajas y dispuestos en almacenamiento de producto terminado.
--	--



Nit. 7.176.792-6



FICHA TÉCNICA BARRA CEREAL MANI CON SACHA INCHI, FRUTOS EXOTICOS, CAFÉ, QUINUA Y GIRASOL.		
COMPOSICION	INGREDIENTES:	IMAGEN DEL PRODUCTO
	Maní(50%), Hojuela de cebada (Cebada, sal, extracto de malta de cebada y emulsificante (mono y digliceridos de ácidos grasos)), Maní Sacha Inchi(15%), deshidratado de corteza y harina de Chachafruto o Balú, jalea de mora silvestre Quinua Extruida(3%), Arroz Blanco Extruido Crujiente, Arroz Extruido Crujiente Achocolatado, Semillas de Girasol(1%), Coco, Frutos Exóticos(Guanábana, feijoa, Papayuela, lulo, Remolacha)(3%), Café liofilizado y en grano(1%), Jarabe invertido de Miel de Caña natural (Endulzante), Jarabe invertido de Azúcar (Endulzante), Estevia (Endulzante natural) Ácido Cítrico (0.2%) (Acidulante), Bicarbonato de Sodio (0.1%) (Regulador de Acidez), Puede Contener trazas de Maca, Canela, Almendras, Leche en polvo, Sabor Artificial a Chocolate y yogurt.	 Precio mayorista Paqutex12 und \$17000 caja x 20 und. Precio Final o x menor Paqutex12Unid. \$21000 minimo 4 und.
CARACTERISTICAS FISICAS Y QUIMICAS	Es una barra de cereal de textura sólida, caramelizada, color característico de cereales secos, sabor natural a sus ingredientes frutos del bosque.	
PRESENTACIÓN	1-DELEITE Barra de cereal Maní contenido 22 gramos peso neto.	
USOS	Apto para consumo de Población en general mayor de 4 Años niños, jóvenes y adultos que requieren energía y fibra y evitan productos de alto contenido de grasa y carbohidratos. Revisar tabla nutricional.	



Nit. 7.176.792-6



TIPO DE ENVASE:	1-Bolsa para empaque individual en cada una de las presentaciones anteriormente mencionadas. 2- bolsa y cajas para paquete por 6, 12, 20 y 50 unidades. 3- Caja para embalaje en cartón.
CONDICIONES DE CONSERVACION:	Conserve este producto alejado de la luz directa en un lugar seco y fresco aislado de factores contaminantes. Se recomienda consumir el producto una vez abierto el empaque.
EMPAQUE	1-Bolsa para empaque individual Metalizada trilaminada.
UNIDADES COMO SE PUEDE VENDER O ENTREGAR	Bolsax12und.
VIDA UTIL ESTIMADA:	Se ha verificado mediante exposición de muestras a diferentes ambientes u condiciones y se define 6 meses de vida útil, registrando lote de elaboración y fecha de vencimiento enunciando el día, mes y año respectivamente.
PORCION RECOMENDADA:	Se recomienda el consumo de una barra de cereal de 22 gramos, 3 Mini barras de cereal de 8 gramos, 2 Barras de cereal de 15 gramos o 1 barra de cereal de 30 gramos. Nota: se adjunta respectiva tabla nutricional como soporte.
PROCESO DE ELABORACION (TIPO DE TRATAMIENTO)	En la elaboración se emplea proceso térmico principalmente, y se comienza con la selección de materias primas (cereales), luego se llevan individualmente a proceso de tostado donde experimenta una temperatura Máxima de 160°C, seguidamente son enfriados y almacenados en sus recipientes herméticos y luego serán mezclados dependiendo de la formulación a los requerimientos de mercado, igualmente se tiene previsto y dispuestos aquellos ingredientes básicos y sus respectivas trazas de cereales, harinas y demás que serán agregados posteriormente, seguido se hace pesaje de las materias primas mayoritarias respectivamente a cada semilote o plancha, luego es llevada a cocción a una temperatura aproximada de 125°C, punto de Panela las mieles o jarabe generado por los endulzantes, en ese momento se agrega la mezcla de cereales y trazas respectivas, también se utiliza horno en algunas formulaciones en el caso de avena y hojuelas y se lleva posteriormente a moldes respetivos y al mismo tiempo se da su forma mientras sufre enfriamiento hasta temperatura aproximada de 45°C donde se realiza el respectivo corte de barras de cereal, que luego son



