



# Catálogo para empresas



## Sector Industrial



MINISTERIO  
DE DESARROLLO PRODUCTIVO,  
RURAL Y AGUA

## MIEL DE ABEJA

Balde de 20 kg

La miel es un alimento dulce natural, espeso y viscoso, producido por las abejas (Apis Melifera) a partir del néctar de las flores.

### Características de la miel

- Está compuesta principalmente de azúcares, como fructosa, glucosa y sacarosa.
- Contiene aminoácidos, vitaminas, minerales, hierro, cinc y antioxidantes.
- Es rica en vitaminas del complejo B, vitamina C, D y E
- Contiene minerales como calcio, cobre, hierro, manganeso, magnesio, zinc, fósforo y potasio.

### Propiedades

- Es un edulcorante natural
- Tiene propiedades antiinflamatorias, antioxidantes y antibióticas.
- Es un remedio natural para diversas condiciones de salud
- Tiene propiedades hidratantes y relajantes
- Tiene propiedades antibacterianas que permiten prevenir la infección de heridas o quemaduras menores”.



## MIEL DE ABEJA CON PROPÓLEO

20 kg

La miel de abeja con adición extracto de propóleo es la sustancia viscosa, amarillenta y dulce. Magnífico complemento, combinando beneficios de ambos productos. Es un edulcorante natural, valorado por sus propiedades nutricionales, medicinales y terapéuticas.

### Características del propóleo

- Es una sustancia resinosa que las abejas recolectan de las yemas y cortezas de algunos árboles.
- Contiene flavonoides, que ayudan a proteger y aumentar las defensas del organismo.
- Es conocido por su capacidad para combatir bacterias y virus.

### Propiedades

- Ayuda a combatir infecciones de garganta como faringitis, laringitis o amigdalitis.
- Ayuda a prevenir y recuperarse de enfermedades respiratorias.
- Ayuda a regular el apetito, regenerar las úlceras y proteger el hígado.
- Ayuda a mantener la salud de la boca, estimula la generación de esmalte dental.
- Ayuda a sanar quemaduras, tratar el acné, y tratar los hongos y la micosis.”



## LÁMINA DE CERA

76 gr/lámina

Una lámina de cera es un rectángulo fino de cera de abeja que se utiliza en la apicultura para construir panales, también se utiliza a menudo como conservante natural en productos cosméticos y de cuidado personal debido a su capacidad para prolongar la vida útil de los productos al prevenir el crecimiento bacteriano y fúngico.

### Usos

- Las abejas utilizan las láminas de cera para construir panales, depositar miel y polen.
- Los apicultores las utilizan para mejorar la salud y productividad de sus colmenas.
- Se pueden utilizar para hacer velas ecológicas.
- Se puede utilizar para hacer bálsamos, labiales y cremas hidratantes.

### Características

- Las láminas de cera están estampadas con hexágonos que imitan el panal de abejas.
- Son duraderas y seguras para las abejas.
- Se pueden adaptar a diferentes tipos de marcos de colmena.
- Ayudan a las abejas a empezar el proceso de construcción, lo que acelera la producción de miel.”



## EXTRÁCTO DE PROPÓLEO

1 litro

El extracto de propóleo es una sustancia derivada de la resina producida por las abejas, que tiene propiedades antimicrobianas, antiinflamatorias y antioxidantes.

### Composición

- Está compuesto principalmente por resina, cera, aceites esenciales, polen y otros compuestos orgánicos.
- Contiene compuestos fenólicos, flavonoides, terpenos, entre otros.

### Propiedades

- Es un inmunoestimulante natural que ayuda a fortalecer las defensas del cuerpo.
- Ayuda a combatir las bacterias que causan el acné y otras infecciones cutáneas.
- Su efecto antiinflamatorio es ideal para calmar la piel irritada o enrojecida.
- Se usa comúnmente para prevenir resfriados y gripes, reducir la duración de enfermedades virales o bacterianas.



## POLEN GRANULADO

500 g

El polen de abejas se presenta en forma granulada, con un tamaño medio. Su olor varía de acuerdo a la floración de donde haya sido recolectado, pudiendo ir de fragancias leves a intensas. Puede presentar las siguientes coloraciones, blanco, amarillo, anaranjado, rojo, marrón claro, verde y violeta, su tonalidad varía de acuerdo a su origen botánico. Puede ser amargo, picante o dulce.

