



ALMENDRAS

ALMENDRA NATURAL
ALMENDRA TOSTADA
ALMENDRA TOSTADA CON SAL
ALMENDRA LAMINADA CON PIEL
HARINA DE ALMENDRAS
ALMENDRA LAMINADA SIN PIEL



ALMENDRAS
EXTRAS





PANQUEQUES DE HARINA DE ALMENDRAS

Ideal para darse un gustito.

INGREDIENTES

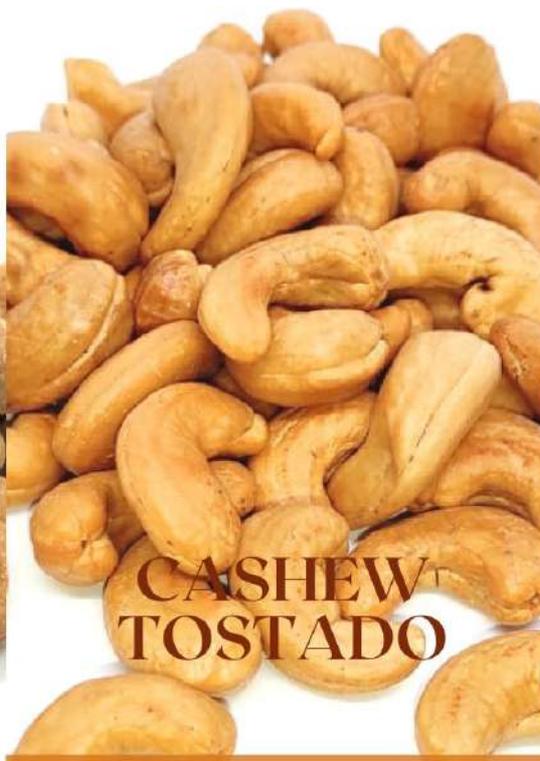
- 2 huevos
- 50 gramos de harina de almendras
- 1/2 cucharadita de canela en polvo (o esencia de vainilla si prefieres)
- 15 gramos de mantequilla
- Stevia al gusto

TIEMPO DE PREPARACIÓN

- Tiempo de preparación: 2M
- Tiempo de cocción: 5M
- Tiempo total: 7M

PREPARACIÓN

- 01** En una licuadora agregar los huevos, la harina de almendras, la canela y el edulcorante.
- 02** Licuar para hacer la masa.
- 03** Calentar la mantequilla en un sartén antiadherente y luego verter la masa. Puede hacer 1 panqueque grande o 3 pequeños. Tapar y cocinar por 2 min a fuego lento. De este modo el panqueque se cocina a vapor. Darlo vuelta y cocinar por el otro lado.
- 04** Servir los panqueques con un poco de mantequilla, almíbar keto.



**CASHEW
TOSTADO**

CASHEW

- CASHEW NATURAL
- CASHEW TOSTADO
- CASHEW TOSTADO CON SAL



AVELLANAS TOSTADAS SIN PIEL
AVELLANAS TOSTADAS CON PIEL
AVELLANAS NATURALES



PISTACHO TOSTADO CON SAL

PISTACHOS TOSTADOS CON
SAL



PECANAS MAHA GRANDE
PECANA MEDIANA
PECANA TAPA GRANDE
PECANA PARTIDA
PECANA TOSTADA
PECANA CUARTILLO



MANI CONFITADO

NUECES SIN CÁSCARA
MANÍ TOSTADO ENTERO
MANÍ TOSTADO EN MITADES
MANÍ FRITO C/SAL
MANÍ CRUDO
MANI CONFITADO



**PECANA C/
CÁSCARA**



**CASTAÑA
PARTIDA**



- PECANAS MAHA C/CÁSCARA
- NUECES C/ CASCARA
- SACHA INCHI TOSTADO
- CASTAÑAS PARTIDAS
- CASTAÑAS ENTERAS



FRUTOS DESHIDRATADOS

ARÁNDANOS ROJOS PARTIDOS
ARÁNDANOS ENTEROS
CIRUELA ARÁNDANO CON PEPA



FRUTOS
DESHIDRATADOS

FRESA NATURAL
AGUAYMANTO NATURAL
DÁTIL CON PEPA
DÁTIL MEDJOOOL



FRUTOS DESHIDRATADOS

MANGO NATURAL
OREJONES
NARANJA TIRA NATURAL
DAMASCO TURCO
HUESILLO

FRUTOS DESHIDRATADOS



NARANJA EN RODAJAS
TOMATE CHERRY
FLOR DE JAMAICA SECO
CHERRY



SABÍAS QUE TAMBIÉN PUEDES DECORAR TUS BEBIDAS CON NUESTROS FRUTOS DESHIDRATADOS -IDEAL PARA REUNIONES Y CUMPLEAÑOS.