Nit. 7.176.792-6



	dispuestas en separadores de lámina de polietileno tipo alimentos y dejados en reposo para posterior empaque.
--	---



Nit. 7.176.792-6



FICHA TÉCNICA
Café Verde Triturado

COMPOSICION	INGREDIENTES:	IMAGEN DEL PRODUCTO
	Ingredientes: Café verde triturado sin tostar (100%)	 Precio mayorista Paqx400G. \$35000 caja x 10 und. Precio Final o x menor Paqx400G. \$42000 minimo 4 und.
CARACTERISTICAS FISICAS Y QUIMICAS	El café verde tiene un sabor ligeramente amargo característico del café pergamino trillado, no contiene aditivos ni conservantes. Posee color característico del Café trillado excelso y olor fresco e idéntico.	
PRESENTACIÓN	Bolsa x400g.	
USOS	Se toma como infusión: Poner una taza de agua a hervir una vez esté hirviendo, apagar la estufa, agregar una cucharadita de Café Verde del Tequendama y revolver, dejar reposar de 4 a 7 minutos, colar y servir, tomar caliente o frío como desee y endulzar al gusto con edulcorantes naturales.	



Ayuda a perder peso rápidamente. Elimina grasa localizada, disminuye la celulitis: El café verde es un componente común en muchos suplementos para quemar grasa. Un estudio de 2007 publicado en el Journal of International Medical Research sugiere que el café verde puede tener un efecto importante en la absorción y utilización de glucosa en la dieta. Su uso prolongado podría conducir a una reducción en la masa y la grasa corporal.

Ayuda a la diabetes tipo 2: Los granos de café verde son ideales para el tratamiento de la diabetes tipo 2. Sus suplementos son reconocidos por reducir los niveles elevados de azúcar en la sangre y también ayudan en la pérdida de peso. Estas características son beneficiosas para controlar la diabetes mellitus tipo 2.

Elimina la ansiedad de comer a toda hora: El café verde tiene un efecto saciante que ayuda a controlar el apetito y promueve la pérdida de peso. Esto es beneficioso para reducir los antojos y evitar comer en exceso. Cuando se combina con su capacidad para acelerar el metabolismo, se convierte en el suplemento ideal para quemar grasas.

Reduce la sensación de cansancio y fatiga.

Es antioxidante, por esto cuida tu cabello y tu piel, efecto antiedad: El consumo de café verde beneficia la salud capilar al proporcionar antioxidantes que combaten elementos tóxicos y fortalecen el cabello, promoviendo su salud y vitalidad. La alopecia androgenética, conocida como pérdida de cabello común, puede prevenirse con el consumo de café verde. Aunque es más común en hombres, también afecta a mujeres. El extracto de café verde puede estimular el crecimiento y grosor del cabello.

Produce energía extra.

Refuerza la memoria: A pesar de no ser tostado como el café negro, el café verde promueve la claridad mental. Sus granos contienen compuestos que potencian los neurotransmisores cerebrales, reduciendo el riesgo de enfermedad de Alzheimer.

Ayuda a disminuir el envejecimiento prematuro: Los granos de café verde retienen altos niveles de compuestos volátiles al no ser tostados, como el ácido gamma-aminobutírico (GABA), la teofilina y el galato de epigallocatequina. Estos ingredientes benefician la salud



Nit. 7.176.792-6



		cutánea y previenen la formación de arrugas. Referencia: “GABA (neurotransmisor): qué es y qué función desempeña en el cerebro”. Limpia el hígado, es detox: El café verde es un aliado excelente en las dietas de desintoxicación. Su consumo facilita la limpieza del hígado, eliminando toxinas, colesterol y grasas innecesarias. Al desintoxicarse, el hígado mejora su funcionamiento, beneficiando así el metabolismo y la salud en general. Mejora el Sistema Inmunológico: Gracias a sus potentes antioxidante combate radicales libres, virus y hongos, ayudando a eliminar toxinas. Como resultado, se experimenta una mejora notable en la salud general. Disminuye el riesgo de cáncer: El consumo de café verde reduce el riesgo de cáncer y mejora la respuesta al tratamiento. Estudios respaldan el efecto positivo del ácido clorogénico en el cáncer de mama (Journal of Inorganic Biochemistry). Esta bebida ofrece significativos beneficios para la salud. Reduce el colesterol malo.
TIPO DE ENVASE:		1-Bolsa para empaque individual en cada una de las presentaciones anteriormente mencionadas. 2- bolsa y cajas para paquete por 6, 10, 20 unidades. 3- Caja para embalaje en cartón.
CONDICIONES DE CONSERVACION:	DE	Conserve este producto alejado de la luz directa en un lugar seco y fresco aislado de factores contaminantes. Se recomienda consumir el producto una vez abierto el empaque.
EMPAQUE		1-Bolsa para empaque individual Metalizada trilaminada.
UNIDADES COMO SE PUEDE VENDER O ENTREGAR	SE	Bolsax400g.
VIDA UTIL ESTIMADA:		Se ha verificado mediante exposición de muestras a diferentes ambientes u condiciones y se define 12 meses de vida útil, registrando lote de elaboración y fecha de vencimiento enunciando el día, mes y año respectivamente.



