

QUIMI ali
men
tos



FOOD _____
INGREDIENTS



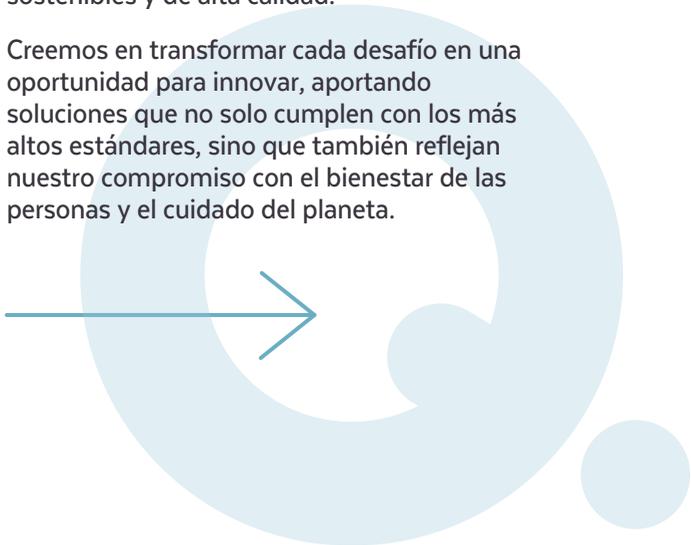
QUIMI ali
men
tos

EN QUIMI,
NUESTRO PROPÓSITO
ES IMPACTAR
POSITIVAMENTE LA
INDUSTRIA
ALIMENTARIA,

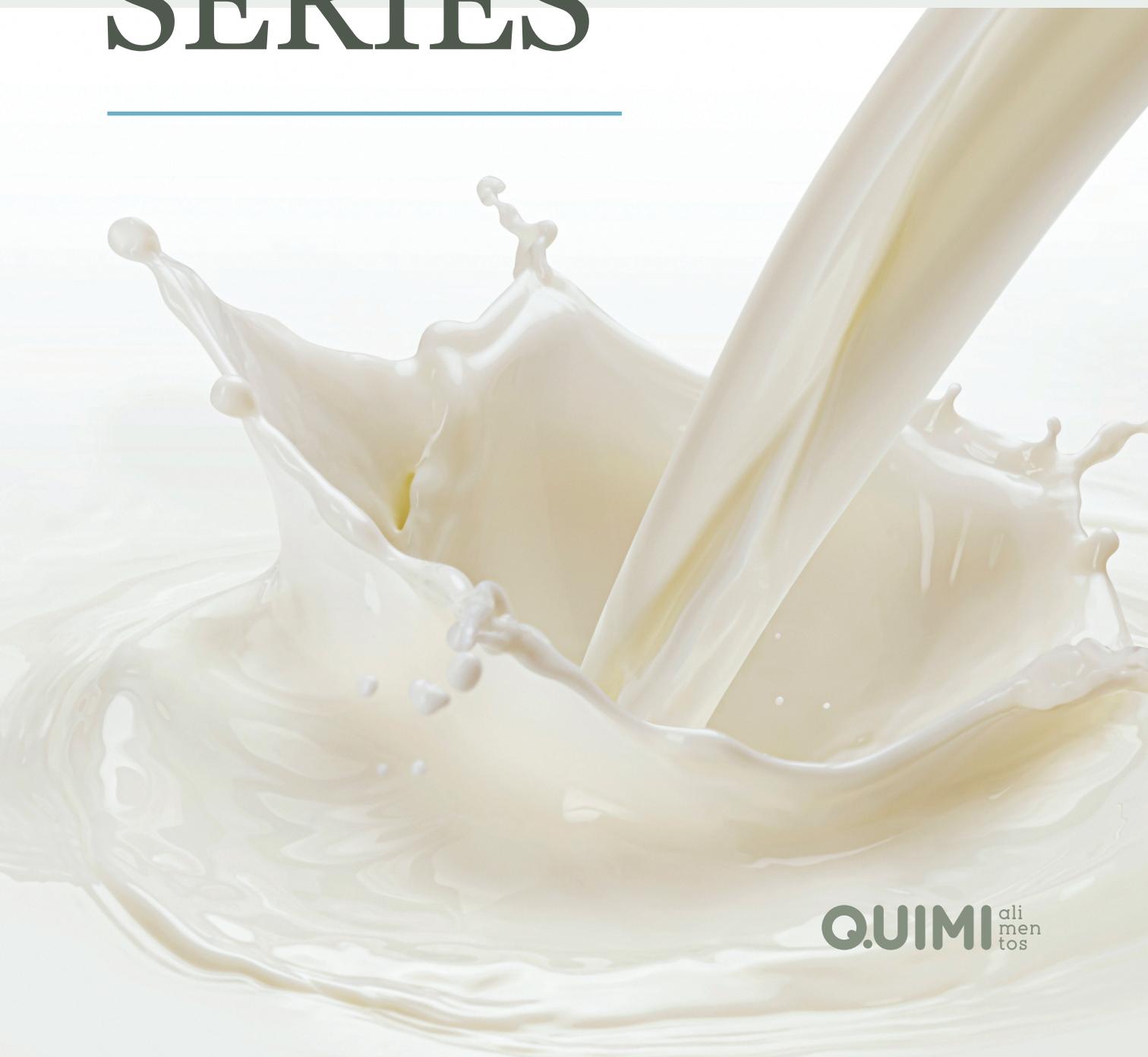
ofreciendo ingredientes que inspiran la creación de alimentos más saludables, sostenibles y de alta calidad.