### Características nutricionales

- Contiene proteínas, vitaminas, minerales, aminoácidos y antioxidantes.
- Es fuente de vitaminas del complejo B, como ácido fólico, riboflavina, tiamina, niacina y piridoxina.
- Contiene vitaminas D, E, K, A, inositol y colina.
- Contiene minerales como fósforo, calcio, potasio, yodo, zinc, cobre, magnesio y selenio.

### Propiedades

- Puede ayudar a mejorar la salud oral e intestinal.
- Puede ayudar en el tratamiento del acné.
- Apoya al sistema inmunitario.
- Aumenta la resistencia fisiológica del organismo en caso de condiciones ambientales severas



## LÍNEA LIOFILIZADOS

### ASAÍ LIOFILIZADO EN POLVO

Bolsa de 5 kg

El asaí liofilizado en polvo es un alimento rico en antioxidantes, fibra, vitaminas, minerales y grasas insaturadas que tiene propiedades antioxidantes, antiinflamatorias y nutricionales.

#### Características nutricionales

- Alto contenido de antioxidantes.
- Contiene fibra dietética
- Contiene minerales como calcio, potasio, hierro, magnesio, fósforo y vitamina E.
- Rico en grasas insaturadas, especialmente omega 9.

#### Propiedades

- Contiene antocianinas, pigmentos naturales que le dan su color morado y que tienen propiedades antiinflamatorias y anticancerígenas.
- Neutraliza los radicales libres y ralentiza el envejecimiento celular.
- Reduce los marcadores inflamatorios en el cuerpo."



### BANANO LIOFILIZADO [TROZOS Y POLVO]

- Tipo Snack: 5 kg
- Tipo polvo: 5 kg

El jugo instantáneo de frutas de temporada son frutas liofilizadas en polvo, es elaborado a partir de frutas frescas que han sido deshidratadas mediante un proceso que elimina el agua, pero conserva sus nutrientes, sabor y textura.

#### Características

- No contienen agua ni humedad, No necesitan conservantes.
- Se pueden almacenar en un recipiente adecuado durante varios años
- Son una excelente opción para quienes buscan disfrutar del sabor y los beneficios de la fruta fresca.
- Son bajas en calorías, Son altas en fibra.
- No contienen azúcar añadida, Concentran los antioxidantes.

#### Usos

Puede ser utilizada para diferentes preparaciones: preparar jugos y licuados, se pueden mezclar en masas, glaseados, pastas y más, de acuerdo al gusto del cliente.



## JENGIBRE LIOFILIZADO EN POLVO

Bolsa de 5 kg

El jengibre liofilizado en polvo tiene un sabor y aroma intensos, se puede usar en repostería, salteados, batidos y bebidas verdes.

### Características nutricionales

- Es un condimento que se puede usar en repostería, salteados, batidos y bebidas verdes.
- Tiene un sabor especiado, picante y penetrante, con un toque ligeramente dulzón. Tiene un aroma perfumado y refrescante.
- Se puede usar para agregar viscosidad, sabor y textura en distintos productos gastronómicos.

### Propiedades

- Tiene propiedades expectorantes, antitusivas, antiinflamatorias y antibióticas. Ayuda a combatir los resfriados y gripes.
- Ayuda con la digestión y diversos problemas gastrointestinales.
- Es bueno contra el estrés.
- Es un antidepresivo y anti inflamatorio natural.



## CÚRCUMA LIOFILIZADA EN POLVO

Bolsa de 5 kg

La cúrcuma liofilizada en polvo es una especia de color amarillo intenso que se utiliza para dar sabor y color a los alimentos. Es un ingrediente fundamental en la cocina.

### Características nutricionales

- Contiene curcumina, un ingrediente activo con propiedades biológicas.
- Contiene fibra, proteínas, vitaminas C, E y K, sodio, potasio, calcio, cobre, hierro, magnesio, zinc.

### Propiedades

- Tiene propiedades antioxidantes.
- Tiene propiedades antiinflamatorias.
- Ayuda a reducir el colesterol malo (LDL) y los triglicéridos.
- Estimula las secreciones de jugo gástrico y pancreático, lo que facilita la digestión.
- Ayuda a expulsar los gases del intestino.
- Alivia cólicos, casos de dispepsia y flatulencia.