Nit. 7.176.792-6



PORCION RECOMENDADA:	No exceder consumo de cafeína 2,5mg/Kg de peso corporal según Invima, equivalente a no exceder el consumo de 3 tazas diaria de café. No consumir en menores de 15 años, mujeres en lactancia y embarazo.
PROCESO DE ELABORACION (TIPO DE TRATAMIENTO)	1. La selección de materias primas (granulometría del café verde).2. Triturado, en ella puede compararse como tipo de molienda gruesa.3. Desgasificado, se usa para retirar el (CO2) dióxido de carbono generado por la molienda.4. Empaque.



Nit. 7.176.792-6



FICHA TÉCNICA Café del Tequendama Excelso

COMPOSICION

Café tostado y molido tipo excelso (100%) según NTC.

Precio mayorista

- Unid.x340g \$25000 caja x 20 und.
- Unid x500g \$34000 caja x 20 und.
- Unid x2500g \$150000 caja x 4 und.

Precio Final o x menor

- Unid.x340g \$32000 min x 4 und.
- Unid x500g \$45000 min x 4 und.
- Unid x2500g \$190000 min x 2 und.
-

IMAGEN DEL PRODUCTO





Nit. 7.176.792-6



Café del Tequendama tipo expreso

Precio mayorista

- Unid x500g \$14500 caja x 40 und.
- Unid x250g \$8000 caja x 40 und.
- Unid x125g \$8000 caja x 40 und.

Precio Final o x menor

- Unid x500g \$17000 min x 4 und
- Unid x250g \$9500 min x 5 und
- Unid x125g \$5500 min x 6 und



POBLACIÓN	Apto para consumo de Población en general mayor de 4 Años niños, jóvenes y adultos
CONDICIONES DE CONSERVACION:	Conserve este producto alejado de la luz directa en un lugar seco y fresco aislado de factores contaminantes. Se recomienda consumir el producto una vez abierto el empaque.
USOS	Como debida caliente o fría. No exceder consumo de cafeína 2,5mg/Kg de peso corporal según Invima, equivalente a no exceder el consumo de 3 tazas diaria de café.
EMPAQUE	Bolsa con válvula desgasificadora.
MATERIAL DE ENVASE	El producto se empaqa en una estructura trilaminada: 1. Polipropileno bioentado + polipropileno metalizado + polietileno 2. poliéster + poliéster metalizado+ polietileno transparente.
PRESENTACIONES	Por 340g, 500g, 2500g



Nit. 7.176.792-6



VIDA UTIL ESTIMADA:	Se da 12 meses de vida útil, registrando lote de elaboración y fecha de vencimiento enunciando el día, mes y año respectivamente.
PORCION RECOMENDADA:	No exceder consumo de cafeína 2,5mg/Kg de peso corporal según Invima, equivalente a no exceder el consumo de 3 tazas diaria de café.
TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO ELABORACION)	DE En la elaboración se emplea proceso térmico principalmente, y se comienza con: 1. La selección de materias primas (granulometría del café). Las pasillas son los granos de café que presentan defectos, como brocados, vinagres, negros, partidos, astillados, pero sin alteraciones sabor característico del café, por lo cual lo hace apto para consumo humano, según NTC 3633. 2. Proceso de tostado donde experimenta una temperatura Máxima de 180°C-220°C durante 15-20min puede ser tosti3n alta, media o baja. 3. Enfriamiento a temperatura ambiente. 4. Molienda, en ella puede darse gruesa, media o fina. 5. Desgasificado, se usa para retirar el (CO2) dióxido de carbono generado en la tosti3n. 6. Empaque mediante el uso de una Maquina Flow- Pack o empaque manual.



