



Productos  
elaborados  
con semillas de  
**Sacha Inchik**



**“ COMPROMETIDOS  
CON UNA  
VIDA SALUDABLE”**



**Shantanina SAC,  
fue fundada  
en octubre de 2007,  
en Lamas- San Martín,**

**Nuestra línea  
principal de  
producción son los  
derivados de sacha  
inchik.**



estamos comprometidos con una vida saludable, por ello, producimos, procesamos y comercializamos a nivel nacional e internacional derivados de la biodiversidad amazónica que se distingue por su excelente calidad y originalidad de sabores.

Nuestros productos se elaboran con semillas de sacha inchik cosechadas de tierras pertenecientes a comunidades nativas. El proceso agrícola está certificado orgánico y los agricultores aplican las técnicas tradicionales, el conocimiento y la tecnología con gran cuidado y conciencia. Los productos de Shanantina se elaboran respetando los principios y criterios de Biocomercio.



Sacha Inchik es una semilla nativa de la Amazonía peruana que ha sido utilizada por los nativos de Perú desde hace 2000 años.

Sacha Inchik contiene altos niveles de omega 3 y 6 y es considerado un suplemento nutritivo para una dieta saludable.

**Mediante la compra de estos productos,  
usted contribuye con el desarrollo  
sostenible del cultivo de sacha inchik.**

y ayuda a mejorar las condiciones de vida  
de las comunidades campesinas nativas  
en la región de Lamas y Bellavista  
en **San Martín – Perú**.

**Conoce  
nuestros  
PRODUCTOS**

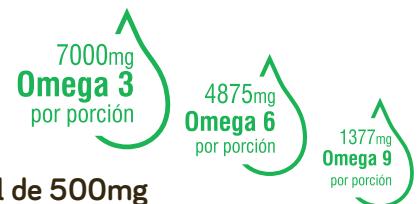


# Aceite SACHA INCHIK extra virgen



Fuente vegetal de Omega 3, 6 y 9

Botella x 250ml y frasco por 100 capsulas softgel de 500mg



## Beneficios:

- Previene enfermedades cardiovasculares.
- Ayuda a regular los niveles de colesterol malo y los triglicéridos.
- Retrasa el envejecimiento celular.
- Combate el agotamiento, cansancio y estrés.
- Durante el embarazo y la lactancia contribuye al desarrollo neurológico y visual del bebé.

## Usos:

- **Alimenticio:** Consumir directo en frío para ensaladas, salsas y otras comidas.
- **Cosmético:** Como insumo en cremas, shampoos, jabones y otros.
- Uso directo para hidratar el cabello, para humectar y aclarar zonas oscuras de la piel y para uso en masajes.
- Apto para público en general.



## Tips

Prepara una saludable mayonesa reemplazando el aceite convencional por aceite de sacha inchik, acompaña tus almuerzos sin sentirte culpable.



## CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES



# Snacks

## NATURAL / ACARAMELADO

Bolsa x 100 gr.



**Beneficios:** (natural, acaramelado, salado y picante)

- Fortalece el sistema cardiovascular.
- Combate el agotamiento, cansancio y estrés.
- Contribuye a la adecuada formación de enzimas.
- Aumenta la sensación de saciedad.
- Favorece la motilidad intestinal razón por la cual combate el estreñimiento.

**Usos:**

Panadería, pastelería, barras proteicas, granolas y snacks.

**Tips**

Añádalo como granolas en tu yogur y ensaladas de frutas.

## SALADO / PICANTE

Bolsa x 100 gr.

**Usos:**

Sachi snack Salado: Panadería y snacks.

Sachi snack Picante: Para preparar salsas picantes, y como snacks.

**Tips**

Agrégalo picados o trozados en tus ensaladas y en tus comidas úsalo reemplazando al maní, en tu carapulcra, pollo al maní, o copa y otras ensaladas de tu agrado.

DURACIÓN:  
12 meses

Consevar en  
lugar fresco

## CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES



# Harina de SACHA INCHI

Bolsa x 200 gr.



DURACIÓN:  
18 meses

Conservar en  
lugar fresco

## CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES



# Harina SACHI CACAO

Bolsa x 200 gr.



DURACIÓN:  
18 meses

Conservar en  
lugar fresco

## Beneficios:

- Alto contenido de proteína asimilable.
- Forma y repara tejidos de la piel, órganos, músculos, uñas, pelos y huesos.
- Contribuye a la adecuada formación de enzimas.
- Ayuda a generar anticuerpos que refuerzan el sistema inmunológico.
- Ayuda a mantener los correctos niveles de azúcar en sangre.

*“Además, combate la ansiedad, depresión y por su contenido de antioxidantes previene el envejecimiento”.*

## Usos:

**Consumo directo:** En panadería, pastelería, batidos.

## Tips

Añádelo a tus panqueques, junto a tu snack de sacha inchi natural o acaramelado, tendrás un potente desayuno.

## CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES



# Harina SACHI CÚRCUMA

Bolsa x 200 gr.



DURACIÓN:  
18 meses

Conservar en  
lugar fresco

## Beneficios:

- Alto contenido de proteína asimilable.
- Forma y repara tejidos de la piel, órganos, músculos, uñas, pelos y huesos.
- Contribuye a la adecuada formación de enzimas.
- Ayuda a generar anticuerpos que refuerzan el sistema inmunológico.
- Ayuda a mantener los correctos niveles de azúcar en sangre.

*"Además, ayuda a combatir la inflamación,  
a prevenir la artritis y fortalecer  
el sistema inmunológico".*

## Usos:

**Consumo directo:** En panadería, pastelería, batidos y tortillas.

## Tips

Adiciónalo a tus frejoles o tus sopas, le dará un agradable sabor y sobre todo lo convertirá en un potaje altamente nutritivo. También, puedes añadirlo a tus tortillas, recuerda alternar diferentes verduras, así cada día será una experiencia única y nutritiva.

## CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES



# Mantequilla SACHA INCHI

Frasco x 200 gr.



DURACIÓN:  
18 meses

Conservar en  
lugar fresco

## CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES



# Shanantina



Jr. Tobias Noriega 603  
Lamas, San Martín - Perú  
Phne: (51 42) 543843

[www.shanantina.com.pe](http://www.shanantina.com.pe)