



**novarex**

— COMMODITIES —

Catálogo de Productos

# ÍNDICE DEL CATÁLOGO COMERCIAL

## 1. PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS

Selección de materias primas agrícolas y especias destinadas a mercados internacionales, adecuadas para consumo humano, alimentación animal y uso industrial. Productos disponibles en grandes volúmenes, con especificaciones estandarizadas y adaptadas a operaciones de trading y distribución.

• Maíz Amarillo.....	7
• Maíz Blanco.....	8
• Alubia Roja.....	9
• Alubia Negra.....	10
• Garbanzo Kabuli.....	11
• Soja.....	12
• Ajo.....	13
• Jengibre Fresco.....	14
• Pimienta Negra.....	15
• Pimienta Blanca.....	16
• Cardamomo Verde.....	17
• Canela.....	18
• Clavo.....	19

## 2. ACEITES COMESTIBLES

Portafolio de aceites comestibles destinados a los sectores alimentario, industrial y HORECA. Productos disponibles en distintos grados de refinado y aplicaciones, adecuados para operaciones profesionales y distribución a gran escala.

• Aceite de Girasol.....	21
• Aceite de Oliva.....	22
• Aceite de Maíz.....	23
• Aceite de Canola.....	24
• Aceite de Soja.....	25
• Aceite de Palma.....	26
• Aceite de Cacahuete.....	27
• Aceite de Almendra.....	28
• Aceite de Coco.....	29
• Estearina de Aceite de Palma.....	30
• Aceite de Aguacate.....	31
• Aceite de Sésamo.....	32

### 3. CARNE DE VACUNO | POLLO | PRODUCTOS DEL MAR

Gama de productos cárnicos y del mar orientados a distribución internacional, canal mayorista y operadores HORECA. Presentaciones adaptadas a procesadores industriales y operaciones de importación.

#### Vacuno

• Chuletón de Vacuno.....	34
• Tapa / Contra de Vacuno .....	35
• Pecho de Vacuno.....	36
• Cadera de Vacuno .....	37
• Costilla Corta de Vacuno .....	38
• Falda de Vacuno .....	39
• Riñón de Vacuno.....	40
• Corazón de Vacuno.....	41
• Cuarto Trasero de Vacuno .....	42

#### Pollo

• Pollo Entero .....	44
• Muslo de Pollo .....	45
• Cuarto Trasero de Pollo .....	46
• Alitas de Pollo.....	47
• Pechuga de Pollo.....	48
• Patas de Pollo.....	49
• Mollejas de Pollo .....	50
• Hígado de Pollo.....	51
• Alitas de Pollo – Sección Media.....	52

#### Productos del mar

• Caballa .....	54
• Sardinas.....	55
• Atún.....	56
• Merluza .....	57
• Bacalao.....	58
• Tilapia .....	59
• Kinglip .....	60
• Langostinos.....	61
• Cangrejo.....	62
• Langosta.....	63

novarex  
COMMODITIES

## 4. FRUTAS DESHIDRATADAS | FRUTOS SECOS

Selección de frutos secos y frutas deshidratadas para consumo directo, canal retail, ingredientes industriales y distribución a granel. Productos con distintas calidades comerciales y formatos según mercado de destino.

• Dátiles .....	65
• Pasas.....	66
• Nuez de Macadamia.....	67
• Ciruelas Pasas .....	68
• Albaricoques Deshidratados .....	69
• Nueces.....	70
• Anacardos .....	71
• Nueces Pecanas.....	72
• Almendras .....	73
• Cacahuets .....	74

## 5. AZÚCAR | EDULCORANTES

Azúcares y edulcorantes destinados a la industria alimentaria, bebidas y aplicaciones industriales. Productos disponibles en distintos grados de refinado y presentaciones, adecuados para operaciones de gran volumen.

• Azúcar Blanco Refinado ICUMSA 45 .....	76
• Azúcar Blanco – Grado Premium.....	77
• Azúcar Moreno .....	78
• Azúcar Refinado Industrial.....	79
• Miel Natural.....	80
• Jarabes Alimentarios (SYRUP) .....	81

## 6. PRODUCTOS QUÍMICOS

Productos químicos industriales destinados a múltiples aplicaciones técnicas e industriales. Suministro bajo especificaciones estándar y cumplimiento de normativas internacionales de seguridad y manipulación.

• Ácido Sulfúrico ( $H_2SO_4$ ).....	83
• Ácido Clorhídrico (HCl).....	84
• Ácido Fosfórico ( $H_3PO_4$ ) .....	85
• Ácido Sulfónico Lineal de Alquibenceno (LABSA).....	86
• Lauril Éter Sulfato de Sodio (SLES) .....	87
• Hipoclorito de Sodio .....	88
• Nitrato Amónico .....	89

- Carbonato de Sodio.....90
- Ácido Cítrico.....91
- Sulfato Potásico .....92
- Sulfato Amónico .....93
- Hidróxido de Sodio (Sosa Cáustica).....94
- Metanol .....95
- Etanol .....96
- Acetona .....97
- Alcohol Isopropílico .....98
- Peróxido de Hidrógeno .....99
- Carbonato de Calcio.....100
- Ácido Fórmico .....101
- EDTA (Ácido Etilendiaminotetraacético) .....102



novarex

— COMMODITIES —



novarex

— COMMODITIES —



PRODUCTOS  
AGROALIMENTARIOS

# **MAÍZ AMARILLO**

Maíz amarillo de calidad consistente destinado principalmente al **consumo humano**, así como a **formulaciones de alimentación animal y procesos industriales**. Se utiliza como materia prima en aplicaciones alimentarias, nutrición animal y usos industriales, incluida la producción de etanol, manteniendo parámetros técnicos estables para su transformación y uso final.

## **Perfil nutricional**

Energía: **3300 kcal/kg**

Composición por 100 g: **76% agua, 19% carbohidratos, 3% proteína, 1% grasa**

Aporte energético: **86 kcal por 100 g**



## **Formatos de envasado disponibles**

- Retail: 1 kg; 2,5 kg; 5 kg
- Profesional / food service: 10 kg
- Industrial: 25 kg; 50 kg
- Industrial a granel: sacos jumbo de 1 tonelada
- Envasado personalizado

## **Ficha técnica**

<b>Parámetro</b>	<b>Especificación</b>
Aflatoxinas	≤ 20 ppb
Organismo genéticamente modificado	No GMO
Contenido de humedad	12,0% – 13,5%
Contenido proteico	8,5% – 10,5%
Materia extraña	< 1%
Granos dañados	< 3%
Daños por plagas	< 1%
Peso específico	72–76 kg/hl
Distribución del tamaño de grano	95% uniforme

## **Garantía de calidad y control**

El producto se procesa bajo **BPA** y **BPM**, con controles periódicos destinados a garantizar el cumplimiento de los parámetros técnicos y los requisitos de seguridad alimentaria establecidos.

## **Vida útil y conservación**

Vida útil estimada: **12–18 meses** desde la fecha de envasado.

Conservar en ambientes frescos y secos, a temperaturas inferiores a **15 °C** y con humedad relativa inferior al **65%**, en envases cerrados.

# **MAÍZ BLANCO**

Maíz blanco de calidad estable destinado principalmente al **consumo humano**, así como a **formulaciones de alimentación animal** y **aplicaciones industriales**. Se emplea como materia prima en la producción de harinas y sémolas de maíz, productos alimentarios transformados y otros procesos donde se requieren propiedades de molienda homogéneas, tamaño de grano consistente y buen comportamiento tecnológico.



## **Perfil nutricional**

Proteína: **8–10 %**

El maíz blanco se caracteriza por su base de carbohidratos y presencia de fibra dietética, lo que lo hace adecuado para aplicaciones alimentarias que requieren energía sostenida y estabilidad nutricional, manteniendo neutralidad de color y sabor.

## **Formatos de envasado disponibles**

- Retail: 1 kg; 2,5 kg; 5 kg
- Profesional / food service: 10 kg
- Industrial: 25 kg; 50 kg
- Industrial a granel: sacos de 1 tonelada
- Envasado personalizado

## **Ficha técnica**

<b>Parámetro</b>	<b>Especificación</b>
Contenido de humedad	≤ 14 %
Grado	Food Grade
Materia extraña	< 1 %
Granos dañados	< 3 %
Daños por plagas	< 1 %
Aflatoxinas	< 20 ppb
Peso específico	72–75 kg/hl
Uniformidad del tamaño de grano	95 % uniforme

## **Garantía de calidad y control**

El producto se gestiona conforme a **BPA** y **BPM**, con controles periódicos orientados a garantizar la seguridad alimentaria y el cumplimiento de los parámetros técnicos definidos para uso alimentario, animal e industrial.

## **Vida útil y conservación**

Vida útil estimada: **12–18 meses** desde la fecha de envasado.

Conservar en lugares frescos y secos, a temperaturas inferiores a **15 °C** y humedad relativa por debajo del **65 %**, en envases cerrados para evitar absorción de humedad y deterioro del grano.

## **ALUBIA ROJA**

Leguminosa destinada al **consumo humano** y al **procesamiento alimentario**, adecuada para productos en conserva, envasado retail y aplicaciones de food service. Orientada a mercados profesionales que requieren **calibrado uniforme, color rojo oscuro estable** y **buen comportamiento en cocción**, lo que facilita su uso en procesos industriales y elaboraciones alimentarias estandarizadas.



### **Perfil nutricional**

Las alubias rojas presentan un contenido proteico del **22–24 %**. En **100 g de producto cocido** aportan aproximadamente **127 kcal, 8,7 g de proteína, 22,8 g de carbohidratos** y **6,4 g de fibra dietética**. Son fuente de **folato, hierro, fósforo, potasio y magnesio**, y contienen **almidón resistente**.

### **Formatos de envasado disponibles**

- Sacos retail: 500 g; 1 kg; 2 kg; 5 kg
- Sacos profesionales: 25 kg
- Sacos industriales: 50 kg
- Big bags: 1 tonelada
- Envasado personalizado

### **Ficha técnica**

<b>Parámetro</b>	<b>Especificación</b>
Contenido de humedad	≤ 16 %
Contenido de proteína	22–24 %
Materia extraña	< 1 %
Granos dañados	< 2 %
Granos defectuosos	< 4 %
Tamaño	220–240 granos / 100 g
Color	Rojo oscuro
Uniformidad de tamaño	95 %
Tiempo de cocción	45–75 min
Aflatoxinas	≤ 20 ppb

### **Garantía de calidad y certificación**

La producción de alubias rojas se realiza conforme a **Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)** y **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**.

El proceso incorpora **sistemas HACCP** y está respaldado por **certificación ISO**, con auditorías periódicas que validan el cumplimiento de los requisitos de seguridad alimentaria y control de calidad.

### **Vida útil y conservación**

En condiciones óptimas de almacenamiento, las alubias rojas mantienen su calidad durante **24–36 meses** desde la fecha de procesamiento.

Deben almacenarse en un entorno **fresco y seco**, con temperaturas inferiores a **15 °C** y humedad relativa por debajo del **65 %**.

## **ALUBIA NEGRA**

Leguminosa destinada al **consumo humano**, orientada a **procesamiento alimentario, mercados saludables, cocina latinoamericana** y **aplicaciones gourmet**, adecuada para conserva, envasado retail y food service. Presenta **color negro intenso y brillante, textura firme y excelente comportamiento en cocción**, valorada por mercados profesionales que requieren estabilidad, rendimiento y presentación homogénea.



### **Perfil nutricional**

Las alubias rojas negras presentan un **contenido proteico del 22–24 %**. En **100 g cocidos** aportan aproximadamente **132 kcal, 8,9 g de proteína, 23,7 g de carbohidratos y 8,7 g de fibra dietética**. Son fuente destacada de **folato, hierro, magnesio, fósforo, potasio y zinc**.

### **Formatos de envasado disponibles**

- Retail: 500 g; 1 kg; 2 kg; 5 kg
- Profesional / food service: 5 kg; 25 kg
- Industrial: 25 kg; 50 kg; 1 tonelada
- Envasado personalizado

### **Ficha técnica**

<b>Parámetro</b>	<b>Especificación</b>
Color	Negro intenso brillante
Textura	Firme
Contenido de humedad	11–13 %
Contenido de proteína	22–24 %
Materia extraña	< 0,5 %
Granos dañados	< 2 %
Granos defectuosos	< 3 %
Uniformidad de tamaño	≥ 96 %
Tiempo de cocción	45–75 min
Grado	Export Quality

### **Garantía de calidad y control**

El producto se produce y procesa conforme a **(BPA)** y **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**. El sistema productivo incorpora **HACCP**, con procesos auditados y controlados, y está respaldado por **certificación ISO**.

De forma complementaria, se aplican controles analíticos y de proceso para verificar **humedad, contenido proteico, actividad antioxidante, parámetros físicos del grano, seguridad microbiológica**, así como análisis de **metales pesados y residuos de pesticidas**, manteniendo estándares de producción **orgánica**.

### **Vida útil y conservación**

Vida útil estimada: **24–36 meses**.

Conservar en lugar **fresco, seco** y protegido de la luz, con **temperatura inferior a 12 °C** y **humedad relativa por debajo del 60 %**.

## **GARBANZO KABULI**

Leguminosa destinada al **consumo humano** y al **procesamiento alimentario**, especialmente adecuada para la elaboración de hummus, productos en conserva y aplicaciones de food service. Orientada a mercados profesionales que requieren **calibre grande, color crema uniforme y buen comportamiento en cocción**, con textura y sabor consistentes.

### **Perfil nutricional**

Los garbanzos Kabuli presentan un contenido proteico del **20–22 %**. En **100 g de producto cocido** aportan aproximadamente **164 kcal, 8,86 g de proteína, 27,42 g de carbohidratos y 7,6 g de fibra dietética**. Son fuente de **folato, manganeso, cobre, fósforo, hierro y magnesio**.