# CARNE DE LLAMA LIOFILIZADA

Bolsa de 5 kg

La carne de llama liofilizada es carne de llama cruda que se ha deshidratado mediante un proceso de congelación y secado al vacío. Esta técnica le permite conservar sus propiedades nutricionales, sabor, olor y textura.

## Características nutricionales

- Se mantiene en buen estado sin necesidad de refrigeración
- Es libre de aditivos y conservantes artificiales
- Se puede rehidratar rápidamente
- Se mantiene la mayoría de sus propiedades físicas, químicas, biológicas y sensoriales
- No daña los alimentos que son sensibles al calor
- Es alta en proteínas y hierro
- Es baja en grasas y colesterol
- Tiene un sabor suave

## Usos

Puede ser utilizada para diferentes preparaciones: guisos, caldos, asados, frito, a la parrilla y a la plancha de acuerdo al gusto del cliente.



La liofilización es un proceso de deshidratación que permite conservar alimentos al eliminar su contenido de agua. Este método se utiliza ampliamente en la industria alimentaria para prolongar la vida útil de los productos sin necesidad de utilizar conservantes químicos. A continuación, se describe el proceso y sus beneficios.

### Proceso de Liofilización

**Preparación del Alimento:** Los alimentos se preparan cortando, cocinando o blanqueando, según el tipo de alimento a liofilizar.

**Congelación:** El alimento preparado se congela a una temperatura extremadamente baja, generalmente entre  $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$  y  $-80\text{ }^{\circ}\text{C}$ . Este paso es crucial porque ayuda a preservar la estructura celular y los nutrientes.

**Sublimación (Deshidratación Primaria):** El alimento congelado se coloca en una cámara de vacío donde la presión se reduce. A medida que se calienta ligeramente, el hielo se convierte directamente en vapor (sublimación) sin pasar por el estado líquido. Este proceso elimina alrededor del 95-98% del contenido de agua.

**Desorción (Deshidratación Secundaria):** Una vez que la mayor parte del agua ha sido eliminada, se aplica un poco más de calor para eliminar el agua residual que pueda haber quedado en el alimento. Esto asegura que el producto final tenga un bajo contenido de humedad.

**Envasado:** Finalmente, el alimento liofilizado se envasa en condiciones controladas para evitar que vuelva a absorber humedad.

### Beneficios de la Liofilización

**Conservación de Nutrientes:** El proceso de liofilización preserva la mayoría de las vitaminas y minerales presentes en los alimentos, en comparación con otros métodos de deshidratación que pueden destruir nutrientes.

**Larga Vida Útil:** Los alimentos liofilizados tienen una vida útil prolongada (hasta 25 años o más), lo que los hace ideales para almacenamiento a largo plazo y para uso en situaciones de emergencia.

**Ligereza y Compactabilidad:** La liofilización elimina el agua, lo que resulta en un alimento mucho más ligero y fácil de transportar. Esto es ventajoso para actividades al aire libre, como el senderismo y el camping.

**Facilidad de Rehidratación:** Los alimentos liofilizados se rehidratan rápidamente al agregar agua caliente o fría, recuperando la textura y el sabor original en poco tiempo.

**Sabor y Aroma Intactos:** A diferencia de otros métodos de conservación que pueden alterar el sabor, los alimentos liofilizados mantienen su sabor y aroma casi intactos.

**Versatilidad:** Este método se puede aplicar a una amplia variedad de alimentos, desde frutas y verduras hasta comidas completas, lo que aumenta la diversidad de opciones disponibles.

La liofilización es, por lo tanto, una técnica eficaz y valiosa en la conservación de alimentos, ofreciendo tanto beneficios prácticos como nutricionales.

## LÍNEA STEVIAS

### EDULCORANTE DE STEVIA EN POLVO

Bolsa de 5 kg, bolsa de 10 kg

Ideal para endulzar bebidas, postres y productos de panadería. Altamente recomendable para personas con problemas de hipertensión, sobrepeso y otros.