FRUTOS DESHIDRATADOS

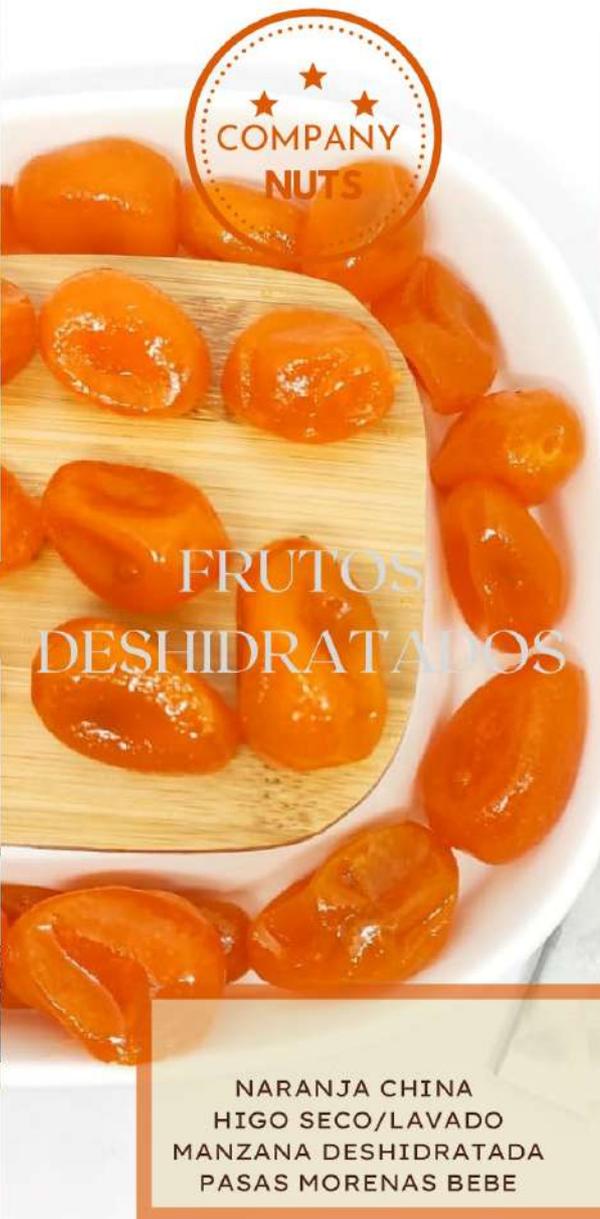


KIWI DESHIDRATADO NATURAL
MEMBRILLO NATURAL
NARANJA PULPA
LIMÓN DESHIDRATADO



FRUTOS
DESHIDRATADOS

NARANJA CHINA
HIGO SECO/LAVADO
MANZANA DESHIDRATADA
PASAS MORENAS BEBE



FRUTOS
DESHIDRATADOS

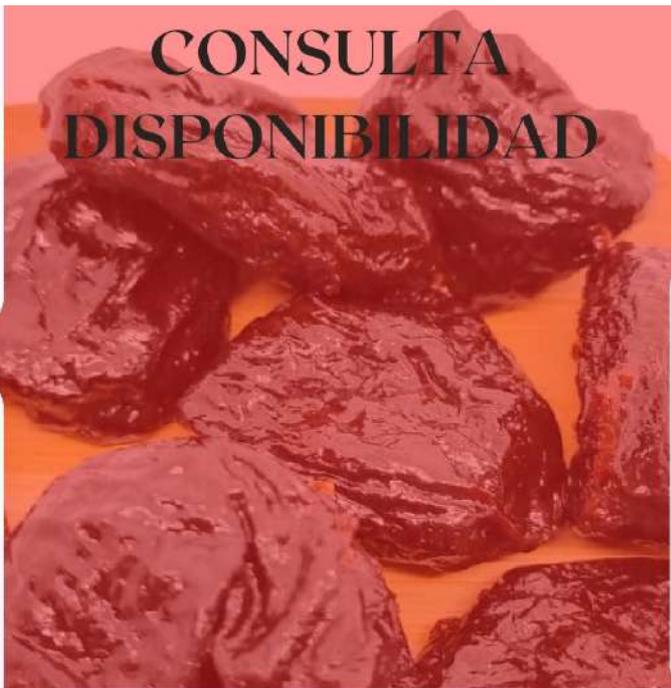
NARANJA CHINA
HIGO SECO/LAVADO
MANZANA DESHIDRATADA
PASAS MORENAS BEBE



FRUTOS
DES HIDRATADOS

- PASAS RUBIAS GRANDES
- PASAS RUBIAS MEDIANAS
- PASAS MORENAS GRANDES
- PASAS MORENAS MEDIANAS

CONSULTA DISPONIBILIDAD



GUINDÓN CHICO 100-120
GUINDÓN MEDIANO 40-50
GUINDÓN GRANDE 30-40
GUINDÓN SIN PEPA



FRUTOS
DESHIDRATADOS

PLATANITO LARGO
MANGO TIRA
PERA NATURAL
PLATANITO REDONDO



MELOCOTÓN EN ALTA HUMEDAD
PIÑA NATURAL
FLOR DE JAMAICA ALTA HUMEDAD
MANGO TIERNIZADO
LIMÓN TIRA GLASEADO



FRUTOS GLASEADOS

KION EN RODAJAS GLASEADO
KION GLASEADO EN TIRA
FLOR DE JAMAICA GLASEADA
KIWI GLASEADO VERDE

FRUTOS GLASEADOS



FRESA GLASEADA
COCO EN CUBOS
CIRUELA ROJA/AMARILLA
PIÑA GLASEADA
COCO BB GLASEADO



COCO RALLADO FINO
COCO RALLADO LARGO
HARINA DE COCO
COCO LAMINADO



COCO RALLADO FINO
COCO RALLADO LARGO
HARINA DE COCO
COCO LAMINADO



SNACKS



- ALMENDRA ACARAMELADA
- PECANA ACARAMELADA
- CAMOTE FRITO
- PAPAS FRITAS
- HABAS FRITAS CON SAL