### **Formatos de envasado disponibles**

- Sacos retail: 500 g; 1 kg; 2 kg; 5 kg
- Sacos profesionales: 25 kg
- Sacos industriales: 50 kg
- Big bags: 1 tonelada

### **Ficha técnica**

<b>Parámetro</b>	<b>Especificación</b>
Tamaño	8–9 mm
Color	Crema / claro
Contenido de humedad	10–12 %
Contenido de proteína	20–22 %
Grado	Machine clean
Materia extraña	< 0,5 %
Granos dañados	< 2 %
Granos defectuosos	< 3 %
Uniformidad de tamaño	Clasificación homogénea
Tiempo de cocción	45–90 min
Peso específico	80–85 kg/hl

### **Garantía de calidad y control**

La producción de garbanzos Kabuli cumple con los **requisitos regulatorios de FDA y normativa de la Unión Europea**, e incorpora **sistemas HACCP** a lo largo del proceso. El sistema de gestión de calidad está respaldado por **certificaciones ISO y BRC**, según los estándares aplicables al mercado de destino. Adicionalmente, se realizan controles periódicos de proceso y ensayos de calidad para verificar parámetros físicos, nutricionales y de seguridad alimentaria.

### **Vida útil y conservación**

En condiciones óptimas de almacenamiento, los garbanzos Kabuli mantienen su calidad durante **24–36 meses** desde la fecha de procesamiento.

Deben almacenarse en un entorno **fresco y seco**, con temperaturas inferiores a **15 °C** y humedad relativa por debajo del **65 %**.

## **SOJA**

Leguminosa destinada al **consumo humano, extracción de aceite, alimentación animal y procesamiento industrial**. Adecuada para operaciones de crushing, fabricación de ingredientes alimentarios y aplicaciones industriales, con **parámetros de calidad consistentes**, buen rendimiento en procesado y disponibilidad de **variedades no-OGM**.



### **Perfil nutricional**

La soja presenta un contenido de **proteína del 38–40 %** y **aceite del 18–20 %**. En **100 g de producto cocido** aporta aproximadamente **173 kcal, 18,2 g de proteína, 8,4 g de carbohidratos y 8,0 g de grasa**. Destaca por su perfil completo de aminoácidos, presencia de **isoflavonas, lecitina** y ácidos grasos esenciales, lo que la hace adecuada para formulaciones alimentarias, nutrición animal.

### **Formatos de envasado disponibles**

- Sacos retail: 1 kg; 2 kg; 5 kg; 10 kg
- Sacos industriales: 50 kg; 60 kg
- Big bags: 1 tonelada
- Envíos a granel para comercio de materias primas
- Envasado personalizado

### **Ficha técnica**

<b>Parámetro</b>	<b>Especificación</b>
Contenido de aceite	18–20 %
Contenido de proteína	38–40 %
Contenido de humedad	≤ 14 %
Grado	No. 2 Yellow
Materia extraña	< 1 %
Granos dañados	< 2 %
Granos verdes	< 1 %
Granos partidos	< 8 %
Daño térmico	< 0,1 %
Peso específico	56–58 lb/bushel (≈ 80–85 kg/hl)

### **Garantía de calidad y control**

La producción de soja cumple con **requisitos regulatorios de EE. UU. y de la Unión Europea**, y se gestiona bajo **Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**. El sistema incorpora **HACCP** y está respaldado por **certificación ISO**.

### **Vida útil y conservación**

En condiciones óptimas de almacenamiento, la soja mantiene su calidad durante **12–24 meses** desde la cosecha.

Debe almacenarse en un entorno **fresco y seco**, con temperaturas inferiores a **15 °C** y humedad relativa por debajo del **65 %**.

## AJO

Ajo fresco destinado al **consumo humano, procesamiento alimentario, deshidratación y distribución en fresco**. Adecuado para mercados profesionales que requieren **bulbos homogéneos, sabor intenso, mínima brotación y buena vida útil**, con opciones de envasado orientadas a retail y canal industrial.

### Perfil nutricional

El ajo fresco destaca por su contenido en **compuestos azufrados con potencial de alicina** cuando se procesa o tritura. En **100 g de producto fresco** aporta aproximadamente **149 kcal, 6,36 g de proteína y 33,06 g de carbohidratos**, con **fibra dietética** y micronutrientes como **manganeso, vitamina B6, vitamina C y selenio**, adecuados para aplicaciones alimentarias y formulaciones funcionales.



### Formatos de envasado disponibles

- Retail: 250 g; 500 g; 1 kg
- Profesional / food service: 5 kg; 10 kg
- Industrial: 20 kg; 25 kg
- Deshidratado: 1 kg a 25 kg en envases barrera
- Envasado personalizado con ventilación

### Ficha técnica

Parámetro	Especificación
Tamaño del bulbo	4,5–6,5 cm
Contenido de humedad	≤ 65 %
Potencial de alicina	3000–4500 µg/g
Dientes por bulbo	8–10
Materia extraña	< 0,5 %
Bulbos dañados	< 3 %
Brotación	< 1 %
Calidad de la piel	Piel firme y cerrada
Recuento microbiano	< 300.000 cfu/g
Envasado estándar	Sacos de malla 10 kg

### Garantía de calidad y control

La producción y el control del ajo cumplen con **requisitos regulatorios de FDA y normativa de la Unión Europea**, incorporando **sistemas HACCP**. El sistema de gestión está respaldado por **certificación ISO**. De forma complementaria, se realizan controles periódicos de proceso y ensayos analíticos para verificar **potencial de alicina, humedad y seguridad microbiológica**.

### Vida útil y conservación

Vida útil estimada: **hasta 9 meses** en condiciones controladas.

Conservar en ambiente **fresco y seco**, con **ventilación adecuada** y control de humedad para minimizar brotación y preservar las características del bulbo.

## **JENGIBRE FRESCO**

Rizomas de jengibre destinados al **consumo humano, procesamiento alimentario, elaboración de bebidas y distribución en fresco**. Adecuados para mercados profesionales que requieren **raíces maduras y limpias, sabor picante intenso, buen contenido en aceites y comportamiento estable en almacenamiento**, con opciones de procesado **lavado/secado**.



### **Perfil nutricional**

El jengibre fresco presenta un **contenido de aceite del 1,5–3 %** y compuestos bioactivos (gingerol) responsables de su perfil aromático. En **100 g de producto fresco** aporta aproximadamente **80 kcal, 1,82 g de proteína, 17,77 g de carbohidratos y 2,0 g de fibra dietética**, con micronutrientes como **manganeso, magnesio, potasio y vitamina B6**, adecuados para aplicaciones alimentarias y funcionales.

### **Formatos de envasado disponibles**

- Retail: 250 g; 500 g; 1 kg
- Profesional / food service: 1 kg; 10 kg
- Industrial: 20 kg; 25 kg
- Deshidratado: 1 kg a 25 kg en envases barrera
- Envasado personalizado con ventilación

### **Ficha técnica**

<b>Parámetro</b>	<b>Especificación</b>
Tamaño de la pieza	100–300 g
Contenido de aceite	1,5–3 %
Contenido de humedad	≤ 65 %
Procesado	Lavado / Secado
Materia extraña	< 0,5 %
Rizomas dañados	< 3 %
Brotación	< 1 %
Calidad de la piel	Limpia e intacta
Envasado estándar	Sacos de malla 10 kg

### **Garantía de calidad y control**

El producto cumple con **requisitos regulatorios de FDA y normativa de la Unión Europea**, incorporando **sistemas HACCP**. El sistema de gestión está respaldado por **certificación ISO**.

La producción se realiza conforme a **Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)** y **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**.

De forma complementaria, se aplican controles periódicos de proceso y ensayos analíticos para verificar **humedad, compuestos bioactivos y seguridad microbiológica**.

### **Vida útil y conservación**

Vida útil estimada: **hasta 9 meses**.

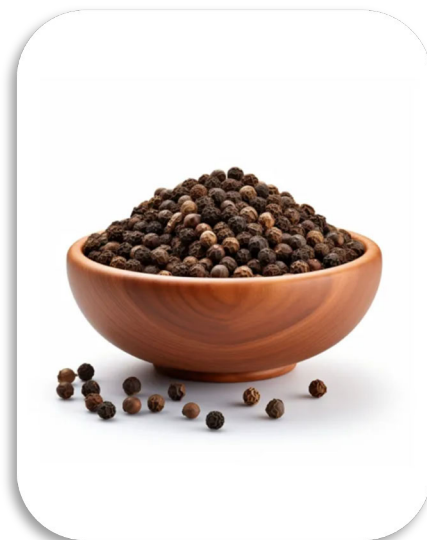
Conservar en ambiente **fresco**, con **ventilación adecuada** y control de humedad para minimizar brotación.

## PIMIENTA NEGRA

Granos de pimienta negra destinados al **consumo humano, procesamiento alimentario, molienda y mercados de exportación**. Adecuados para clientes profesionales que requieren **alto contenido en piperina, aroma intenso, granulometría uniforme y estabilidad en almacenamiento**, orientados a aplicaciones industriales y comerciales.

### Perfil nutricional

La pimienta negra presenta un **contenido de piperina del 5–9 %**, responsable de su intensidad picante y funcionalidad tecnológica. En **100 g de producto** aporta aproximadamente **251 kcal**, con **proteínas, carbohidratos y fibra dietética**, además de micronutrientes como **manganeso, vitamina K, hierro, cromo y calcio**, adecuados para formulaciones alimentarias y funcionales.



### Formatos de envasado disponibles

- Retail: 100 g; 500 g; 1 kg; 5 kg
- Profesional / food service: 5 kg
- Industrial: 25 kg; 50 kg; 100 kg
- Granel: contenedor
- Envasado personalizado

### Ficha técnica

Parámetro	Especificación
Contenido de piperina	5–9 %
Contenido de humedad	≤ 12 %
Densidad aparente	≥ 500 g/L
Contenido de aceites volátiles	1–4 %
Materia extraña	< 0,5 %
Granos ligeros	< 2 %
Granulometría	Tamaño uniforme
Recuento microbiano	< 50.000 cfu/g
Salmonella / E. coli	Ausente en 25 g
Envasado estándar	Sacos 25–50 kg

### Garantía de calidad y control

El producto cumple con **requisitos de la FDA, normativa de la Unión Europea, sistemas HACCP, certificación ISO y especificaciones ASTA**.

La producción y el procesado se realizan conforme a **Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**.

De forma complementaria, se aplican controles analíticos periódicos para verificar **contenido de piperina, aceites volátiles, humedad y seguridad microbiológica** a lo largo del proceso.

### Vida útil y conservación

Vida útil estimada: **2–3 años** en condiciones adecuadas.

Conservar en lugar **fresco y seco**, con **temperatura inferior a 20 °C** y **humedad relativa por debajo del 65 %**, en envases herméticos para preservar aroma y pungencia.

## **PIMIENTA BLANCA**

Pimienta blanca destinada al **consumo humano** y a **aplicaciones culinarias de alto nivel**, especialmente en **platos de color claro** y **restauración fine dining**. Obtenida a partir de granos maduros con **el pericarpio eliminado**, ofrece un **perfil de sabor limpio y punzante**, sin presencia de partículas oscuras, adecuada para usos donde la estética del plato es crítica.



### **Ficha técnica**

<b>Parámetro</b>	<b>Especificación</b>
Procesado	Descascarillada (hulled)
Color	Blanco crema
Perfil de sabor	Limpio / punzante
Grado	FAQ / ASTA

### **Garantía de calidad y control**

El producto se ajusta a **especificaciones ASTA** y cumple con **requisitos de la FDA** y **normativa de la Unión Europea**.

La producción y el procesado se realizan conforme a **Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)** y **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**, incorporando **sistemas HACCP** y **certificación ISO**.

De forma complementaria, se aplican controles de proceso para asegurar **homogeneidad del color**, **limpieza del grano** y **seguridad microbiológica**.

novarex

— COMMODITIES —

## **CARDAMOMO VERDE**

Vainas de cardamomo verde destinadas al **consumo humano** y a **aplicaciones gourmet**, especialmente en **bebidas premium, repostería, confitería y elaboraciones de alta cocina**. Producto seleccionado manualmente, con **aroma intenso, perfil de sabor complejo y alto contenido en aceites esenciales**, orientado a mercados profesionales que exigen homogeneidad, fragancia y calidad constante.

### **Perfil nutricional**

El cardamomo verde presenta un **contenido de aceites esenciales del 4–8 %**, responsables de su intensidad aromática característica. En **100 g de producto** aporta aproximadamente **311 kcal**, con **proteínas, carbohidratos y fibra dietética**, además de micronutrientes como **manganeso, zinc, hierro y potasio**, adecuados para aplicaciones alimentarias y funcionales.



### **Formatos de envasado disponibles**

- Retail: 20 g; 50 g; 100 g; 250 g
- Profesional / food service: 250 g; 5 kg
- Industrial: 10 kg; 25 kg; 50 kg
- Envasado personalizado

### **Ficha técnica**

<b>Parámetro</b>	<b>Especificación</b>
Tipo	Cardamomo verde
Tamaño de vaina	6–8 mm
Contenido de aceites esenciales	4–8 %
Color	Verde
Materia extraña	< 0,5 %
Vainas dañadas	< 2 %
Retención de color	Verde uniforme
Densidad aparente	420–480 g/L
Grado	AGEB / AGS

### **Garantía de calidad y control**

El producto cumple con **requisitos de la FDA, normativa de la Unión Europea, sistemas HACCP y certificación ISO**.

La producción y el procesado se realizan conforme a **Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**.

De forma complementaria, se aplican controles analíticos y de proceso para verificar **contenido de aceites esenciales, color, humedad y seguridad microbiológica** a lo largo de toda la cadena.

### **Vida útil y conservación**

Vida útil estimada: **2–3 años** en condiciones adecuadas.