Nit. 7.176.792-6



FICHA TÉCNICA Café Lengupá Excelso

COMPOSICION		IMÁGENES DEL PRODUCTO
Café tostado y molido tipo excelso (100%) según NTC.		
Precio mayorista		
- Unid.x340g \$25000 caja x 20 und. - Unid x500g \$34000 caja x 20 und. - Unid x2500g \$150000 caja x 4 und.		
Precio Final o x menor		
- Unid.x340g \$32000 min x 4 und. - Unid x500g \$45000 min x 4 und. - Unid x2500g \$190000 min x 2 und.		
POBLACIÓN	Apto para consumo de Población en general mayor de 4 Años niños, jóvenes y adultos	
CONDICIONES DE CONSERVACION:	Conserve este producto alejado de la luz directa en un lugar seco y fresco aislado de factores contaminantes. Se recomienda consumir el producto una vez abierto el empaque.	
USOS	Como debida caliente o fría. No exceder consumo de cafeína 2,5mg/Kg de peso corporal según Invima, equivalente a no exceder el consumo de 3 tazas diaria de café.	
EMPAQUE	Bolsa con válvula desgasificadora.	



Nit. 7.176.792-6



MATERIAL ENVASE	DE	El producto se empaqueta en una estructura trilaminada: 1. Polipropileno bioorientado + polipropileno metalizado + polietileno 2. poliéster + poliéster metalizado+ polietileno transparente.
PRESENTACIONES		Por 340g, 500g, 2500g
VIDA UTIL ESTIMADA:		Se da 12 meses de vida útil, registrando lote de elaboración y fecha de vencimiento enunciando el día, mes y año respectivamente.
PORCION RECOMENDADA:		No exceder consumo de cafeína 2,5mg/Kg de peso corporal según Invima, equivalente a no exceder el consumo de 3 tazas diarias de café.
TIPO TRATAMIENTO (PROCESO ELABORACION)	DE DE	En la elaboración se emplea proceso térmico principalmente, y se comienza con: 1. La selección de materias primas (granulometría del café). Las pasillas son los granos de café que presentan defectos, como brocados, vinagres, negros, partidos, astillados, pero sin alteraciones de sabor característico del café, por lo cual lo hace apto para consumo humano, según NTC 3633. 2. Proceso de tostado donde experimenta una temperatura Máxima de 180°C-220°C durante 15-20min puede ser tuestión alta, media o baja. 3. Enfriamiento a temperatura ambiente. 4. Molienda, en ella puede darse gruesa, media o fina. 5. Desgasificado, se usa para retirar el (CO2) dióxido de carbono generado en la tuestión. 6. Empaque mediante el uso de una Máquina Flow- Pack o empaque manual.



Nit. 7.176.792-6



FICHA TÉCNICA Café Instantáneo Deleite

COMPOSICION		IMÁGENES DEL PRODUCTO
Café tostado y molido para luego pasar por una liofilización que preserva los sabores naturales del café. Precio mayorista: ▪ Unid.x85g \$8500 caja x 20 und. ▪ Unid x125g \$12000 caja x 16 und ▪ Unid x170g \$15400 caja x 12 und.. ▪ Unid x250g \$22500 caja x 8 und. ▪ Unid x500g \$42000 caja x 4 und. Precio Final o x menor ▪ Unid.x85g \$10000 min x 5 und. ▪ Unid x125g \$15000 min x 4 und. ▪ Unid x170g \$20000 min x 2 und. ▪ Unid x250g \$27000 min x 2 und. ▪ Unid x500g \$50000 min x 2 und.		
POBLACIÓN	Apto para consumo de población en general mayor de 4 Años niños, jóvenes y adultos	
CONDICIONES DE CONSERVACION:	Conserve este producto alejado de la luz directa en un lugar seco y fresco aislado de factores contaminantes. Se recomienda consumir el producto una vez abierto el empaque.	
USOS	Como debida caliente o fría. No exceder consumo de cafeína 2,5mg/Kg de peso corporal según Invima, equivalente a no exceder el consumo de 3 tazas diaria de café.	
EMPAQUE	Frascos de vidrio y frascos pet tipo alimento	
MATERIAL DE ENVASE	El producto se empaqa en frasco pet apto para alimentos Transparente con sello interno de seguridad metalizado bajo la tapa.	



