

CHACABUCO®

Harinas de Calidad



COCINA SALUDABLE

Para los que más disfrutan de la cocina

¿Por qué las harinas CHACABUCO COCINA SALUDABLE son ALIMENTOS FUNCIONALES?

Porque además del aporte natural de sustancias nutritivas, proporcionan un beneficio específico en la salud de las personas.

¿Qué productos se pueden elaborar con CHACABUCO COCINA SALUDABLE?

Las harinas CHACABUCO COCINA SALUDABLE, están diseñadas para ser utilizadas en todo tipo de recetas, tanto dulces como saladas. Por su granulometría y la proporción de distintas harinas y semillas trituradas y molidas, se adaptan muy bien en la elaboración de pastas caseras, panes, pizzas, budines, tortas y panqueques, otorgando un sabor característico y agradable en todas las preparaciones.



Presentamos nuestra nueva línea de Cocina Saludable



¿Por qué son una propuesta ganadora para tu negocio?



Porque son productos novedosos y con valor agregado para el mercado de harinas.

ALTO
CONTENIDO
PROTEÍCO

Por su alto contenido proteico, son una alternativa ideal para el público interesado en mantener una dieta vegetariana o vegana.

100%
VEGETALES

Porque son 100 % vegetales, libres de aditivos y conservantes.



Porque están elaboradas bajo las más estrictas normas de calidad e inocuidad, y cuentan con el respaldo de una empresa con más de 100 años de trayectoria en el mercado.

HARINA INTEGRAL
DE TRIGO

+ LEGUMBRES





COCINA SALUDABLE



GARBANZOS



POROTOS



LENTEJAS



ARVEJAS

¿POR QUÉ HARINA INTEGRAL CON LEGUMBRES?

Porque a los beneficios nutricionales de la harina integral de trigo, se suman los beneficios de las legumbres.

Las legumbres son una fuente de proteínas y aminoácidos esenciales, y aportan una cantidad significativa de hidratos de carbono, micronutrientes y fibra alimentaria de calidad. En este producto hemos utilizado harina de lentejas, porotos, garbanzos y arvejas.

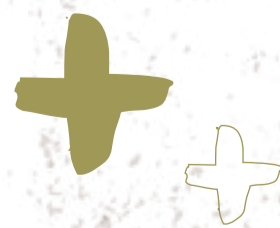


BENEFICIOS

FUENTE
DE PROTEÍNAS

APTO
VEGANO

NO
CONTIENE SODIO

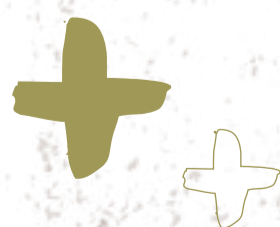


Presentación

- **Kilogramos por paquete:** 0,75
- **Paquetes por bulto:** 10
- **Bultos por pallet:** 126
- **Código de producto:** 6029
- **Código EAN 13:** 7799037145176
- **Código DUN 14:** 17799037145173

LA HARINA INTEGRAL DE TRIGO + LEGUMBRES CHACABUCO

- Aporta 45 % más de proteína vegetal que las harinas tradicionales.
- Tiene alto contenido de fibra cubriendo el 23 % de la dosis diaria recomendada.
- Tiene 25 % menos de carbohidratos.
- Es baja en grasas totales.
- No contiene sodio.
- Es un alimento 100 % vegetal.
- Es apta para una alimentación vegana.





INFORMACIÓN NUTRICIONAL

por porción de 50 gr de harina (1/2 taza)

	Cant. por porción	% VD (*)
Valor energético	152 kcal - 636 kJ	8
Carbohidratos	27 g	9
Proteínas	8 g	11
Grasas totales	1,3 g	2
Grasas saturadas	0,34 g	2
Grasas trans	0 g	-
Grasas monoinsaturadas	0 g	-
Grasas poliinsaturadas	0 g	-
Omega 3	0 g	-
Omega 6	0,6 g	-
Omega 9	0,24 g	-
Fibra alimentaria	5,8 g	23
Sodio	0 mg	-

(*) % Valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ.
Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

HARINA INTEGRAL
DE TRIGO

+ SEMILLAS



COCINA SALUDABLE



LINO



CHÍA



AMARANTO

¿POR QUÉ HARINA INTEGRAL CON SEMILLAS?

Porque a los beneficios nutricionales de la harina integral de trigo, se suman los beneficios de las semillas.

Las semillas son alimentos de un alto valor nutricional, fuente de fibras, vitaminas, minerales y grasas saludables como Omega 3, 6 y 9. Elegimos las semillas de lino porque son ricas en magnesio, calcio, hierro, potasio, manganeso y sodio, además de Omega 3 y vitaminas del grupo B y C. También elegimos la chía, que es una planta oleaginosa constituida por 40 % de aceites y 20 % de proteínas, siendo además la principal fuente de Omega 3, 6 y 9. Finalmente, las semillas de amaranto, consideradas un superalimento por contener 8 de los 9 aminoácidos esenciales, además de ser fuente de vitaminas A, B, C, B1, B2, B3, D y K y ricas en hierro y ácido fólico.