Conservar en lugar **fresco, seco** y protegido de la luz, con **temperatura inferior a 15 °C** y **humedad relativa por debajo del 50 %**, en envases herméticos para preservar aroma y color.

# CANELA

Canela destinada al **consumo humano**, orientada a **panadería, confitería, bebidas y aplicaciones alimentarias profesionales**. Disponible en **rama, polvo y formato cortado**, con **aroma rico, perfil dulce y cálido y alto contenido en aceites esenciales**, adecuada para mercados que requieren intensidad aromática, estabilidad y calidad constante.



## Perfil nutricional

La canela presenta un **contenido en aceites esenciales del 2–4 %**, con una elevada proporción de **cinamaldehído (65–85 %)**, responsable de su aroma y sabor característicos. En **100 g de producto** aporta aproximadamente **247 kcal**, con presencia de **proteínas, carbohidratos y fibra dietética**, además de micronutrientes como **manganeso, calcio y hierro**, utilizados en aplicaciones alimentarias y funcionales.

## Formatos de envasado disponibles

- Retail: 25 g; 50 g; 100 g; 500 g
- Profesional / food service: 500 g; 5 kg
- Industrial: 10 kg; 25 kg; 50 kg
- Envasado personalizado

## Ficha técnica

Parámetro	Especificación
Variedad	Ceilán / Cassia
Formato	Rama / Polvo / Corte
Contenido de aceites esenciales	2–4 %
Contenido de cinamaldehído	65–85 %
Color	Marrón uniforme
Materia extraña	< 0,3 %
Piezas dañadas	< 1 %
Humedad	≤ 12 %
Grado	Premium

## Garantía de calidad y control

El producto cumple con **requisitos de la FDA, normativa de la Unión Europea, especificaciones ASTA, sistemas HACCP y certificación ISO**.

La producción y el procesado se realizan conforme a **Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**.

De forma complementaria, se aplican controles analíticos y de proceso para verificar **contenido de aceites esenciales, cinamaldehído, humedad y seguridad microbiológica** a lo largo de toda la cadena.

## Vida útil y conservación

Vida útil estimada: **2–4 años**.

Conservar en lugar **fresco, seco** y protegido de la luz, con **temperatura inferior a 20 °C** y **humedad relativa por debajo del 60 %**, en envases herméticos para preservar aroma y estabilidad.

## **CLAVO**

Especia destinada al **consumo humano** y a **aplicaciones alimentarias y terapéuticas**, orientada a **panadería, procesado cárnico, bebidas, y usos tradicionales medicinales**. Presenta **aroma intenso, sabor cálido y especiado** y **alto contenido en eugenol**, adecuada para mercados profesionales que requieren potencia aromática, estabilidad y calidad constante. Producto **seleccionado manualmente** para asegurar uniformidad y rendimiento.



### **Perfil nutricional**

El clavo presenta un **contenido elevado de aceites esenciales**, con una concentración de **eugenol del 85–95 %**, responsable de sus propiedades aromáticas y funcionales. En **100 g de producto** aporta aproximadamente **274 kcal**, con presencia de **proteínas, carbohidratos** y **fibra dietética**, además de micronutrientes como **manganeso, vitamina K** y **vitamina C**.

### **Formatos de envasado disponibles**

- Retail: 25 g; 50 g; 100 g; 500 g
- Profesional / food service: 500 g; 5 kg
- Industrial: 10 kg; 25 kg; 50 kg
- Envasado personalizado

### **Ficha técnica**

<b>Parámetro</b>	<b>Especificación</b>
Forma	Entero / Polvo
Contenido de eugenol	85–95 %
Contenido de aceites esenciales	15–20 %
Color	Marrón rojizo uniforme
Materia extraña	< 0,3 %
Brotos dañados	< 1 %
Longitud	12–18 mm
Densidad aparente	480–520 g/L
Humedad	≤ 10 %

### **Garantía de calidad y control**

El producto cumple con **requisitos de la FDA** y **normativa de la Unión Europea**.

La producción y el procesado se realizan conforme a **Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)** y **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**, incorporando **sistemas HACCP** y estando respaldados por **certificación ISO**.

De forma complementaria, se aplican controles analíticos y de proceso para verificar **contenido de eugenol, aceites esenciales, humedad, parámetros físicos del brote** y **seguridad microbiológica** a lo largo de toda la cadena.

### **Vida útil y conservación**

Vida útil estimada: **3–5 años**.

Conservar en lugar **fresco, seco** y protegido de la luz, con **temperatura inferior a 20 °C** y **humedad relativa por debajo del 60 %**, en envases herméticos para preservar potencia aromática y estabilidad.



novarex

— COMMODITIES —



ACEITES COMESTIBLES

## ACEITE DE GIRASOL

Aceite de girasol destinado al **consumo humano** y a **aplicaciones alimentarias profesionales**, orientado a **cocina, fritura y procesado alimentario**. Presenta **sabor neutro, alto punto de humo y alto contenido en vitamina E**, adecuado para usos donde se requiere estabilidad térmica, rendimiento constante y perfil organoléptico neutro.

### Perfil nutricional

El aceite de girasol aporta una **composición equilibrada de ácidos grasos**, con predominio de **ácido linoleico (omega-6)** y un **alto contenido en vitamina E**, utilizada como antioxidante natural. Su **perfil nutricional** favorece aplicaciones culinarias de alta temperatura manteniendo estabilidad y neutralidad de sabor.



### Formatos de envasado disponibles

- Retail: 500 ml; 1 L; 2 L; 5 L
- Profesional / food service: 10 L; 20 L
- Industrial: 200 L; IBC 1.000 L; Flexitank 24 MT
- Envasado personalizado

### Ficha técnica

Parámetro	Especificación	Detalle comercial
Tipo	Refinado / Prensado en frío	—
Punto de humo	225–232 °C	Apto para cocción a alta temperatura
Punto de inflamación	316 °C	Umbral de seguridad
Ácidos grasos libres	< 0,05 %	Estándar de calidad
Índice de peróxidos	< 2,0 meq/kg	Indicador de frescura
Humedad	< 0,05 %	Estabilidad en almacenamiento
Color (Lovibond)	Máx. 1,5 R	Estándar visual
Contenido de vitamina E	Alto	Nivel antioxidante

### Garantía de calidad y control

El producto se somete a **procesos de refinado multietapa** (desgomado, neutralización, blanqueado y desodorización) destinados a garantizar **pureza, estabilidad y rendimiento térmico**.

De forma complementaria, se aplican **controles analíticos y de proceso** para verificar **ácidos grasos libres, índice de peróxidos, humedad, color y estabilidad oxidativa** a lo largo de toda la producción.

### Vida útil y conservación

Vida útil estimada: **12–18 meses**.

Conservar en lugar **fresco, seco** y protegido de la luz, preferiblemente entre **15–25 °C**, en envases cerrados para evitar oxidación y pérdida de calidad.

# ACEITE DE OLIVA

Aceite de oliva destinado al **consumo humano** y a **aplicaciones culinarias profesionales**, procedente de **olivares mediterráneos**. Disponible en **extra virgen**, **virgen** y **refinado**, con perfiles diferenciados según uso culinario. Elaborado mediante **extracción en frío**, orientado a mercados que requieren **calidad sensorial**, **estabilidad** y **beneficios nutricionales**.



## **Perfil nutricional**

El aceite de oliva presenta un **perfil nutricional** caracterizado por un **alto contenido en ácidos grasos monoinsaturados**, principalmente **ácido oleico**, y la presencia natural de **antioxidantes**, **polifenoles** y **vitamina E**. Estas características contribuyen a su estabilidad oxidativa y a su uso en dietas orientadas al bienestar y la cocina saludable.

## **Formatos de envasado disponibles**

- Retail: 500 ml; 750 ml; 1 L
- Profesional / food service: 3 L; 5 L
- Industrial: 20 L; 200 L, IBC 1.000L; Flexitank 24 MT
- Envasado personalizado

## **Ficha técnica**

<b>Parámetro</b>	<b>Especificación</b>	<b>Detalle comercial</b>
Proceso	Prensado en frío	—
Acidez	Máx. 0,8 % (extra virgen)	Estándar de calidad premium
Punto de humo	190–207 °C	Aplicaciones de cocción a temperatura media
Contenido en polifenoles	150–300 mg/kg	Nivel antioxidante
Contenido de vitamina E	12–25 mg / 100 g	Conservación natural
Humedad	< 0,2 %	Estabilidad en almacenamiento
Color	Verde – dorado	Característica visual

## **Garantía de calidad y control**

La producción se basa en **procesos de extracción en frío** y sistemas de elaboración controlados para preservar las **características sensoriales**, el **perfil antioxidante** y los **parámetros de acidez** del aceite. De forma complementaria, se aplican **controles analíticos y organolépticos** para verificar **acidez**, **índice de peróxidos**, **contenido en polifenoles**, **estabilidad oxidativa** y **características sensoriales** a lo largo de todo el proceso productivo.

## **Vida útil y conservación**

Vida útil estimada: **18–24 meses**.

Conservar en lugar **fresco**, **seco** y protegido de la luz, preferiblemente entre **14–18 °C**, en envases opacos o cerrados para preservar calidad, aroma y estabilidad.

# ACEITE DE MAÍZ

Aceite de maíz destinado al **consumo humano** y a **aplicaciones alimentarias profesionales**, especialmente orientado a **fritura, horneado y procesos industriales**. Aceite **refinado**, de **sabor neutro**, con **alta estabilidad térmica** y buena tolerancia a altas temperaturas, adecuado para operaciones de gran volumen que requieren rendimiento constante y vida útil prolongada.

## Perfil nutricional

El aceite de maíz presenta un perfil caracterizado por un **alto contenido en ácidos grasos poliinsaturados**, principalmente **ácido linoleico**, junto con una presencia relevante de **vitamina E** y compuestos funcionales propios del germen de maíz. Su composición favorece la estabilidad durante la cocción y su uso en aplicaciones alimentarias donde se requiere neutralidad organoléptica y resistencia térmica.



## Formatos de envasado disponibles

- Retail: 1 L; 2 L; 5 L
- Profesional / food service: 10 L; 20 L
- Industrial: 200 L; 1.000 L (IBC); Flexitank 24 MT
- Envasado personalizado

## Ficha técnica

Parámetro	Especificación	Detalle comercial
Tipo	Refinado	—
Punto de humo	230 °C	Alta estabilidad para cocción a altas temperaturas
Estabilidad térmica	Alta	Uso intensivo en procesos térmicos
Ácidos grasos principales	Ácido linoleico	Ácido graso predominante
Contenido de vitamina E	15–20 mg / 100 g	Nivel antioxidante
Ácidos grasos libres	< 0,05 %	Indicador de calidad
Índice de peróxidos	< 1,0 meq/kg	Estándar de frescura
Humedad	< 0,05 %	Estabilidad en almacenamiento
Color	Amarillo claro	Estándar visual

## Garantía de calidad y control

El aceite se obtiene a partir del **germen de maíz** mediante procesos de **refinado** orientados a garantizar **pureza, estabilidad térmica y neutralidad sensorial**. De forma complementaria, se aplican **controles analíticos de proceso** para verificar **ácidos grasos libres, índice de peróxidos, humedad, estabilidad oxidativa y comportamiento térmico**, asegurando un rendimiento constante en aplicaciones de fritura y horneado.

## Vida útil y conservación

Vida útil estimada: **12–15 meses**.

Conservar en lugar **fresco, seco** y protegido de la luz, preferiblemente entre **15–20 °C**, en envases cerrados para preservar estabilidad, calidad y rendimiento en uso profesional.

# ACEITE DE CANOLA

Aceite de canola destinado al **consumo humano** y a **aplicaciones alimentarias profesionales**, orientado a **cocina saludable, horneado, salteados, aderezos y cocción a temperatura media-alta**. Aceite de **sabor neutro, textura ligera, bajo contenido en grasas saturadas y alto contenido en ácidos grasos omega-3**, adecuado para mercados que priorizan rendimiento culinario y perfil nutricional equilibrado.



## Perfil nutricional

El aceite de canola se caracteriza por un **bajo contenido en grasas saturadas** ( $\approx 7\%$ ) y una elevada proporción de **grasas monoinsaturadas**, junto con un **contenido relevante de ácidos grasos omega-3**. Este perfil favorece su uso en dietas orientadas a la **salud cardiovascular**, manteniendo al mismo tiempo estabilidad y neutralidad sensorial en aplicaciones culinarias profesionales.

## Formatos de envasado disponibles

- Retail: 1 L; 2 L; 5 L
- Profesional / food service: 10 L; 20 L
- Industrial: 200 L; 1.000 L (IBC); Flexitank 24 MT
- Envasado personalizado

## Ficha técnica

Parámetro	Especificación	Detalle comercial
Tipo	Refinado	—
Punto de humo	204 °C	Adecuado para cocción a temperatura media-alta
Grasa saturada	$\approx 7\%$	Perfil cardiosaludable
Grasa monoinsaturada	$\approx 64\%$	Ácido graso predominante
Grasa poliinsaturada	$\approx 28\%$	Aporte de ácidos grasos esenciales
Contenido de omega-3	Alto	Relación omega-6 : omega-3 equilibrada (2:1)
Ácidos grasos libres	$< 0,05\%$	Indicador de calidad
Índice de peróxidos	$< 1,0$ meq/kg	Estándar de frescura
Humedad	$< 0,05\%$	Estabilidad en almacenamiento
Color	Amarillo claro	Calidad visual estándar

## Garantía de calidad y control

El aceite se obtiene mediante procesos de **refinado** orientados a garantizar **estabilidad térmica, perfil lipídico equilibrado y neutralidad organoléptica**.

De forma complementaria, se aplican **controles analíticos de proceso** para verificar **ácidos grasos libres, índice de peróxidos, humedad, composición de ácidos grasos y comportamiento térmico**, asegurando un rendimiento constante en aplicaciones culinarias profesionales.