- CHIFLE LARGO SALADO
- CHIFLE REDONDO SALADO
- MOTE SALADO



SNACKS



ALMENDRA ACARAMELADA
PECANA ACARAMELADA
CAMOTE FRITO
PAPAS FRITAS
HABAS FRITAS CON SAL
CHIFLE LARGO SALADO
CHIFLE REDONDO SALADO
MOTE SALADO

SNACKS



PALI YUCA
COCO CHIPS
MANÍ ENGALLETADO CON CHIA
MANI ENGALLATADO CON AJONJOLI

HARINA DE
CALABAZA



NUEVO INGRESO



HARINA DE CALABAZA
HARINA DE GIRASOL
MAIZ POP CORN

EMPANIZADO CON HARINA DE GIRASOL

Ideal para darse un gustito.



INGREDIENTES

- 250 gr. harina de girasol
- 100 gr. harina de Almendras
- 0.20 gr. de harina de ajonjolí
- carne/pollo/pescado.
- Huevos
- Sal y pimienta

TIEMPO DE PREPARACIÓN

- Tiempo de preparación: 15M
- Tiempo de cocción: 25M
- Tiempo total: 45M

PREPARACIÓN

- 01** mezclar las harinas hasta obtener una harina gruesa. Colocar en una bandeja o fuente y salpimentar.
- 02** En un bowl batir 2 huevos con picado, sal y pimienta.
- 03** Introducir los filetes de carne, pollo o pescado, de a uno en el bowl de huevos y luego apoyar sobre la bandeja con las semillas para apanar. Aplastar con las manos para que se pegue la harina.
- 04** Colocar las milanesas formadas en una placa para horno previamente engrasada con 1 cucharada de aceite de oliva. Repetir con el resto de los filetes.



