

# Shanantina



Productos  
elaborados  
con semillas de  
**Sacha Inchi**

**“ COMPROMETIDOS  
CON UNA  
VIDA SALUDABLE ”**



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

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.

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



Nuestros productos se elaboran con semillas de sacha inchi 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 Inchi es una semilla nativa de la Amazonía peruana que ha sido utilizada por los nativos de Perú desde hace 2000 años.

Sacha Inchi 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 sachu inchi.

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

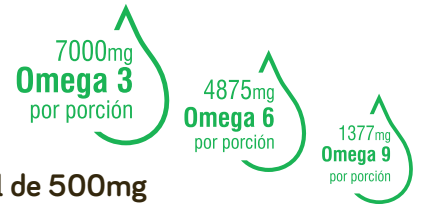
Botella x 250ml y frasco por 100 capsulas softgel de 500mg

## 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 bebe.

## Usos:

- **Alimenticio:** Consume 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 inchi, 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 yogurt 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**

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



**DURACIÓN:**  
12 meses

*Conservar en  
lugar fresco*

### CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES





# Harina

## de SACHA INCHI

Bolsa x 200 gr.



### 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.

### Usos:

**Consumo directo:** En panadería, pastelería, batidos, papillas y sopas.

### Tips

Añádelo a tus jugos si prefieres mantener el sabor de tu fruta favorita y en la elaboración de tus postres nutritivos, reemplazando a la harina de trigo. Recuerda que es un producto libre de gluten.



**DURACIÓN:**  
18 meses

*Conservar en  
lugar fresco*

### CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES



# Harina

## SACHI CACAO

Bolsa x 200 gr.



### 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 sachá inchik natural o acaramelado, tendrás un potente desayuno.

**DURACIÓN:**  
18 meses

Conservar en  
lugar fresco

### CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES



# Harina

## SACHI CÚRCUMA

Bolsa x 200 gr.



### 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

Adióñalo 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.

**DURACIÓN:**  
18 meses

Conservar en  
lugar fresco

### CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES





# Mantequilla SACHA INCHI

Frasco x 200 gr.



## Beneficios:

- 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:

Como pasta untable en desayunos, entremeses, como insumo en panadería y pastelería, en batidos para darle ese toquecito especial y saludable.

## Tips

Agrégle una cucharadita a tu bebida caliente, prepara un delicioso plátano verde frito, al horno o a la parrilla, antes hazle un corte en la mitad sin partirlo en dos, y cuando esté cocido agrega la mantequilla de sachá inchik, si es al horno o a la parrilla, vuélvelos unos minutos más y listo, saborea esta experiencia única.



**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)