## Vida útil y conservación

Vida útil estimada: **15–18 meses**.

Conservar en lugar **fresco, seco** y protegido de la luz, preferiblemente entre **15–20 °C**, en envases cerrados para preservar estabilidad, calidad y propiedades nutricionales.

## ACEITE DE SOJA

Aceite de soja destinado al **consumo humano** y a **aplicaciones industriales**, ampliamente utilizado en **procesado alimentario, cocción, fritura, horneado** y usos técnicos. Aceite de **sabor neutro, perfil lipídico equilibrado** y **alta estabilidad térmica**, adecuado para operaciones de gran volumen que requieren rendimiento constante, disponibilidad y eficiencia operativa.

### Perfil nutricional

El aceite de soja presenta un **alto contenido en ácidos grasos poliinsaturados**, con una proporción significativa de **ácido linoleico (50–60 %)**, acompañado de grasas monoinsaturadas y un contenido moderado de grasas saturadas. Este perfil lo convierte en un aceite funcional para aplicaciones alimentarias, manteniendo estabilidad y neutralidad sensorial en procesos industriales y culinarios.



### Formatos de envasado disponibles

- Retail: 1 L; 2 L; 5 L; 10 L
- Profesional / food service: 20 L
- Industrial: 200 L; 1.000 L (IBC); Flexitank 24 MT
- Envasado personalizado

### Ficha técnica

Parámetro	Especificación	Detalle comercial
Tipo	Refinado / Crudo	—
Punto de humo	234 °C	Estabilidad a altas temperaturas
Ácido linoleico	50–60 %	Componente principal
Grasas poliinsaturadas	57–64 %	Fracción predominante
Grasas monoinsaturadas	23–29 %	Componente secundario
Grasas saturadas	14–16 %	Fracción minoritaria
Ácidos grasos libres	< 0,75 %	Indicador de calidad
Índice de peróxidos	< 10 meq/kg	Estándar de frescura
Humedad	< 0,2 %	Estabilidad en almacenamiento
Color	Amarillo claro	Estándar visual

### Garantía de calidad y control

El aceite de soja se obtiene mediante procesos controlados de **extracción** y **refinado** orientados a garantizar **estabilidad, homogeneidad y rendimiento constante**.

De forma complementaria, se aplican **controles analíticos y de proceso** para verificar **ácidos grasos libres, índice de peróxidos, humedad, composición lipídica** y **comportamiento térmico**, asegurando su adecuación tanto para usos alimentarios como industriales.

### Vida útil y conservación

Vida útil estimada: **12–18 meses**.

Conservar en lugar **fresco, seco** y protegido de la luz, preferiblemente entre **15–22 °C**, en envases cerrados para preservar estabilidad y calidad funcional.

## ACEITE DE PALMA

Aceite de palma destinado al **consumo humano** y a **aplicaciones cosméticas e industriales**, caracterizado por su **excelente estabilidad oxidativa** y su **consistencia semisólida a temperatura ambiente**. Producto adecuado para **fabricación alimentaria, confitería** y procesos industriales que requieren **estabilidad, larga vida útil** y **buen comportamiento térmico y de fusión**.



### Perfil nutricional

El aceite de palma presenta un **perfil lipídico equilibrado**, con una proporción relevante de **grasas saturadas y monoinsaturadas** que le confieren **estabilidad natural** y resistencia a la oxidación. Destaca por su **contenido natural en vitamina E (tocotrienoles)** y, en el caso del aceite de palma roja, por la presencia de **betacarotenos**, utilizados en formulaciones alimentarias y cosméticas.

### Formatos de envasado disponibles

- Retail: 1 L; 5 L; 10 L; 25 L
- Profesional / food service: 20 L
- Industrial: 200 L; 1.000 L (IBC); Flexitank 24 MT
- Flexitank y envasado personalizado

### Ficha técnica

Parámetro	Especificación	Detalle comercial
Punto de fusión	35 °C	Estabilidad a temperatura ambiente
Estabilidad oxidativa	Excelente	Alto rendimiento frente a oxidación
Estado físico	Semisólido a temperatura ambiente	Adecuado para procesado industrial
Grasas saturadas	49–50 %	Propiedades funcionales
Grasas monoinsaturadas	37–40 %	Perfil nutricional equilibrado
Grasas poliinsaturadas	10–11 %	Características saludables
Vitamina E (tocotrienoles)	600–1.000 ppm	Antioxidantes naturales
Beta-caroteno	500–2.000 ppm (aceite de palma roja)	Precursor de vitamina A

### Garantía de calidad y control

El aceite de palma cuenta con **certificación RSPO**, garantizando su **origen sostenible** y trazabilidad conforme a los estándares internacionales de producción responsable.

De forma complementaria, se aplican **controles de proceso y analíticos** para verificar **estabilidad oxidativa, punto de fusión, parámetros físico-químicos** y **consistencia**, asegurando su idoneidad para aplicaciones alimentarias, cosméticas e industriales.

### Vida útil y conservación

Vida útil estimada: **18–24 meses**.

Conservar en lugar **seco, limpio** y protegido de la luz, preferiblemente entre **20–25 °C**, evitando fluctuaciones térmicas para mantener su estabilidad y propiedades funcionales.

# ACEITE DE CACAHUETE

Aceite de cacahuete destinado al **consumo humano**, con **sabor suave y ligeramente tostado** y **alto punto de humo**, especialmente indicado para **fritura profunda** y **cocina asiática**. Disponible en **versiones refinada y sin refinar**, ofrece **excelente estabilidad térmica** y rendimiento constante en aplicaciones culinarias profesionales que requieren altas temperaturas y neutralidad aromática controlada.

## Perfil nutricional

El aceite de cacahuete presenta un **perfil lipídico equilibrado**, con predominio de **grasas monoinsaturadas**, que le confieren **estabilidad al calor** y buena resistencia a la oxidación.

Contiene **vitamina E** de forma natural y una combinación de **ácidos oleico y linoleico**, utilizada en aplicaciones culinarias por su buen comportamiento en fritura y su contribución a dietas equilibradas.



## Formatos de envasado disponibles

- Retail: 1 L; 3 L; 5 L
- Profesional / food service: 20 L
- Industrial: 200 L; 1.000 L (IBC); Flexitank 24 MT
- Envasado personalizado

## Ficha técnica

Parámetro	Especificación	Detalle comercial
Tipo	Refinado / Sin refinar	Adaptable a distintas aplicaciones culinarias
Punto de humo	232 °C	Excelente para fritura profunda
Perfil de sabor	Suave, con notas a fruto seco	No interfiere con el sabor del alimento
Uso principal	Fritura profunda	Rendimiento estable a alta temperatura
Grasas monoinsaturadas	46–70 %	Principal fracción lipídica beneficiosa
Grasas poliinsaturadas	14–43 %	Ácidos grasos esenciales
Grasas saturadas	16–20 %	Aporta estabilidad térmica
Vitamina E	Presente de forma natural	Antioxidante natural

## Garantía de calidad y control

El aceite se somete a **controles de proceso y analíticos** para verificar **estabilidad térmica, parámetros físico-químicos, humedad, índice de peróxidos y calidad sensorial**, garantizando un comportamiento constante en aplicaciones de fritura profesional y cocina intensiva.

## Vida útil y conservación

Vida útil estimada: **12–18 meses**.

Conservar en lugar **fresco, seco** y protegido de la luz, preferiblemente entre **18–24 °C**, en envases bien cerrados para preservar estabilidad y características organolépticas.

## ACEITE DE ALMENDRA

Aceite de almendra destinado al **consumo humano**, obtenido mediante **prensado en frío**, con **sabor delicado y ligeramente avellanado**. Orientado a **cocina gourmet, aliños, aplicaciones alimentarias especiales y usos funcionales**, valorado por su **alto contenido en vitamina E**, su perfil lipídico equilibrado y su aceptación en mercados orientados a calidad premium.

### Perfil nutricional

El aceite de almendra presenta un **alto contenido en grasas monoinsaturadas**, acompañado de una fracción relevante de **ácidos grasos poliinsaturados**. Destaca por su **elevada concentración de vitamina E (alfa-tocoferol)**, con propiedades antioxidantes, y por su contenido en **ácido oleico**, utilizado en aplicaciones alimentarias por su estabilidad y perfil nutricional favorable.



### Formatos de envasado disponibles

- Retail: 250 ml; 500 ml; 1 L; 3 L; 5 L
- Profesional / food service: 20 L
- Industrial: 200 L; 1.000 L (IBC); Flexitank 24 MT
- Envasado personalizado

### Ficha técnica

Parámetro	Especificación	Detalle comercial
Tipo	Prensado en frío	-
Perfil de sabor	Delicado, ligeramente a fruto seco	No enmascara otros sabores
Punto de humo	216 °C	Apto para cocción ligera
Grasas monoinsaturadas	62–78 %	Componente lipídico principal
Grasas poliinsaturadas	10–30 %	Ácidos grasos esenciales
Grasas saturadas	4–10 %	Factor de estabilidad
Vitamina E (alfa-tocoferol)	≈ 26 mg / 100 g	Contenido antioxidante
Ácido oleico	62–86 %	Perfil graso cardiosaludable
Ácido linoleico	7–30 %	Soporte de la barrera cutánea
Humedad	< 0,1 %	Estabilidad en almacenamiento
Índice de peróxidos	< 5 meq/kg	Estabilidad oxidativa

### Garantía de calidad y control

El aceite se somete a **controles de proceso y analíticos** para verificar **pureza, parámetros físico-químicos, estabilidad oxidativa, contenido en vitamina E, humedad y calidad sensorial**, garantizando un comportamiento constante en aplicaciones alimentarias y especializadas.

### Vida útil y conservación

Vida útil estimada: **18–24 meses**.

Conservar en lugar **fresco, seco** y protegido de la luz, preferiblemente entre **15–20 °C**, en envases bien cerrados para preservar sus propiedades nutricionales y organolépticas.

## ACEITE DE COCO

Aceite de coco destinado al **consumo humano**, disponible en **calidad virgen y refinada**, con **aroma tropical natural** y **consistencia sólida a temperatura ambiente**. Destaca por su **alto contenido en triglicéridos de cadena media (MCTs)**, siendo adecuado para **horneado, cocina, aplicaciones funcionales** y formulaciones orientadas a salud.



### Perfil nutricional

El aceite de coco presenta un **alto contenido en grasas saturadas de origen natural**, con predominio de **ácido láurico** y otros **MCTs**, utilizados en aplicaciones alimentarias por su estabilidad térmica y su rápida metabolización como fuente energética. Su composición lo hace especialmente estable frente a la oxidación.

### Formatos de envasado disponibles

- Retail: 250 ml; 500 ml; 1 L; 3 L; 5 L
- Profesional / food service: 20 L
- Industrial: 200 L; 1.000 L (IBC); Flexitank 24 MT
- Envasado personalizado

### Ficha técnica

Parámetro	Especificación	Detalle comercial
Tipo	Virgen / Refinado	Disponible en calidad virgen y refinada
Punto de fusión	24–26 °C	Flexibilidad en procesado y manipulación
Punto de humo (virgen)	177 °C	Apto para cocción a temperatura media
Contenido en MCT	Alto ( $\approx$ 55–65 %)	Triglicéridos de cadena media
Grasas saturadas	82–92 %	Estabilidad natural elevada
Ácido láurico	45–52 %	Propiedades antimicrobianas
Ácido mirístico	16–21 %	Contribuye a la estabilidad estructural
Ácido cáprico	5–10 %	Actividad antimicrobiana
Humedad	< 0,2 %	Estabilidad en almacenamiento
Índice de peróxidos	< 3 meq/kg	Alta estabilidad oxidativa
Índice de yodo	5–13	Bajo nivel de insaturación

### Garantía de calidad y control

El producto es sometido a **controles físico-químicos y sensoriales** para verificar **pureza, perfil lipídico, estabilidad oxidativa, contenido en MCTs, humedad y parámetros de proceso**, garantizando un comportamiento constante en aplicaciones alimentarias y funcionales.

### Vida útil y conservación

Vida útil estimada: **24–36 meses**.

Conservar en lugar **seco, fresco** y protegido de la luz. A temperaturas inferiores a su punto de fusión el aceite solidifica de forma natural sin afectar a su calidad.

## **ESTEARINA DE ACEITE DE PALMA**

Estearina de aceite de palma destinada a **aplicaciones alimentarias industriales**, obtenida como **fracción sólida** mediante procesos controlados de fraccionamiento. Presenta **consistencia sólida a temperatura ambiente**, **alta estabilidad** y **excelentes características de fusión**, siendo adecuada para **producción de margarina, confitería y procesamiento alimentario industrial**. Procede de **fuentes sostenibles de aceite de palma**.



### **Perfil nutricional**

La estearina de palma se caracteriza por un **alto contenido en ácidos grasos saturados**, responsable de su **estructura sólida, estabilidad térmica y comportamiento de fusión controlado**. Su composición lipídica la hace especialmente adecuada para aplicaciones industriales donde se requiere **estructura, consistencia y resistencia al calor**, sin recurrir a procesos de hidrogenación.

### **Formatos de envasado disponibles**

- Industrial: 200 L (bidón); 1.000 L (IBC); Flexitank 24 MT
- Sistemas bulk / granel industrial
- Envasado industrial personalizado

### **Ficha técnica**

<b>Parámetro</b>	<b>Especificación</b>	<b>Detalle comercial</b>
Consistencia	Sólido a tª ambiente	Alta fracción sólida
Punto de fusión	44–56 °C	Funcionalidad estructural y control de textura
Índice de yodo	48–56	Nivel de saturación adecuado para estabilidad
Fracción de grasa sólida	Alta	Control de textura a temperatura ambiente
Ácidos grasos saturados	Alto	Elevada estabilidad física y térmica
Estabilidad oxidativa	Alta	Resistencia a la oxidación en procesos industriales
Humedad	< 0,05 %	Estabilidad en procesado y almacenamiento
Índice de peróxidos	< 0,5 meq/kg	Alta estabilidad frente a oxidación
Ácidos grasos libres	< 0,1 %	Indicador de calidad del producto refinado

### **Garantía de calidad y control**

El producto se somete a **controles físico-químicos y de proceso** para verificar **consistencia, perfil de fusión, índice de yodo, fracción sólida, estabilidad oxidativa, humedad y parámetros de pureza**, asegurando un comportamiento uniforme en aplicaciones industriales de margarina, confitería y grasas estructuradas.