#### Características nutricionales

- Edulcorante natural obtenido de las hojas de Stevia rebaudiana Bertoni, de alto poder edulcorante.
- Sustituto de la sacarosa [azúcar común].
- Libre de edulcorantes químicos [sintéticos].
- Contiene maltodextrina. Libre de calorías.
- No eleva los niveles de glucosa en la sangre.

#### Propiedades

- Es apta para diabéticos ya que no aumenta los niveles de glucosa en sangre. Tiene un efecto de dilatación de los vasos sanguíneos
- Puede aumentar la diuresis o excreción de orina y de sodio
- Como resultado, puede disminuir la presión arterial

#### Usos

- Se utiliza como endulzante natural, ideal para endulzar bebidas, postres y productos de panadería.
- Se elaboran cremas dérmicas como cicatrizantes.
- Se recomienda por los médicos para los diabéticos.



### GLICÓSIDOS DE STEVIOL (REB-A) CONCENTRACIÓN AL 90 %

Concentración al 90% bolsa de 5 kg, bolsa de 10 kg

Ideal para formulaciones industriales. Altamente recomendable para personas con problemas de diabetes, hipertensión, sobrepeso y otros.

#### Características nutricionales

- Edulcorante natural obtenido de las hojas de Stevia rebaudiana Bertoni, de 300 a 400 veces más dulce que el azúcar común.
- Sustituto de la sacarosa [azúcar común].
- Libre de edulcorantes químicos [sintéticos].
- No eleva los niveles de glucosa en la sangre.

#### Propiedades

- Altamente recomendable para personas con problemas de diabetes, hipertensión, sobrepeso y otros.

#### Usos

- Se utiliza en la elaboración de panes, galletas y pasteles sin gluten.
- Sustituto de la harina convencional en diversas recetas.



## LÍNEA GRANOS Y CEREALES

### HARINA DE QUINUA CONVENCIONAL Y ORGÁNICA

Quintal de 46 kg

La Harina de Quinoa es un alimento que se obtiene al moler el grano de quinoa previamente seleccionado.

#### Características nutricionales

- Polvo homogéneo sin grumos.
- Rica en hierro, calcio, fósforo, fibra, vitamina E y complejo B.
- Sin gluten, ideal para dietas especiales.

#### Usos

- Se utiliza en la elaboración de panes, galletas y pasteles sin gluten.
- Sustituto de la harina convencional en diversas recetas.



### HOJUELA DE QUINUA CONVENCIONAL Y ORGÁNICA

Bolsa de 25 kg

Las Hojuelas de Quinoa son un producto de fácil cocción y buena versatilidad de uso, obtenido de la compresión de granos de quinoa entre dos rodillos de giro convergente.

#### Características nutricionales

- No contiene gluten.
- Alto contenido de proteínas, vitaminas y minerales.
- Buen equilibrio a nivel de amino ácidos.
- Alto contenido de lisina.
- Contenido de ácidos grasos y fibra dietética

#### Usos

Se utiliza esencialmente como sustituto de la avena en el desayuno, adicionalmente por su textura laminar y fácil cocción se usa como complemento en sopas, jugos, refrescos y repostería en general. También por su alto valor nutricional es ideal en la dieta de los bebés, estudiantes, deportistas, personas convalecientes y de la tercera edad.



## QUINUA BLANCA BENEFICIADA CONVENCIONAL Y ORGÁNICA

Arroba de 11,50 kg, bolsa de 25 kg, quintal de 46 kg, big bag de 1 tn

La quinua orgánica resulta ser un cereal saludable y con alto valor proteico. Normalmente la quinua orgánica requiere ser hervida antes de consumirla. Se le considera un superalimento y es un común sustituto del arroz, además de ser muy sabroso en ensaladas con queso y vegetales.

### Características nutricionales

- Granos medianos (mayores a 1,50 mm): 97,80%.
- Granos pequeños (menores a 1,50 mm): 1,93%.
- Humedad 9,7%.
- Saponina: negativo
- Grano homogéneo, libre de olores y sabores extraños.
- Rica en proteínas vegetales, fibra y minerales como hierro, magnesio y zinc.
- Contiene aminoácidos esenciales y antioxidantes.
- Bajo índice glucémico, ideal para una alimentación equilibrada.

### Usos

Se utiliza esencialmente como alimento para consumo humano en sopas, cremas, guisos, torrijas, postres, panadería y bebidas.