Nit. 7.176.792-6



PRESENTACIONES	Por 85 gr 125 gr Y 170 gr, 250g 500g
VIDA UTIL ESTIMADA:	Se da 24 meses de vida útil, registrando lote de elaboración y fecha de vencimiento enunciando el día, mes y año respectivamente.
PORCION RECOMENDADA:	No exceder consumo de cafeína 2,5mg/Kg de peso corporal según Invima, equivalente a no exceder el consumo de 3 tazas diaria de café.
TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO ELABORACION)	DE DE En la elaboración se emplea proceso térmico principalmente, y se comienza con: 1. La selección de materias primas (granulometría del café). Las pasillas son los granos de café que presentan defectos, como brocados, vinagres, negros, partidos, astillados, pero sin alteraciones sabor característico del café, por lo cual lo hace apto para consumo humano, según NTC 3633. 2. Proceso de tostado donde experimenta una temperatura Máxima de 180°C-220°C durante 15-20min puede ser tosti3n alta, media o baja. 3. Enfriamiento a temperatura ambiente. 4. Los granos se infusionan y se lleva a cabo el proceso de producci3n del café soluble. La clave es la eliminaci3n del agua, para obtener los cristales del café. 5. Se pasa al proceso de Liofilizaci3n: la infusi3n se reduce a un concentrado de café, este concentrado de enfría hasta los -5° C aproximadamente quedando una textura de granizado. El “granizado” de café, se deposita en una bandeja y se vuelve a enfriar hasta los -40° C, convirtiéndose en verdaderos cubos helados de café. 6. Los cubos se rompen, para después enviarlos a una aspiradora de secado, en la cual el hielo se evapora. El resultado son los particulares granos del café. 7. Empaque mediante el uso de una Maquina Flow- Pack o empaque manual.



Nit. 7.176.792-6



FICHA TÉCNICA Miel de abejas deleite

COMPOSICION	IMÁGENES DEL PRODUCTO
La miel de abeja es un producto natural y nutritivo, es dulce y viscoso producido por las abejas a partir del néctar de las flores. Su composición puede variar según la floración y la región de donde se obtiene. 80% de azúcares (principalmente glucosa y fructosa, también pueden tener pequeñas cantidades de sacarosa y maltosa) 17% de agua 3% de otros componentes (como enzimas, ácidos orgánicos y minerales). Precio mayorista ▪ Unid.x150g \$9000 caja x 20 und. ▪ Unid x350g \$18000 caja x 16 und. ▪ Unid x500g \$30000 caja x 10 und. ▪ Unid x1000g \$57000 caja x 6 und. Precio Final o x menor ▪ Unid.x150g \$12000 min x 5 und. ▪ Unid x350g \$23000 min x 4 und. ▪ Unid x500g \$40000 min x 2 und. ▪ Unid x1000g \$70000 min x 2 und.	
POBLACIÓN	Apto para consumo de población en general mayor de 1 Años niños, jóvenes y adultos
CONDICIONES DE CONSERVACION:	La miel de abeja debe almacenarse en un lugar fresco y seco, lejos de la luz solar directa. Se recomienda almacenarla en un recipiente hermético para evitar la absorción de humedad y la



Nit. 7.176.792-6



	contaminación por bacterias.
USOS	Se utiliza principalmente como edulcorante natural en alimentos y bebidas, pero también se utiliza en productos de cuidado personal y en la medicina natural.
EMPAQUE	Frascos de vidrio y frascos pet tipo alimentos
PRESENTACIONES	Por 1000g, 500g, 350g, 150g
VIDA UTIL ESTIMADA:	Tiene una larga vida útil si se almacena adecuadamente. En general, puede durar varios años sin estropearse, aunque su sabor y textura pueden cambiar con el tiempo.
PORCION RECOMENDADA:	Una cucharadita de miel al día pura o diluida en los alimentos.
CARACTERISTICAS	• Color: puede ser de color claro u oscuro, dependiendo de la fuente de néctar. • Textura: tiene una textura viscosa y pegajosa. • Aroma: el aroma de la miel varía según la fuente de néctar, pero suele ser floral y dulce. • Sabor: también varía según la fuente de néctar, pero suele ser dulce y suave. La cristalización es un proceso natural de la miel que es más rápido a bajas temperaturas y que es la característica principal de miel original sin adulteraciones.



Nit. 7.176.792-6





Nit. 7.176.792-6



YEFFERS HERNANDO RUBIO CUERVO

N° Tarjeta Profesional: PQA-0195

Firma del responsable del producto