### **Vida útil y conservación**

Vida útil estimada: **18–24 meses**.

Conservar en condiciones **secas, protegido de la luz y a temperatura controlada**, evitando fluctuaciones térmicas que puedan afectar a la cristalización.

# ACEITE DE AGUACATE

Aceite de aguacate **premium prensado en frío**, destinado a **aplicaciones culinarias profesionales y gourmet**, obtenido a partir de aguacates cuidadosamente seleccionados. Presenta un **punto de humo excepcionalmente alto, gran estabilidad térmica** y un **sabor rico y mantecoso**, siendo adecuado para **cocina a altas temperaturas, parrilla, salteados y frituras**.

## Perfil nutricional

El aceite de aguacate se caracteriza por un **alto contenido en ácidos grasos monoinsaturados**, principalmente **ácido oleico**, asociado a beneficios cardiovasculares y estabilidad oxidativa.



## Formatos de envasado disponibles

- Gourmet: 500 ml; 1 L
- Canal profesional: 5 L
- Horeca / industrial: 20 L, IBC 1.000L; Flexitank 24 MT
- Envasado personalizado

## Ficha técnica

Parámetro	Especificación	Detalle comercial
Proceso	Prensado en frío	Conservación de perfil nutricional y estabilidad
Punto de humo (refinado)	Hasta 271 °C	Apto para fritura profunda y altas temperaturas
Punto de humo (virgen)	≈ 249 °C	Cocción a alta temperatura
Ácido oleico	65–75 %	Alto contenido en ácidos grasos monoinsaturados
Ácido palmítico	10–17 %	Factor de estabilidad térmica
Ácido linoleico	8–14 %	Ácido graso esencial
Ácidos grasos libres	< 0,3 %	Indicador de calidad
Índice de peróxidos	< 10 meq/kg	Estabilidad oxidativa
Humedad	< 0,2 %	Estabilidad en almacenamiento
Vitamina E	3–4 mg/100 g	Contenido antioxidante
Carotenoides	2–5 mg/kg	Valor nutricional y color natural
Densidad (20 °C)	0,910–0,925 g/ml	Propiedad física
Índice de refracción	1,465–1,470	Indicador de calidad

## Garantía de calidad y control

El producto se somete a **controles físico-químicos y de proceso** para verificar **acidez, perfil de ácidos grasos, índice de peróxidos, humedad, estabilidad oxidativa y características organolépticas**, asegurando un comportamiento uniforme en aplicaciones culinarias profesionales y de alta temperatura.

## Vida útil y conservación

Vida útil estimada: **18–24 meses**.

Conservar en condiciones **secas, protegido de la luz y a temperatura controlada**, evitando la exposición prolongada al calor.

# ACEITE DE SÉSAMO

Aceite de sésamo **aromático**, destinado a **aplicaciones culinarias profesionales y gourmet**, obtenido a partir de semillas de sésamo cuidadosamente seleccionadas. Presenta **color dorado, sabor intenso y tostado** y un perfil aromático característico, siendo esencial en **cocina asiática, salteados, marinados, salsas** y aplicaciones de **realce de sabor**. Disponible en **variedad clara y oscura**, según el perfil organoléptico requerido.



## Perfil nutricional

El aceite de sésamo se caracteriza por un **alto contenido en ácidos grasos insaturados**, principalmente **ácido linoleico y oleico**, asociados a beneficios cardiovasculares. Contiene **antioxidantes naturales** como **sesamina y sesamol**.

## Formatos de envasado disponibles

- Gourmet: 250 ml; 500 ml
- Canal profesional: 1 L; 5 L
- Horeca / industrial: 20 L, IBC 1.000L; Flexitank 24 MT
- Envasado personalizado

## Ficha técnica

Parámetro	Especificación	Detalle comercial
Punto de humo (claro)	Hasta 210 °C	Aplicaciones de cocción a alta temperatura
Punto de humo (oscuro)	≈ 177 °C	Cocción a temperatura media
Ácido oleico	35–45 %	Perfil de grasa monoinsaturada
Ácido linoleico	40–48 %	Ácido graso esencial
Ácido palmítico	8–12 %	Factor de estabilidad
Ácido esteárico	4–6 %	Componente estructural
Ácidos grasos libres	< 0,3 %	Indicador de calidad
Índice de peróxidos	< 10 meq/kg	Estabilidad oxidativa
Humedad	< 0,2 %	Estabilidad en almacenamiento
Sesamina	0,4–1,1 %	Compuesto característico del sésamo
Sesamolina	0,3–0,6 %	Actividad antioxidante
Vitamina E	1,5–2,5 mg/100 g	Antioxidante natural
Índice de refracción	1,465–1,469	Indicador de calidad

## Garantía de calidad y control

El producto se somete a **controles físico-químicos y de proceso** para verificar **perfil de ácidos grasos, índice de peróxidos, humedad, contenido de compuestos antioxidantes, estabilidad oxidativa y características organolépticas**, garantizando un comportamiento uniforme en aplicaciones.

## Vida útil y conservación

Vida útil estimada: **12–18 meses**.

Conservar en condiciones **secas, protegido de la luz y a temperatura controlada..**



novarex

— COMMODITIES —



CARNE DE VACUNO

# **CHULETÓN DE VACUNO**

Corte de vacuno procedente de la **zona del hombro**, destinado a **cocciones lentas, braseados y producción de carne picada**, donde el **marmoleo** aporta **sabor y jugosidad**. Suministrado por **proveedores certificados** bajo **estrictos controles de calidad**.

## **Perfil nutricional**

Carne con **alto contenido en proteína de alto valor biológico**, con aporte relevante de **hierro hemo, vitamina B12 y zinc**, nutrientes esenciales para el **metabolismo energético, la función muscular y la formación de glóbulos rojos**.



## **Formatos de envasado disponibles**

- Canal profesional: piezas enteras refrigeradas
- Industria cárnica: bloques para despiece o picado
- Canal Horeca: porciones calibradas bajo demanda
- Envasado personalizado (vacío o atmósfera protectora)

## **Ficha técnica**

<b>Parámetro</b>	<b>Especificación</b>	<b>Método de evaluación</b>
Corte	Chuck / Shoulder	Clasificación comercial
Área anatómica	Hombro	Identificación anatómica
Clasificación comercial	Grado Choice o superior	Clasificación oficial USDA
Marmoleado	Distribución rica	Evaluación visual
Textura	Tierna tras cocción	Evaluación sensorial
Color	Rojo cereza	Evaluación colorimétrica
Estabilidad del color	Consistente	Análisis colorimétrico
pH	5,4 – 5,8	Medición electrónica
Humedad	73 – 75 %	Análisis gravimétrico
Grasa intramuscular	15 – 20 %	Análisis químico
Proteína	18 – 22 g / 100 g	Análisis nutricional
Seguridad microbiológica	< 1.000 UFC/g	Recuento en placa

## **Garantía de calidad y control**

La producción cumple estrictamente con las **normas internacionales de seguridad alimentaria**, los **requisitos de certificación del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)** y las **especificaciones de calidad premium** exigidas por los mercados globales.

Los programas de certificación validan el cumplimiento de las **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** y de las **normas de bienestar animal**.

## **Vida útil y conservación**

Vida útil estimada: **21 días en refrigeración**.

Conservar en **condiciones de refrigeración controlada**, manteniendo la **cadena de frío**, protegido de la luz y del contacto con oxígeno hasta su utilización.

## **TAPA / CONTRA DE VACUNO**

Corte magro de vacuno procedente de la **pierna trasera**, ideal para **asado, braseado y cocciones lentas con humedad**. Destaca por su **bajo contenido graso y alto valor proteico**, ofreciendo resultados consistentes en elaboraciones orientadas a una alimentación saludable.



### **Perfil nutricional**

Carne **muy magra**, con **alto contenido en proteína de alto valor biológico** (aprox. 22–24 g por 100 g), y aporte relevante de **hierro y zinc**, esenciales para el metabolismo energético y la función muscular. Presenta **bajo nivel de grasa total y saturada**, así como **contenido moderado de colesterol**, siendo adecuada para dietas de control de peso y patrones cardioprotectivos. Aporta además **vitaminas del grupo B**, selenio y fósforo.

### **Formatos de envasado disponibles**

- Cortes enteros o porcionados bajo especificación
- Envasado al vacío
- Atmósfera modificada (MAP)
- Formatos personalizados para horeca e industria

### **Ficha técnica**

<b>Parámetro</b>	<b>Especificación</b>	<b>Método de evaluación</b>
Corte	Pierna trasera (Topside)	Clasificación anatómica
Contenido graso	Bajo	Evaluación composicional
Cocción recomendada	Lenta / húmeda	Recomendación culinaria
Peso de la pieza	2–5 kg	Medición física
Grado	Select o Choice	Clasificación oficial USDA
Grasa total	< 5 g / 100 g	Análisis químico
Grasa saturada	< 2 g / 100 g	Análisis lipídico
Proteína	22–24 g / 100 g	Análisis nutricional
Colesterol	< 70 mg / 100 g	Ensayo químico
Proporción magra	> 95 %	Evaluación física
Humedad	75–76 %	Análisis gravimétrico
pH	5,4–5,7	Medición electrónica

### **Garantía de calidad y control**

El producto se somete a **controles de calidad por lote** y sistemas de **trazabilidad**, verificando parámetros clave como **contenido graso, proteína, pH, humedad y condición microbiológica**, conforme a los criterios de **carne magra y directrices nutricionales saludables** indicadas para este producto.

### **Vida útil y conservación**

Vida útil estimada: **14 días refrigerado**.

Conservar en **cadena de frío**, en condiciones higiénicas, evitando fluctuaciones térmicas y exposición prolongada al aire.

## PECHO DE VACUNO

Corte de vacuno procedente del **pecho**, caracterizado por su excelente **infiltración grasa** y **alto contenido en tejido conectivo**, ideal para **BBQ, ahumado, braseado y cocciones lentas**. Desarrolla una **textura tierna y jugosa** mediante preparaciones *low & slow*, siendo un corte esencial en **barbacoa tradicional y restauración especializada**.

### Perfil nutricional

Carne con **alto valor proteico** (aprox. 20–22 g por 100 g) y destacada presencia de **vitamina B12, zinc y selenio**, nutrientes clave para la función neurológica, inmunitaria y el metabolismo energético. Su contenido en **colágeno y grasa intramuscular** favorece el desarrollo de sabor y textura tras cocciones prolongadas, aportando densidad nutricional y sensorial.



### Formatos de envasado disponibles

- Piezas enteras tipo *packer cut*
- Cortes flat y point
- Envasado al vacío (cryovac)
- Formatos personalizados para horeca y BBQ profesional

### Ficha técnica

Parámetro	Especificación	Método de evaluación
Corte	Pecho / Brisket	—
Marmoleo	Excelente	Evaluación visual
Tejido conectivo	Alto	Análisis químico (contenido de colágeno)
Proteína	20–22 g / 100 g	Ensayo químico
Vitamina B12	Alto	Análisis nutricional
Zinc	Alto	—
pH	5,4–5,8	Medición electrónica
Color	Rojo intenso	—
Textura tras cocción	Tierna y jugosa	—

### Garantía de calidad y control

La producción cumple con **normas internacionales de seguridad alimentaria**, incluyendo **certificación HACCP** y **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**. Se aplican controles de proceso y verificación de parámetros clave como **infiltración grasa, estado microbiológico, pH, trazabilidad y condiciones higiénico-sanitarias**, garantizando un producto apto para aplicaciones BBQ de alto nivel.

### Vida útil y conservación

Vida útil estimada: **21 días refrigerado**.

Conservar en **cadena de frío**, protegido de la contaminación cruzada y manteniendo condiciones estables de temperatura.

## **CADERA DE VACUNO**

Corte de vacuno procedente del **cuarto trasero (hindquarter)**, caracterizado por una **terneza media-alta** y **marmoleo moderado**, que ofrece un excelente equilibrio entre **sabor, textura** y **versatilidad culinaria**. Adecuado para **parrilla, asado** y **salteados**, es un corte muy valorado en cocinas profesionales por su rendimiento constante y facilidad de adaptación a distintos métodos de cocción.



### **Perfil nutricional**

Carne con **alto contenido proteico** (aprox. 24–26 g por 100 g), con aporte relevante de **hierro hemo biodisponible, zinc** y **creatina natural**, nutrientes asociados al mantenimiento muscular, la producción de energía y el rendimiento físico.

Perfil equilibrado apto para consumo general y dietas orientadas a actividad física.

### **Formatos de envasado disponibles**

- Cortes individuales
- Piezas enteras o porcionadas
- Envasado al vacío
- Formatos personalizados para horeca y restauración profesional

### **Ficha técnica**

<b>Parámetro</b>	<b>Especificación</b>	<b>Método de evaluación</b>
Corte	Cuarto trasero	—
Terneza	Media-alta	—
Marmoleo	Moderado	Evaluación visual
Contenido de proteína	24–26 g / 100 g	Análisis nutricional
Hierro	Aprox. 2,6 mg / 100 g	Ensayo químico
Creatina natural	Presente	Análisis bioquímico
Fibra muscular	Moderada a fina	Análisis físico
pH	5,4–5,8	Medición electrónica
Color	Rojo intenso	—

### **Garantía de calidad y control**

El producto es evaluado mediante **sistemas de clasificación y grading reconocidos**, incluyendo **clasificación por grado USDA, evaluación visual del marmoleo, análisis de densidad proteica** y **verificación de la estructura muscular**. Los controles incluyen inspecciones sistemáticas de **uniformidad del corte, textura, color, estado de maduración** y **consistencia entre lotes**, junto con sistemas de **trazabilidad y documentación técnica**, garantizando calidad homogénea y estabilidad del producto.