Creemos en transformar cada desafío en una oportunidad para innovar, aportando soluciones que no solo cumplen con los más altos estándares, sino que también reflejan nuestro compromiso con el bienestar de las personas y el cuidado del planeta.

www.quimialimentos.com



PROTEIN SERIES



QUIMI ali
men
tos

QUIMI alimentos



Fuente de proteína



Vegano



Libre de alérgenos



Non GMO

CONCENTRACIÓN
DE PROTEÍNA
80%

PRESENTACIÓN
20 kgs

ARVEJA PROTEÍNA AISLADA DE ARVEJA 80%

Obtenida a partir de arvejas cultivadas en EEUU, contiene un perfil completo de aminoácidos esenciales y una tasa de absorción de más del 95. tiene excelentes propiedades fisicoquímicas y sensoriales, puede ser aplicada en matrices dulces o saladas, en polvo o listas para consumo, batidos proteicos plant based, barras nutricionales y panadería.

Origen: China

ALTA SOLUBILIDAD, BUENA ESTABILIDAD

QUIMI alimentos



Fuente de proteína



Vegano



Libre de alérgenos



Non GMO

CONCENTRACIÓN
DE PROTEÍNA
80%

PRESENTACIÓN
20 kgs

ARROZ PROTEÍNA CONCENTRADA DE ARROZ 80%

Tiene excelentes propiedades fisicoquímicas y sensoriales, posee una alta digestibilidad y un perfil nutricional completo. Puede ser aplicada en matrices dulces o saladas, en polvo o listas para consumo, batidos proteícos plant based, mezclas con lácteos, barras nutricionales, panadería y repostería.

Origen: China

ALTA SOLUBILIDAD, BUENA ESTABILIDAD

QUIMI alimentos



Fuente de proteína



Vegano



Buena biodisponibilidad



Sabor neutro

CONCENTRACIÓN
DE PROTEÍNA
90%

PRESENTACIÓN
20 kgs

SOYA PROTEÍNA AISLADA DE SOYA 90%

Tiene excelentes propiedades fisicoquímicas y sensoriales. Al remover la mayoría de carbohidratos de su composición le otorga una alta digestibilidad, puede usarse para elevar el contenido de proteína de sus productos, mejorar las características sensoriales y tiene algunas funcionalidades como emulsificante, agente para la absorción de grasas y agua, y propiedades aglutinantes. Puede usarse en mezclas en polvo, barras nutricionales, panadería, repostería, salsas y cárnicos.

Origen: China

NO REQUIERE USO DE ESTABILIZANTES O SABORIZANTES.



Fuente de
proteína



Alta pureza



Buena
solubilidad



Bajo en
grasa

CONCENTRACIÓN
DE PROTEÍNA

70%

PRESENTACIÓN
20kgs

MPC70

PROTEÍNA CONCENTRADA DE LECHE

Obtenida a partir de leche descremada y concentrada con procesos de ultrafiltración y nanofiltración para elevar su contenido de proteína. Por su composición es apta para ser aplicada en complementos nutricionales, barras de proteína, productos lácteos y de panadería. Es una excelente opción para mezclar con proteínas de suero de leche para diversificar el valor nutricional y optimizar costos.

Origen: USA

SUS PROPIEDADES ESTABILIZANTES Y EMULSIFICANTES
PERMITEN TENER PRODUCTOS DE APARIENCIA HOMOGÉNEA.



Fuente de
proteína



Alta pureza



Sabor limpio



Bajo en
grasa

CONCENTRACIÓN
DE PROTEÍNA
80%

PRESENTACIÓN
20 kgs

WPC80

PROTEÍNA CONCENTRADA DE SUERO DE LECHE

Obtenida a partir del suero de la leche, contiene una alta proporción de aminoácidos esenciales que el cuerpo puede absorber rápidamente. Gracias a su composición puede aplicarse en complementos nutricionales para todas las edades, bebidas en polvo y RTD, panadería y repostería, secado por aspersión de diferentes matrices, y en derivados lácteos para mejorar la textura, cremosidad y calidad organoléptica del producto final.

Origen: USA

ESTABLE EN EL TIEMPO, SIN SEDIMENTACIÓN, SIN LECITINA DE SOYA



Fuente de proteína



Sabor limpio



Instantánea



Bajo en grasa

CONCENTRACIÓN
DE PROTEÍNA
80%

PRESENTACIÓN
20 kgs

IWPC80

PROTEÍNA CONCENTRADA DE SUERO DE LECHE

INSTANTÁNEA

Obtenida a partir de un único tipo de queso mozzarella por lo tanto tiene propiedades organolépticas superiores, muy buena solubilidad en altas concentraciones y amplios intervalos de PH. Posee beneficios funcionales como espumar, emulsionar, batir, gelificar. Puede usarse como sustituto del huevo en aplicaciones de panadería. Ideal para Alimentos, bebidas y mezclas enriquecidos con proteínas.

Origen: USA

ESTABLE EN EL TIEMPO, SIN SEDIMENTACIÓN, CONTIENE LECITINA DE SOYA.



Fuente de proteína



Alta pureza



Rápida digestión



Bajo en grasa

CONCENTRACIÓN
DE PROTEÍNA
90%

PRESENTACIÓN
20 kgs

WPI90

PROTEÍNA AISLADA DE SUERO DE LECHE

Obtenida a partir de la reducción del contenido de grasas y carbohidratos del suero de leche. Por su composición es apta para ser aplicada en complementos nutricionales, bebidas listas para el consumo, barras de proteína, secado por aspersión de diferentes matrices. Apta para personas con intolerancia a la lactosa.

Origen: USA

RECOMENDADA PARA PROCESOS QUE TIENEN
HOMOGENIZACIÓN Y/O ALTAS TEMPERATURAS



Q.UIMI ali
men
tos