CONFITADOS CON CHOCOLATE

MANÍ CON CHOCOLATE
ALMENDRA CON CHOCOLATE
PASAS CON CHOCOLATE
AVELLANA CON CHOCOLATE
CANELA EN POLVO



CONFITADOS CON CHOCOLATE

MANÍ CON CHOCOLATE
ALMENDRA CON CHOCOLATE
PASAS CON CHOCOLATE
AVELLANA CON CHOCOLATE
CANELA EN POLVO





SEMILLAS ANDINAS

KIWICHA POP
CAÑIGUA POP
QUINUA POP
MACA MOLIDA
HARINA DE SIETE SEMILLAS

MANTEQUILLAS NATURALES



MANTEQUILLAS

MANTEQUILLA DE CHOCO MANI

MANTEQUILLA DE COCO MANI

MANTEQUILLA DE MANI



PEPA DE SANDIA CON CÁSCARA
PEPA DE SANDIA SIN CÁSCARA
(NO DISPONIBLE) BAYAS DE GOJI
NIBS DE CACAO
PANELA



PEPA DE SANDIA CON CÁSCARA
PEPA DE SANDIA SIN CÁSCARA
(NO DISPONIBLE) BAYAS DE GOJI
NIBS DE CACAO
PANELA



SEMILLAS

SEMILLA DE AJONJOLÍ NATURAL
SEMILLA DE AJONJOLÍ TOSTADO
SEMILLA DE CALABAZA TOSTADA
SEMILLA DE CALABAZA NATURAL



SEMILLAS

- SEMILLA DE GIRASOL NATURAL
- SEMILLA DE GIRASOL TOSTADO
- LINAZA NACIONAL
- CHIA NEGRA

ESPECIAS Y MÁS



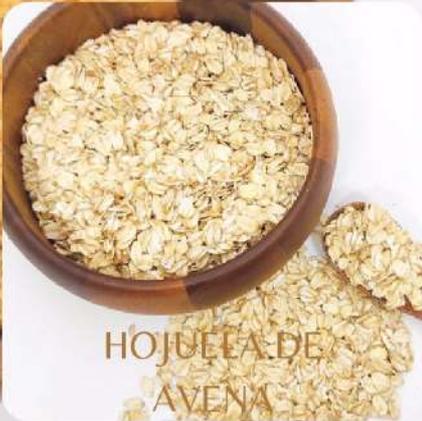
CANELA H1
CLAVO DE OLOR
AJONJOLÍ NEGRO
BICARBONATO
HARINA DE ORÉGANO



HARINAS NATURALES Y PURAS



HARINA DE
PECANAS



HOJUELA DE
AVENA



HOJUELA DE AVENA
HARINA DE CASHEW
HARINA DE NUECES
HARINA DE PECANA
HARINA DE AJONJOLI



HARINA DE
LINAZA



COMINO
ENTERO



COMINO
MOLIDO

ESPECIAS

- HARINA DE LINAZA
- HARINA DE CHIA
- COMINO ENTERO
- COMINO MOLIDO



HARINA DE
LINAZA



COMINO
ENTERO



COMINO
MOLIDO

ESPECIAS

- HARINA DE LINAZA
- HARINA DE CHIA
- COMINO ENTERO
- COMINO MOLIDO



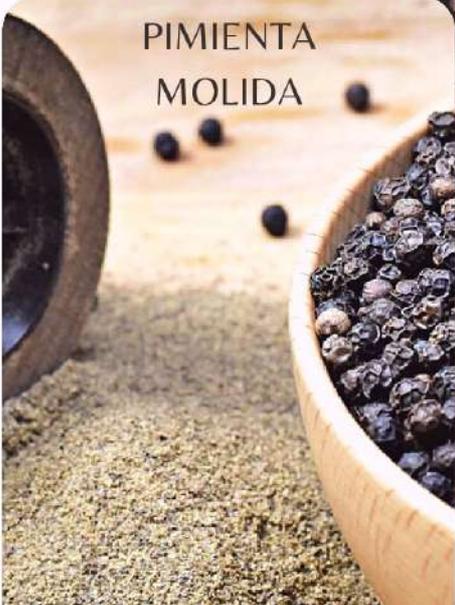
ESPECIAS



PIMIENTA
MOLIDA



QUINUA
BLANCA



CÚRCUMA MOLIDA
QUINUA ROJA
QUINUA BLANCA
PIMIENTA MOLIDA
PIMIENTA ENTERA



ESPECIAS

ANÍS EN GRANO ENTERO



ANÍS ESTRELLA



HONGOS
HOJAS DE LAUREL
ANÍS ESTRELLA
ANÍS EN GRANO



PRODUCTO

- SAL DE MARAS 250 GR
- SAL DE MARAS 500 GR
- SAL DE MARAS 1 KG
- SAL MARINA 1 KG
- SAL MARINA 500 GR
- HARINA DE AVENA 1 KG
- HARINA INTEGRAL 1 KG





PRODUCTO

VINAGRE DE MANZANA 250ml
VINAGRE DE MANZANA 500ml
VINAGRE DE MANZANA 1LT
MIEL DE ABEJA 250ml
MIEL DE ABEJA 500ml
MIEL DE ABEJA 1 LT
ALGARROBINA 250ml
ALGARROBINA 500ml
SALSA DE TAMARINDO 250ml





PRODUCTO

- ACEITE DE COCO 85 ml
- ACEITE DE COCO 275 ml
- ACEITE DE COCO 450 ml
- ACEITE DE COCO 1 lt
- ACEITE DE AJONJOLI 250 ml
- ACEITE DE SACHA INCHI 250 ml
- ACEITE DE OLIVA 250ml
- ACEITE DE OLIVA 500ml
- ACEITE DE OLIVA 1 lt