### **Vida útil y conservación**

Vida útil estimada: **21 días refrigerado**.

Conservar en **cadena de frío**, en condiciones higiénicas controladas y evitando fluctuaciones térmicas.

## **COSTILLA CORTA DE VACUNO**

Corte de vacuno procedente de la **zona de las costillas**, caracterizado por un **alto marmoleo**, **presencia de hueso** y **elevado contenido de colágeno**, lo que lo hace ideal para **cocciones lentas**, **braseados**, **asados prolongados** y preparaciones tradicionales como **galbi coreano**. El corte con hueso potencia la extracción de sabor y proporciona una textura **tierna y melosa** tras una cocción adecuada.



### **Perfil nutricional**

Aporta **proteína completa** (aprox. 17–19 g por 100 g), con presencia relevante de **hierro**, **zinc** y **selenio**. Su contenido natural de **colágeno** se transforma en gelatina durante la cocción lenta, contribuyendo a una textura jugosa y a un perfil nutricional apreciado en preparaciones tradicionales y platos de larga cocción.

### **Formatos de envasado disponibles**

- Corte inglés (English cut)
- Corte flanken
- Envasado al vacío
- Formatos personalizados para restauración y horeca

### **Ficha técnica**

<b>Parámetro</b>	<b>Especificación</b>	<b>Método de evaluación</b>
Corte	Costilla corta de vacuno	—
Estilo de corte	Inglés / Flanken	—
Con hueso	Sí	Inspección física
Marmoleo	Medio–alto	Evaluación visual
Contenido de proteína	17–19 g / 100 g	Análisis nutricional
Contenido grasa	35–42 g / 100 g	Ensayo de laboratorio
Colágeno	Alto	Análisis estructural
pH	5,5–5,9	Medición electrónica
Grosor del corte	2–3 pulgadas	Medición dimensional

### **Garantía de calidad y control**

El producto es sometido a **sistemas de clasificación y evaluación reconocidos**, incluyendo **grading USDA**, **evaluación visual del marmoleo**, **verificación de estructura muscular**, **control del estado de maduración** y **documentación técnica por lote**. Asimismo, la producción cumple con los **requisitos de seguridad alimentaria**, las **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** y los **protocolos HACCP**, según lo indicado en la información del producto, garantizando consistencia, trazabilidad y calidad uniforme.

### **Vida útil y conservación**

Vida útil estimada: **14–21 días refrigerado**.

Conservar en **cadena de frío**, en condiciones higiénicas controladas y protegido de contaminaciones cruzadas.

## **FALDA DE VACUNO**

Corte magro de vacuno procedente de la **zona abdominal**, caracterizado por una **fibra larga y marcada** y un **sabor intenso**. Es especialmente adecuado para **marinados, parrilla, salteados asiáticos** y preparaciones como **fajitas o London broil**. Cortado correctamente **en contra de la fibra**, ofrece resultados tiernos y muy versátiles en cocina profesional.



### **Perfil nutricional**

Aporta un **alto contenido en proteína completa** (aprox. 22–24 g por 100 g), con **bajo contenido graso** y presencia relevante de **hierro y vitamina B12**, lo que lo convierte en un corte muy valorado en dietas equilibradas y preparaciones orientadas a un consumo magro sin renunciar al sabor.

### **Formatos de envasado disponibles**

- Piezas enteras
- Fileteado
- Envasado al vacío
- Formatos personalizados para restauración y horeca

### **Ficha técnica**

<b>Parámetro</b>	<b>Especificación</b>	<b>Método de evaluación</b>
Corte	Falda de vacuno	—
Ubicación	Zona abdominal	—
Textura	Magra / fibrosa	—
Contenido de proteína	22–24 g / 100 g	Análisis nutricional
Contenido graso	6–9 g / 100 g	Ensayo de laboratorio
Porcentaje magro	90–93 %	Análisis de composición
Fibra muscular	Fibras largas	Evaluación física
Hierro	2,4 mg / 100 g	Ensayo químico
Vitamina B12	2,6 µg / 100 g	Análisis bioquímico
pH	5,4–5,7	Medición electrónica

### **Garantía de calidad y control**

El producto se somete a **sistemas de clasificación y control reconocidos**, incluyendo **grading USDA, evaluación visual de la fibra muscular, verificación del contenido magro, control del grado de corte y documentación técnica por lote**, conforme a los criterios de clasificación y control indicados en la información del producto. Estos controles aseguran **uniformidad, trazabilidad y consistencia de calidad** para su uso profesional.

### **Vida útil y conservación**

Vida útil estimada: **18–24 días refrigerado**.

Conservar en **cadena de frío**, protegido de contaminaciones cruzadas y en condiciones higiénicas controladas.

## **RIÑÓN DE VACUNO**

Riñón fresco de vacuno perteneciente a la categoría de **vísceras**, con **sabor intenso y característico** y un **elevado valor nutricional**. Es un ingrediente tradicional en elaboraciones clásicas como **steak and kidney pie**, **patés**, guisos y cocina especializada. Requiere **preparación previa mediante limpieza y remojo**, habitual en el tratamiento de casquería de calidad.

### **Perfil nutricional**

Producto de **altísima densidad nutricional**, con un contenido muy elevado de **vitamina B12**, **selenio**, **hierro biodisponible** y **proteína completa**, manteniendo un **bajo contenido graso**. Especialmente valorado en dietas orientadas a aporte vitamínico y mineral concentrado.

### **Formatos de envasado disponibles**

- Piezas enteras
- Envasado al vacío
- Formatos profesionales para restauración
- Envasado personalizado bajo pedido

### **Ficha técnica**

<b>Parámetro</b>	<b>Especificación</b>	<b>Método / criterio de evaluación</b>
Peso unitario	0,5 – 1 kg	—
Contenido de proteína	17,4 g / 100 g	Análisis nutricional
Contenido graso	3,1 g / 100 g	Análisis de composición
Vitamina B12	1146 % VRN / 100 g	Análisis de laboratorio
Selenio	256 % VRN / 100 g	Ensayo químico
Hierro	26 % VRN / 100 g	Ensayo bioquímico
Riboflavina	218 % VRN / 100 g	Evaluación vitamínica
Textura	Firme	Evaluación física
Color	Burdeos intenso	Evaluación visual

### **Garantía de calidad y control**

El producto se somete a **sistemas de clasificación y evaluación reconocidos**, incluyendo **especificaciones USDA para vísceras**, **control visual de textura y color**, **verificación de frescura**, y **documentación por lote**, según los criterios descritos en la información del producto. Estos controles garantizan **trazabilidad**, **integridad del producto** y **uniformidad de calidad**.

### **Vida útil y conservación**

Vida útil estimada: **5–7 días refrigerado**.

Conservar en **refrigeración inmediata**, bajo estricta **cadena de frío**, y consumir tras la preparación higiénica adecuada.



## **CORAZÓN DE VACUNO**

Corazón fresco de vacuno, considerado **músculo magro** dentro de la categoría de casquería, con **textura firme, sabor suave** y gran versatilidad culinaria. Apto para **parrilla, guisos, braseados y picado**, muy valorado en cocina tradicional, gastronomía étnica y elaboraciones **nose-to-tail**.

### **Perfil nutricional**

Producto **muy rico en proteína de alto valor biológico**, con un contenido excepcionalmente elevado de **coenzima Q10**, además de **vitaminas del grupo B, hierro y selenio**. Presenta **bajo contenido graso**, siendo especialmente apreciado en dietas orientadas a **salud cardiovascular y producción de energía celular**.



### **Formatos de envasado disponibles**

- Piezas enteras
- Envasado al vacío
- Formatos profesionales para restauración
- Envasado personalizado bajo pedido

### **Ficha técnica**

<b>Parámetro</b>	<b>Especificación</b>	<b>Método de evaluación</b>
Peso unitario	0,5 – 1 kg	—
Contenido proteico	17,4 g / 100 g	Análisis nutricional
Contenido graso	3,1 g / 100 g	Análisis de composición
Vitamina B12	1146 % VRN / 100 g	Análisis de laboratorio
Selenio	256 % VRN / 100 g	Análisis mineral
Hierro	26 % VRN / 100 g	Análisis químico
Riboflavina	218 % VRN / 100 g	Evaluación vitamínica
Textura	Firme	Evaluación física
Color	Borgoña intenso	Evaluación visual

### **Garantía de calidad y control**

El producto se somete a **sistemas de clasificación y control reconocidos**, incluyendo **especificaciones USDA para vísceras, evaluación de estructura muscular, verificación visual de color y textura, y control documental por lote**, según los criterios indicados en la información del producto. Estos procesos garantizan **trazabilidad, frescura, integridad del músculo y uniformidad de calidad**.

### **Vida útil y conservación**

Vida útil estimada: **3–5 días refrigerado**.

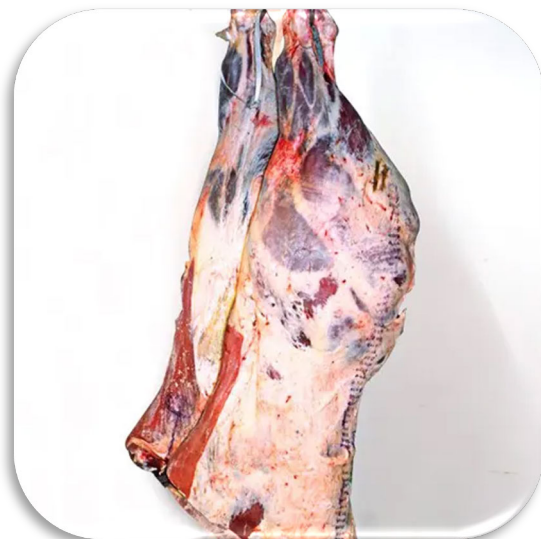
Conservar en **refrigeración inmediata**, bajo **cadena de frío estricta**, y consumir tras una correcta manipulación higiénica.

## **CUARTO TRASERO DE VACUNO**

Cuarto trasero completo de vacuno que incluye **cortes premium** como **solomillo, lomo/strip, sirloin y redondo**, destinado a **carnicerías, restauración y procesadores cárnicos** que requieren grandes volúmenes con **alto aprovechamiento**. Ofrece una **excelente relación valor-rendimiento**, con amplias opciones de despiece y adaptación a diferentes formatos comerciales.

### **Perfil nutricional**

Carne de vacuno de **alto valor proteico**, con **aminoácidos completos** y presencia natural de **hierro, zinc y vitamina B12**, adecuada para aplicaciones profesionales donde se busca **densidad nutricional, calidad del músculo y versatilidad culinaria** en múltiples cortes.



### **Formatos de envasado disponibles**

- Cuarto trasero completo colgado
- Secciones primarias (despiece profesional)
- Envasado al vacío
- Formatos personalizados bajo especificación

### **Ficha técnica**

<b>Parámetro</b>	<b>Especificación</b>	<b>Método de evaluación</b>
Cortes incluidos	Solomillo, lomo/striploin, sirloin, redondo	—
Peso en canal colgada	120 – 180 kg	Medición en matadero
Clasificación comercial	Choice / Prime	Clasificación oficial
Maduración	21 – 28 días colgado	Control de tiempo documentado
Rendimiento de cortes premium	~60 %	Análisis de despiece
Rendimiento para carne picada	35 – 40 % (recortes)	Evaluación de subproductos
Porcentaje de hueso	15 – 20 %	Análisis de peso óseo
Recorte de grasa	8 – 12 %	Evaluación de grasa externa
Contenido proteico	20 – 24 %	Análisis nutricional
Humedad	74 – 76 %	Análisis gravimétrico

### **Garantía de calidad y control**

El producto se procesa bajo **sistemas profesionales de despiece**, con **clasificación por grado (Choice / Prime)**, **control de maduración colgada**, **verificación de pesos**, **evaluación visual del músculo**, y **documentación completa por lote**. Los procesos descritos garantizan **uniformidad de calidad, trazabilidad, optimización del rendimiento y cumplimiento de las especificaciones comerciales** indicadas para operaciones de carnicería y restauración profesional.

### **Vida útil y conservación**

Vida útil estimada: **14–21 días refrigerado** en envasado al vacío.

Conservar entre **0–2 °C**, con **humedad controlada** y mantenimiento estricto de la **cadena de frío**. Posible congelación a **–18 °C** para almacenamiento prolongado.



# novarex

— COMMODITIES —



POLLO

## **POLLO ENTERO**

Pollo entero premium, fresco y listo para asar, que ofrece **máxima versatilidad culinaria** y **excelente relación calidad-precio**. Apto tanto para **asado, rotisserie, parrilla**, como para **despiece en cortes individuales**, es una solución ideal para restauración, catering, foodservice e institucional. Producto disponible con **opción free-range**, con **trazabilidad completa** y estándares de calidad consistentes.

### **Perfil nutricional**

Fuente de **proteína completa de alta calidad**, con un equilibrio natural entre carne blanca y oscura. Aporta **vitaminas del grupo B** y **minerales esenciales**, adecuado para menús familiares y aplicaciones profesionales de alto volumen.