## API DE QUINUA SIN AZÚCAR

Bolsa de 11,5 kg 25 kg

“El api de quinua sin azúcar es un alimento que se obtiene al moler el grano de quinua previamente seleccionado, con adición de harina de maíz, canela y clavo de olor, recomendada como alimento básico en dietas altamente nutritivas y para personas con enfermedad celiaca por no contener gluten.

### Características nutricionales

- Polvo homogéneo sin grumos.
- Rica en hierro, calcio, fósforo, fibra, vitamina E y complejo B.

### Usos

Se utiliza esencialmente como alimento para consumo humano en bebida.



## LÍNEA ALMENDRAS

### ALMENDRA

20 kg

La almendra amazónica tiene amplias propiedades nutricionales y funcionales además de ser una fuente potencial de antioxidantes naturales, también son fuente de nutrientes como lípidos, proteína, fibra, selenio, magnesio, fósforo y tiamina.

#### Características nutricionales

- Variedad de almendra; entre enteras y partidas, envasado en bolsa de polietileno y empaquetado en caja de cartón corrugado.
- Son ricas en proteínas vegetales, minerales, vitaminas, grasas saludables, flavonoides y fibra. Son una fuente de antioxidantes naturales.
- Alto contenido de vitamina E, selenio, magnesio, fósforo, calcio y fibra.

#### Propiedades

- Son un alimento que aporta mucha energía
- Mejoran la piel
- Mejora el sistema inmunológico
- Reduce la fatiga y dolores musculares



## LÍNEA LÁCTEOS

### MANTEQUILLA CON Y SIN SAL

[A GRANEL]

Balde de 20 kg, canastillo de 10 kg

Mantequilla tradicional de textura cremosa y sabor intenso. Ideal para cocinar, hornear y untar, aportando un toque salado que realza el sabor de tus platos.

- Para cocinar, freír y como base para salsas y aderezos.
- Ideal para hornear pasteles, galletas y panes.
- Acompañante en platos como tostadas o panecillos.

#### Características:

- Producto lácteo elaborado a partir de la crema de leche sin añadir sal.
- Sabor suave y cremoso.
- Rica en grasas saturadas saludables, vitaminas A, D y E, esenciales para la salud ocular y ósea.
- Contiene ácido butírico, que favorece la salud intestinal.



## LECHE PREMIUM (3% materia grasa)

Bolsa 800 ml

- La leche se utiliza en la alimentación, en la repostería y en la elaboración de productos nutricionales

### Características:

Leche entera ultrapasteurizada, rica en calcio, proteínas, vitamina A, D y complejo B. Fortalece huesos y músculos, ideal para el consumo diario. Perfecta para consumo diario, cafés, repostería y batidos nutritivos.



## LECHE NATURAL

Bolsa 900 ml

- La leche se utiliza en la alimentación, en la repostería y en la elaboración de productos nutricionales

### Características:

Mediante la estandarización se garantiza en cada unidad de empaque de leche, la misma cantidad de grasa, proteínas, sólidos, minerales, vitaminas y lactosa.



## QUESO FRESCO

Bloque 3-4 kilos

El queso fresco, es un queso con un sabor suave, de textura blando y húmedo, es un derivado lácteo que se obtiene al cuajar la leche, no necesita de maduración por sus características

### Características:

- Alimento saludable, nutritivo y versátil.
- Contiene entre 60 y 80% de agua.
- Sabor suave y ligeramente salado, ideal para diversas preparaciones.

### Propiedades:

- Alta biodisponibilidad de calcio.
- Bajo en grasas, apto para todo tipo de dietas.
- Ideal para deportistas y adultos mayores por su aporte protéico.



## QUESO EDAM

Bloque 3-4 kilos

Queso semimaduro de leche de vaca, de color amarillo pálido y textura suave pero firme.

### Características:

- Fuente de proteínas, calcio y nutrientes esenciales.
- Textura firme pero tierna, fácil de cortar, rallar o fundir.
- Sabor suave, ideal para diversas preparaciones.

### Propiedades:

- Aporta antioxidantes que ayudan al sistema cardiovascular.
- Contribuye a mantener huesos fuertes y a la reparación celular.
- Contribuye al crecimiento y la reparación celular.
- Puede ayudar a reducir la presión arterial.