BENEFICIOS

ALTO

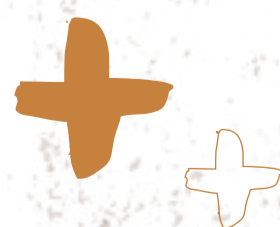
CONTENIDO DE
FIBRA Y OMEGA 3

APTO

VEGANO

NO

CONTIENE SODIO



Presentación

- **Kilogramos por paquete:** 0,75
- **Paquetes por bulto:** 10
- **Bultos por pallet:** 126
- **Código de producto:** 6030
- **Código EAN 13:** 7799037603003
- **Código DUN 14:** 17799037603000

LA HARINA INTEGRAL DE TRIGO + SEMILLAS CHACABUCO

- Tiene alto contenido de fibra cubriendo el 25 % de la dosis diaria recomendada.
- Aporta 75 veces más de Omega 3 que las harinas tradicionales.
- Es fuente de Omega 6 y 9.
- Tiene 25 % menos de carbohidratos que las harinas blancas.
- Aporta 34 % más de proteína vegetal que las harinas tradicionales.
- Es baja en grasas totales.
- No contiene sodio.
- Es apta para una alimentación vegana.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

por porción de 50 gr de harina (1/2 taza)

	Cant. por porción	% VD (*)
Valor energético	153 kcal – 640 kJ	8
Carbohidratos	26 g	9
Proteínas	7,4 g	10
Grasas totales	2,2 g	4
Grasas saturadas	1,10 g	5
Grasas trans	0 g	-
Grasas monoinsaturadas	0 g	-
Grasas poliinsaturadas	0 g	-
Omega 3	0,75 g	-
Omega 6	0,55 g	-
Omega 9	0,25 g	-
Fibra alimentaria	6,3 g	25
Sodio	0	-

(*) % Valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ.
Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.



HARINA DE TRIGO

+ GRANOS ANCESTRALES



COCINA SALUDABLE



QUINOA



SARRACENO



AMARANTO

¿POR QUÉ HARINA DE TRIGO CON GRANOS ANCESTRALES?

Porque los granos ancestrales en combinación con harina de trigo, aportan a la mezcla grandes propiedades nutricionales.

Los granos ancestrales son un grupo de semillas y pseudocereales que no han sido alterados o modificados genéticamente durante los últimos milenios.

Además de su alto contenido de fibras solubles e insolubles, el trigo sarraceno es un superalimento rico en hidratos de carbono complejos, proteínas, magnesio, potasio y fósforo. Por otro lado la harina de quinoa, que es considerada el único alimento del reino vegetal que provee todos los aminoácidos esenciales. Finalmente el amaranto, que también es considerado un superalimento ya que contiene 8 de los 9 aminoácidos esenciales, además de ser fuente de vitaminas A, B, C, B1, B2, B3, D y K y rico en hierro y ácido fólico.

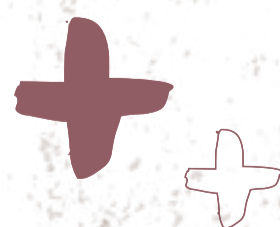


BENEFICIOS

ALTA
CALIDAD DE
PROTEÍNA

FUENTE
DE FIBRA

APTO
VEGANO



Presentación

- **Kilogramos por paquete:** 0,75
- **Paquetes por bulto:** 10
- **Bultos por pallet:** 126
- **Código de producto:** 6033
- **Código EAN 13:** 7799037060332
- **Código DUN 14:** 17799037060339

LA HARINA DE TRIGO + GRANOS ANCESTRALES CHACABUCO

- Tiene una excelente calidad de proteína vegetal, gracias al perfil de aminoácidos de la quinoa y el amaranto.
- Es fuente de fibra cubriendo el 20 % de la dosis diaria recomendada.
- No contiene sodio.
- Es apta para una alimentación vegana.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

por porción de 50 gr de harina (1/2 taza)

	Cant. por porción	% VD (*)
Valor energético	172 kcal - 720 kJ	9
Carbohidratos	35 g	12
Proteínas	5,3 g	7
Grasas totales	1,2 g	2
Grasas saturadas	0 g	-
Grasas trans	0 g	-
Grasas monoinsaturadas	0,25 g	-
Grasas poliinsaturadas	0,30 g	-
Omega 3	0,75 g	-
Omega 6	0,26 g	-
Omega 9	0,64 g	-
Fibra alimentaria	1,9 g	8
Sodio	ND	(**)

(*) % Valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ.
Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

(**) Como todos los de igual naturaleza.

CONOCÉ TAMBIÉN NUESTRA LÍNEA DE HARINAS ESPECIALES



Encontrá nuestras recetas en www.harinaschacabuco.com.ar

  /HarinasChacabuco

SERVICIO DE ATENCIÓN AL CONSUMIDOR

 0810-666-9699

www.molinochacabuco.com.ar


Molino Chacabuco