### **Formatos de envasado disponibles**

- Pollo entero fresco
- Pollo entero congelado
- Envasado individual
- Formatos personalizados para foodservice

### **Ficha técnica**

<b>Parámetro</b>	<b>Especificación</b>	<b>Método de evaluación</b>
Peso unitario	1,2 – 2,5 kg	Sistema de clasificación por tamaño
Clasificación	Grado A	—
Presentación	Entero	—
Procesamiento	Fresco / Congelado	—
Rendimiento comestible	65 – 70 %	Relación carne / hueso
Proporción de carne blanca	35 – 40 %	Evaluación de pechuga
Proporción de carne oscura	45 – 50 %	Evaluación de muslo y contramuslo
Contenido proteico	~23 g / 100 g (pechuga)	Análisis nutricional
Humedad	73 – 76 %	Estándar de ave fresca

### **Garantía de calidad y control**

El producto se procesa en **instalaciones avícolas profesionales** con **protocolos HACCP**, **controles microbiológicos**, **monitoreo de temperatura** y **gestión de la cadena de frío**. Dispone de **trazabilidad completa**, y puede suministrarse con **certificación Halal** y **Kosher**, garantizando **seguridad alimentaria**, **uniformidad del producto** y cumplimiento de los requisitos del foodservice y retail.

### **Vida útil y conservación**

Vida útil estimada: **5–7 días refrigerado**.

Conservar entre **0–4 °C** manteniendo la cadena de frío.

Apto para **congelación a –18 °C**, con una vida útil aproximada de **9–12 meses**.

## MUSLO DE POLLO

Muslos de pollo jugosos con **carne oscura tierna y hueso**, que aportan sabor natural y excelentes resultados culinarios. Producto **rentable y versátil**, ideal para **parrilla, horno, fritura y braseado**, especialmente adecuado para restauración, catering y consumo familiar, con **calibrado uniforme** y calidad constante.

### Perfil nutricional

Carne de pollo con **proteína completa de alta calidad**, aporte moderado de grasa (especialmente con piel) y presencia natural de **vitaminas del grupo B y minerales esenciales**, adecuada para menús equilibrados y aplicaciones profesionales de alto volumen.



### Formatos de envasado disponibles

- Bolsas de 1 kg
- Bolsas de 2 kg
- Envasado para foodservice
- Formatos personalizados bajo especificación

### Ficha técnica

Parámetro	Especificación	Método de evaluación
Tipo de carne	Carne oscura	—
Presentación	Con hueso	—
Peso por pieza	Aprox. 90 – 120 g	Clasificación por peso
Rendimiento cárnico	70 – 75 %	Porción comestible
Porcentaje de hueso	25 – 30 %	Peso total con hueso
Contenido proteico	~27 g / 100 g	Análisis nutricional
Contenido graso	~11,2 g / 100 g (con piel)	Análisis de composición
Humedad	73 – 75 %	Estándar de ave fresca

### Garantía de calidad y control

El producto se procesa en **instalaciones avícolas profesionales** con **control de temperatura, estandarización de peso y tamaño, inspección visual, y verificación microbiológica**. Los procesos descritos incluyen **protocolos HACCP**, control de la **cadena de frío**, y sistemas de **aseguramiento de calidad** que garantizan **seguridad alimentaria, uniformidad del producto y cumplimiento de los requisitos del foodservice comercial**.

### Vida útil y conservación

Vida útil estimada: **5–7 días refrigerado**.

Conservar entre **0–4 °C**, manteniendo la **cadena de frío**. Apto para **congelación a –18 °C** con una vida útil aproximada de **hasta 9 meses**.

## **CUARTO TRASERO DE POLLO**

Cuartos traseros de pollo económicos que combinan **muslo y contramuslo**, con **carne oscura jugosa**, excelente **retención de humedad** y sabor intenso. Solución ideal para **restauración, cocinas colectivas, foodservice y elaboraciones a gran volumen**, ofreciendo un alto rendimiento por ración y fiabilidad en cocción.

### **Perfil nutricional**

Aporta **proteína completa**, con mayor contenido natural de **hierro y vitaminas del grupo B** frente a la carne blanca. Perfil adecuado para menús de alto volumen que requieren sabor, jugosidad y valor nutricional consistente.



### **Formatos de envasado disponibles**

- Cajas a granel
- Formato foodservice
- Envasado congelado

### **Ficha técnica**

<b>Parámetro</b>	<b>Especificación</b>	<b>Método de evaluación</b>
Composición	Muslo + contramuslo	Despiece anatómico
Peso por pieza	250 – 350 g	Clasificación por peso
Con piel	Sí	Inspección visual
Contenido proteico	18 – 20 g / 100 g	Análisis nutricional
Contenido graso	15 – 18 g / 100 g	Análisis de composición
Rendimiento cárnico	70 – 75 %	Porción comestible
Humedad	70 – 73 %	Característica de carne oscura
Temperatura interna de cocción	≥ 74 °C	Requisito de seguridad alimentaria
Vida útil refrigerado	5 – 8 días	Almacenamiento en refrigeración
Almacenamiento congelado	9 – 12 meses	Congelación adecuada
Formato comercial	Cajas de 10 kg	Presentación comercial

### **Garantía de calidad y control**

Procesado en **instalaciones avícolas profesionales** bajo **protocolos HACCP**, con **controles microbiológicos**, **estandarización de peso**, **monitoreo de temperatura** y **gestión de la cadena de frío**. El sistema garantiza **seguridad alimentaria**, **uniformidad del producto** y fiabilidad operativa para aplicaciones comerciales y de gran volumen.

### **Vida útil y conservación**

Conservar entre **0–4 °C** manteniendo la cadena de frío.

Apto para **congelación a –18 °C**, con estabilidad de hasta **9–12 meses**.

## ALITAS DE POLLO

Alitas de pollo articuladas premium, compuestas por **drumette, ala media y punta**, ideales para **buffalo wings, elaboraciones asiáticas y platos para compartir**. Presentan **tamaño uniforme**, excelente **adhesión de salsas** y comportamiento fiable en fritura y horneado, siendo una solución muy demandada por **bares deportivos, restaurantes y catering** que requieren control de ración y rapidez de servicio.



### **Perfil nutricional**

Producto rico en **proteína completa**, con presencia natural de **vitaminas del grupo B** y **minerales esenciales**. Su combinación de carne y piel aporta sabor y jugosidad, manteniendo un perfil adecuado para aplicaciones de alta rotación y consumo informal.

### **Formatos de envasado disponibles**

- Bolsas de 2 kg
- Formato foodservice
- Envasado congelado

### **Ficha técnica**

<b>Parámetro</b>	<b>Especificación</b>	<b>Método de evaluación</b>
Peso por pieza	80 – 120 g	Clasificación por peso
Drumette	40 – 45 %	Análisis de despiece
Articulación media	35 – 40 %	Análisis de despiece
Punta del ala	15 – 20 %	Análisis de despiece
Contenido proteico	19 – 21 g / 100 g	Análisis nutricional
Contenido graso	12 – 16 g / 100 g	Análisis de composición
Cobertura de piel	12 – 15 %	Inspección visual
Humedad	68 – 71 %	Evaluación gravimétrica
Contenido óseo	25 – 30 %	Evaluación estructural
Temperatura interna de cocción	≥ 74 °C	Norma de seguridad alimentaria
Vida útil refrigerado	4 – 6 días	Almacenamiento en refrigeración
Almacenamiento congelado	8 – 10 meses	Congelación adecuada
Formato comercial	Bolsas de 2 kg	Presentación comercial

### **Garantía de calidad y control**

El producto se procesa mediante **sistemas de selección y clasificación por tamaño**, con **inspección visual, control de peso, verificación de frescura** y **gestión de temperatura** durante todo el proceso. Estos controles aseguran **uniformidad, seguridad alimentaria** y **rendimiento consistente** en aplicaciones de restauración y servicio rápido.

### **Vida útil y conservación**

Conservar entre **0–4 °C**, manteniendo la cadena de frío.

Apto para **congelación a –18 °C**, con estabilidad de hasta **8–10 meses**.

# **PECHUGA DE POLLO**

Pechuga de pollo premium **deshuesada y sin piel**, elaborada a partir de carne blanca magra, ideal para **cocina saludable, parrilla, plancha** y aplicaciones de **food service**. Presenta **tamaño uniforme** y opciones de **control de ración** que facilitan la estandarización en cocinas profesionales y programas nutricionales.



## **Perfil nutricional**

Fuente de **proteína completa** con **alto contenido proteico y bajo contenido graso**, sin carbohidratos. Adecuada para dietas de **control calórico, nutrición deportiva** y menús orientados a la salud, manteniendo una textura tierna y un sabor neutro adaptable a múltiples elaboraciones.

## **Formatos de envasado disponibles**

- Porciones comerciales de **6–8 oz**
- Formato foodservice
- Envasado refrigerado o congelado

## **Ficha técnica**

<b>Parámetro</b>	<b>Especificación</b>	<b>Método de evaluación</b>
Presentación	Sin hueso / sin piel	Inspección visual
Peso por pieza	150 – 250 g	Clasificación por peso
Contenido proteico	32 g / 100 g	Análisis nutricional
Contenido graso	3 – 4 g / 100 g	Análisis de composición
Calorías	165 kcal / 100 g	Análisis energético
Carbohidratos	0 g	Análisis nutricional
Humedad	73 – 75 %	Evaluación gravimétrica
Sodio	70 mg / 100 g	Análisis mineral
Fósforo	220 mg / 100 g	Análisis mineral
Niacina	14 mg / 100 g	Evaluación vitamínica
Selenio	24 µg / 100 g	Análisis de oligoelementos
Temperatura interna de cocción	≥ 74 °C	Norma de seguridad alimentaria

## **Garantía de calidad y control**

El producto se somete a **selección por tamaño, control de peso, inspección visual, verificación de frescura y gestión de temperatura** durante el procesado y la distribución. Estos controles garantizan **uniformidad, seguridad alimentaria y rendimiento constante** en aplicaciones de restauración y producción a gran escala.

## **Vida útil y conservación**

Conservar entre **0–4 °C**, manteniendo la cadena de frío.

Apto para **congelación a –18 °C**, con estabilidad de **9–12 meses**.

## **PATAS DE POLLO**

Patatas de pollo frescas, **limpias y procesadas**, con **altísimo contenido en colágeno y gelatina**, especialmente indicadas para la **elaboración de caldos, broths, dim sum asiático** y platos tradicionales de cocina étnica. Producto con **alta demanda en mercados internacionales** tanto por sus aplicaciones culinarias como por su uso en preparaciones orientadas a la salud.

### **Perfil nutricional**

Producto naturalmente rico en **colágeno, gelatina, proteína y minerales** como calcio y fósforo. Adecuado para preparaciones destinadas a **salud articular, bienestar cutáneo y cocina tradicional**, con excelente capacidad de extracción nutricional mediante cocciones prolongadas.



### **Formatos de envasado disponibles**

- Bolsas de **1 kg**
- Formato foodservice
- Envasado refrigerado o congelado

### **Ficha técnica**

<b>Parámetro</b>	<b>Especificación</b>	<b>Método de evaluación</b>
Procesado	Limpias	Inspección visual
Peso por unidad	35 – 50 g	Clasificación por peso
Contenido de colágeno	Muy alto	Análisis estructural
Rendimiento en gelatina	Alto (15–20 g / 100 g)	Evaluación funcional
Contenido proteico	19 g / 100 g	Análisis nutricional
Contenido grasa	14 g / 100 g	Análisis de composición
Calcio	88 mg / 100 g	Análisis mineral
Fósforo	76 mg / 100 g	Análisis mineral
Cobertura de piel	40 – 45 %	Inspección visual

### **Garantía de calidad y control**

El producto se somete a **procesos de limpieza, inspección visual, control de frescura, verificación de integridad y gestión estricta de temperatura** durante el procesado, almacenamiento y distribución, garantizando **máximo rendimiento en extracción de colágeno y calidad constante** para aplicaciones profesionales.

### **Vida útil y conservación**

Conservar entre **0–2 °C** manteniendo la cadena de frío.

Apto para **congelación a –18 °C**, con estabilidad de **9–12 meses**.

## **MOLLEJAS DE POLLO**

Mollejas de pollo frescas con **textura firme** y **sabor intenso**, muy valoradas en **cocina tradicional**, **preparaciones étnicas** y aplicaciones profesionales donde se buscan **productos diferenciadores**. Producto **alto en proteína** y **bajo en grasa**, ideal para **fritura**, **estofado** y **braseado**, con alta aceptación en restauración especializada.

### **Perfil nutricional**

Producto naturalmente **rico en proteína**, con **bajo contenido graso** y aporte relevante de **hierro**, **zinc** y **vitamina B12**, adecuado para menús tradicionales y aplicaciones culinarias donde se prioriza **valor nutricional** y **sabor concentrado**.



### **Formatos de envasado disponibles**

- Packs de **500 g**
- Formato foodservice
- Envasado refrigerado o congelado

### **Ficha técnica**

<b>Parámetro</b>	<b>Especificación</b>	<b>Método de evaluación</b>
Tipo	Viscera	Clasificación anatómica
Textura	Firme	Evaluación física
Peso por unidad	15 – 25 g	Clasificación por peso
Contenido proteico	30 g / 100 g	Análisis nutricional
Contenido graso	8 – 12 %	Análisis de composición
Hierro	4,6 mg / 100 g	Análisis mineral
Zinc	4,4 mg / 100 g	Análisis mineral
Fósforo	220 mg / 100 g	Análisis mineral
Vitamina B12	5,9 µg / 100 g	Análisis vitamínico
Calorías	154 kcal / 100 g	Cálculo nutricional

### **Garantía de calidad y control**

El producto se somete a **procesos de limpieza**, **clasificación**, **inspección visual**, **control de frescura** y **gestión estricta de temperatura** durante el procesado, almacenamiento y distribución, garantizando **textura uniforme**, **sabor consistente** y **seguridad alimentaria** para uso profesional.

### **Vida útil y conservación**

Conservar entre **0–2 °C**, manteniendo la cadena de frío.