## QUESO CHEDDAR

Bloque 3-4 kilos

Queso semiduro, firme y con sabor fuerte y ligeramente ácido. A medida que madura, intensifica su sabor y adquiere un tono amarillo o anaranjado. Ideal para platos fríos y calientes.

### Características:

Queso semiduro, firme y con sabor fuerte y ligeramente ácido. A medida que madura, intensifica su sabor y adquiere un tono amarillo o anaranjado. Ideal para platos fríos y calientes.

### Propiedades:

- Favorece la salud ósea por su alto contenido de calcio.
- Adecuado para todas las edades, especialmente niños y adultos activos.
- Ideal para dietas altas en proteína.



## QUESO MOZZARELLA

Bloque 3-4 kilos

Queso fresco de textura suave y elástica, con sabor delicado y ligeramente salado. Ideal para derretir y gratinar gracias a su excelente capacidad de fusión.

### Características:

- Suave, cremoso y muy versátil: perfecto para pizzas, pastas, ensaladas y más.
- Alta capacidad de fusión, ideal para platos gratinados y fundidos.

### Propiedades:

- Rico en calcio, proteína y vitamina B12.
- Bajo en grasa y sodio, ideal para dietas equilibradas.
- Excelente para mantener la salud ósea en todas las edades.



## LÍNEA FRUTÍCOLA

### **PULPA CONGELADA DE FRUTAS** FRUTAS SEGÚN DISPONIBILIDAD Y TEMPORADA

5 kg, Balde 20 Kg, Tambor 190 Kg

Producto obtenido a través de la extracción de frutas (manzana, copoazu) frescas y sanas.

#### **Características:**

- Está compuesta principalmente de azúcares, como fructosa y sacarosa.
- Contiene fibra, vitaminas C, vitamina A, minerales, calcio, fósforo.
- Es un producto sometido a tratamiento térmico de pasteurización y estabilización enzimática que garantiza la inocuidad del producto.

- Mantiene las propiedades de la fruta como fruta fresca. Este producto que puede ser utilizado como materia prima para la elaboración de néctares, jugos, mermeladas, compotas, pures, jaleas, etc.



### **JUGO VIRGEN DE FRUTAS** PIÑA, NARANJA Y MANDARINA

Balde 20 Kg, Tambor 190 Kg

Producto obtenido a través de la extracción de frutas (Piña, naranja y mandarina) frescas y sanas.

#### **Características:**

- Está compuesta principalmente de azúcares, como fructosa y sacarosa.
- Contiene fibra, vitaminas C, vitamina A, minerales, calcio, fósforo.
- Mantiene las propiedades de la fruta como fruta fresca.
- Es un producto sometido a tratamiento térmico de pasteurización y choque térmico que garantiza la inocuidad del producto.
- Es un producto sometido a tratamiento térmico de pasteurización y choque térmico que garantiza la inocuidad del producto.

Este producto que puede ser utilizado como materia prima para la elaboración de néctares, jugos, mermeladas, compotas, pures, jaleas, etc o ser de consumo directo.



## JUGO VIRGEN CONGELADO DE FRUTAS

FRUTAS SEGÚN DISPONIBILIDAD Y TEMPORADA

5 kg, Balde 20 Kg, Tambor 190 Kg

Producto obtenido a través de la extracción de frutas [Piña, maracuyá, naranja y mandarina] frescas y sanas.

### Características:

- Está compuesta principalmente de azúcares, como fructosa y sacarosa.
- Contiene fibra, vitaminas C, vitamina A, minerales, calcio, fósforo. Mantiene las propiedades de la fruta como fruta fresca.
- Es un producto sometido a tratamiento térmico de pasteurización y choque térmico que garantiza la inocuidad del producto.
- Es un producto sometido a tratamiento térmico de pasteurización y choque térmico que garantiza la inocuidad del producto.

Este producto que puede ser utilizado como materia prima para la elaboración de néctares, jugos, mermeladas, compotas, pures, jaleas, etc o ser de consumo directo.





# Sano Nutritivo *Natural*



**Contáctanos**  
**71533705**



**¡Escanea y conoce**  
**Nuestros Productos!**

 @EmpresaBolivianadeAlimentos

 EBA Bolivia

 @ebabolivia

 ebabolivia