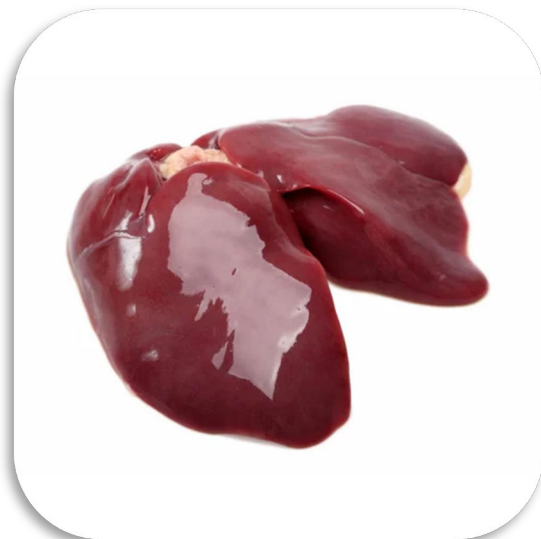
Apto para **congelación a –18 °C**, con estabilidad de **6–9 meses**.

# **HÍGADO DE POLLO**

Hígado de pollo frescos con **textura cremosa** y **sabor intenso**, muy valorados en **patés, salteados y preparaciones tradicionales y étnicas**. Producto de **alta densidad nutricional** en porciones compactas, adecuado para restauración profesional y aplicaciones especializadas.

## **Perfil nutricional**

Destacan por su **alto contenido en vitamina A, vitamina B12 y hierro**, con buen aporte proteico y bajo contenido en carbohidratos. Adecuados para menús donde se prioriza **valor nutricional, sabor concentrado y aplicaciones tradicionales**.



## **Formatos de envasado disponibles**

- Packs de **500 g**
- Formato foodservice
- Envasado refrigerado o congelado

## **Ficha técnica**

<b>Parámetro</b>	<b>Especificación</b>	<b>Método de evaluación</b>
Textura	Cremosa (bien cocinado)	Evaluación sensorial
Peso por unidad	20 – 35 g	Clasificación por peso
Proteína	25,8 g / 100 g	Análisis nutricional
Vitamina A	288 % VRN / 100 g	Análisis vitamínico
Vitamina B12	352 % VRN / 100 g	Análisis vitamínico
Hierro	72 % VRN / 100 g	Análisis mineral
Folato	140 % VRN / 100 g	Análisis vitamínico
Selenio	126 % VRN / 100 g	Análisis mineral
Grasa	6,4 g / 100 g	Análisis de composición
Calorías	172 kcal / 100 g	Cálculo nutricional

## **Garantía de calidad y control**

Producto sometido a **selección, limpieza, inspección visual, control de frescura y gestión estricta de temperatura** durante el procesado y la distribución, asegurando **integridad del producto, textura homogénea y seguridad alimentaria** para uso profesional.

## **Vida útil y conservación**

Conservar entre **0–2 °C**, manteniendo la cadena de frío.

Apto para **congelación a –18 °C**, con estabilidad de **6–8 meses**.

## **ALITAS DE POLLO – SECCIÓN MEDIA**

Alas de pollo sección media de calidad premium, con **alto contenido cárnico, manejo sencillo y tamaño uniforme**, ideales para **aperitivos, snacks y platos para compartir**. Producto especialmente demandado en **restauración, bares deportivos y servicios de catering** por su cocción homogénea y excelente presentación final.

### **Perfil nutricional**

Fuente concentrada de **proteína de alta calidad**, con contenido equilibrado de grasa natural que favorece el sabor y la jugosidad. Aporta minerales esenciales como **fósforo y selenio**, adecuados para menús de alto rendimiento y preparaciones intensivas en cocina profesional.

### **Formatos de envasado disponibles**

- Bolsas de **2 kg**
- Formato foodservice
- Producto refrigerado o congelado

### **Ficha técnica**

<b>Parámetro</b>	<b>Especificación</b>	<b>Método de evaluación</b>
Contenido cárnico	Alto	Evaluación visual
Peso por unidad	15 – 25 g	Clasificación por peso
Longitud	7 – 10 cm	Medición dimensional
Proteína	30,5 g / 100 g	Análisis nutricional
Grasa	8,1 g / 100 g	Análisis de composición
Calorías	203 kcal / 100 g	Cálculo nutricional
Carbohidratos	0 g	Análisis nutricional
Sodio	78 mg / 100 g	Análisis mineral
Fósforo	175 mg / 100 g	Análisis mineral
Niacina	10,9 mg / 100 g	Análisis vitamínico
Selenio	25,2 µg / 100 g	Análisis mineral

### **Garantía de calidad y control**

Producto sometido a **selección por tamaño, control visual, verificación de frescura y gestión de temperatura** durante procesado, almacenamiento y distribución, garantizando **uniformidad, seguridad alimentaria y rendimiento óptimo en cocina profesional**.

### **Vida útil y conservación**

Conservar entre **0–2 °C** manteniendo la cadena de frío.

Apto para **congelación a –18 °C**, con una estabilidad aproximada de **8–10 meses**.





novarex

— COMMODITIES —



PRODUCTOS DEL MAR

# **CABALLA**

Caballa fresca de **carne grasa y sabor intenso**, reconocida por su **alto contenido natural en ácidos grasos omega-3** y su excelente perfil proteico. Producto muy valorado en **restauración profesional, cocina tradicional, ahumados y preparaciones saludables**, combinando rendimiento culinario y valor nutricional.

Disponibile entera o en filetes, con tamaños homogéneos que facilitan la planificación en cocina y una cocción regular.



## **Perfil nutricional**

Pescado azul de gran densidad nutricional, rico en **omega-3 (EPA y DHA)**, **proteína de alta calidad**, vitaminas **B12 y D**, y minerales esenciales como **selenio**. Adecuado para menús saludables, dietas cardiosaludables y cocina de alto valor nutricional.

## **Formatos de presentación**

- Pescado entero
- Fileteado
- Producto refrigerado o congelado

## **Ficha técnica**

<b>Parámetro</b>	<b>Especificación</b>	<b>Método de evaluación</b>
Tamaño del pez	300 – 600 g	Clasificación por peso
Peso del filete	Aprox. 80 – 120 g	Medición por pieza
Proteína	18,6 g / 100 g	Análisis nutricional
Grasa	13,9 g / 100 g	Análisis de composición
Omega-3	2.670 mg / 100 g	Análisis de ácidos grasos
Vitamina B12	145 % VRN	Análisis vitamínico
Vitamina D	90 % VRN	Análisis vitamínico
Selenio	63 % VRN	Análisis mineral
Calorías	205 kcal / 100 g	Cálculo nutricional
Nivel de mercurio	Bajo ( $\approx$ 0,05 ppm)	Análisis de contaminantes

## **Garantía de calidad y control**

Producto sometido a **control de frescura, selección por tamaño, manipulación en frío, y gestión estricta de la cadena de temperatura** desde el procesado hasta la entrega, garantizando seguridad alimentaria y rendimiento óptimo en cocina profesional.

## **Vida útil y conservación**

Conservar entre **0–2 °C** manteniendo la cadena de frío.

Apto para **congelación a –18 °C**, con una vida útil aproximada de **6–8 meses**.

# **SARDINAS**

Sardinas frescas de **sabor delicado y textura tierna**, altamente valoradas por su **elevada densidad nutricional**, su contenido natural en **omega-3** y el aporte de **calcio biodisponible** gracias a sus espinas blandas comestibles. Producto clave en **cocina mediterránea, parrilla, y procesos de conserva**, con excelente rendimiento culinario y nutricional.

Gracias a su tamaño uniforme y rápida cocción, son una opción eficiente tanto para restauración profesional como para elaboraciones industriales.



## **Perfil nutricional**

Pescado azul pequeño con alto contenido en **omega-3 (EPA y DHA)**, **proteína completa**, **vitamina B12**, **vitamina D**, **selenio** y **calcio natural** procedente de las espinas comestibles. Adecuado para dietas saludables, menús cardiosaludables y planes nutricionales orientados a la salud ósea.

## **Formatos de presentación**

- Sardina entera fresca
- Producto apto para parrilla o conserva
- Presentación en cajas de 5 kg

## **Ficha técnica**

<b>Parámetro</b>	<b>Especificación</b>	<b>Método de evaluación</b>
Tamaño del pez	80 – 150 g	Clasificación por peso
Espinass	Blandas / comestibles	Evaluación física
Proteína	24,6 g / 100 g	Análisis nutricional
Grasa	11,5 g / 100 g	Análisis de composición
Omega-3	1.480 mg / 100 g	Análisis de ácidos grasos
Calcio	38 % VRN	Análisis mineral
Vitamina B12	149 % VRN	Análisis vitamínico
Vitamina D	68 % VRN	Análisis vitamínico
Selenio	75 % VRN	Análisis mineral
Calorías	208 kcal / 100 g	Cálculo nutricional
Nivel de mercurio	Muy bajo (≈ 0,013 ppm)	Análisis de contaminantes

## **Garantía de calidad y control**

Producto seleccionado por **frescura, tamaño homogéneo y manipulación controlada**, con mantenimiento continuo de la **cadena de frío** y control de condiciones higiénicas durante el manejo, almacenamiento y distribución, garantizando seguridad alimentaria y rendimiento estable en cocina profesional.

## **Vida útil y conservación**

Conservar entre **0–2 °C** manteniendo la cadena de frío.

Apta para **congelación a –18 °C**, con una vida útil aproximada de **8–12 meses**.

# ATÚN

Atún de **calidad premium**, disponible en variedades **Yellowfin** y **Skipjack**, seleccionado por su **carne firme**, perfil magro y excelente rendimiento culinario. Producto altamente valorado para **sashimi, parrilla, elaboraciones en steak** y **procesos industriales**, con estándares consistentes para restauración profesional y operadores B2B.



Su versatilidad de corte y estabilidad en cocción lo convierten en una referencia para cocinas de alto nivel y operaciones comerciales que requieren fiabilidad, regularidad y control de calidad.

## **Perfil nutricional**

Pescado magro con **alto contenido proteico**, bajo en carbohidratos y con aporte natural de **omega-3, vitaminas del grupo B** y **minerales esenciales**. Adecuado para menús saludables, dietas altas en proteína y aplicaciones gastronómicas de alto rendimiento.

## **Formatos de presentación**

- Filete
- Entera
- Producto apto para consumo en crudo (calidad sashimi) y cocinado

## **Ficha técnica**

<b>Parámetro</b>	<b>Especificación</b>	<b>Método de evaluación</b>
Variedades	Yellowfin / Skipjack	Identificación de especie
Grado	Sashimi / Comercial	Clasificación comercial
Presentación	Lomo / Filete	Inspección de corte
Proteína	25–30 g / 100 g	Análisis nutricional
Grasa	Variable según especie	Análisis de composición
Omega-3	Presente de forma natural	Análisis de ácidos grasos (EPA/DHA)
Textura	Firme / compacta	Evaluación física
Color	Rojo intenso característico	Clasificación visual (grado A+)
Aplicaciones	Sashimi, parrilla, filetes, procesado	Uso culinario profesional
Trazabilidad	Cadena de suministro completa	Control documental

## **Garantía de calidad y control**

Producto gestionado bajo **trazabilidad completa de la cadena**, con control desde origen hasta destino final. Selección por **grado, color, textura** y **frescura**, manteniendo condiciones controladas de manipulación, almacenamiento y transporte para asegurar estabilidad, seguridad alimentaria y consistencia en aplicaciones profesionales.

## **Vida útil y conservación**

Conservar entre **0–2 °C** manteniendo estrictamente la cadena de frío.  
Apto para **congelación a –18 °C**, con una vida útil aproximada de **4–6 meses**.

## MERLUZA

Merluza de **calidad premium**, apreciada por su **carne blanca**, **textura laminar y jugosa**, y sabor **suave**, ideal para una amplia gama de aplicaciones profesionales. Producto altamente demandado en cocina europea, restauración colectiva y operaciones de **fish & chips**, donde se requiere regularidad, facilidad de cocción y excelente aceptación del consumidor.

Su comportamiento estable en fritura, horno y vapor la convierte en una referencia fiable para cocinas profesionales que buscan rendimiento, consistencia y control de costes.



### **Perfil nutricional**

Pescado blanco **magro**, con **alto contenido en proteína**, bajo en grasa y con aporte natural de **omega-3**, **vitaminas del grupo B** y **minerales esenciales**. Adecuado para menús saludables, dietas hipocalóricas y aplicaciones gastronómicas de alto volumen.

### **Formatos de presentación**

- Filete
- Entera
- Fresca
- Congelada (IQF según disponibilidad)

### **Ficha técnica**

<b>Parámetro</b>	<b>Especificación</b>	<b>Método de evaluación</b>
Sabor	Suave	Evaluación organoléptica
Presentación	Filete	Inspección de corte
Proteína	21–23 g / 100 g	Análisis nutricional
Grasa	0,5–2 g / 100 g	Análisis de composición
Omega-3	Presente de forma natural	Análisis de ácidos grasos (EPA/DHA)
Textura	Firme y jugosa	Evaluación física
Color	Blanco a marfil	Clasificación visual
Aplicaciones	Fritura, horneado, vapor	Uso culinario profesional
Origen	Pesquerías certificadas	Documentación de origen
Sostenibilidad	Origen responsable	Certificación de sostenibilidad

### **Garantía de calidad y control**

Producto procedente de **pesquerías certificadas**, con **trazabilidad completa** desde captura hasta entrega. Selección basada en **frescura, color, textura y uniformidad del filete**, manteniendo **cadena de frío controlada** durante procesado, almacenamiento y transporte para asegurar estabilidad, seguridad alimentaria y consistencia en uso profesional.

### **Vida útil y conservación**

Conservar entre **0–2 °C**, manteniendo estrictamente la cadena de frío.  
Apto para **congelación a –18 °C**, con una vida útil aproximada de **6–8 meses**.

# **BACALAO**

Bacalao **premium**, reconocido por su **textura delicada y laminada**, carne blanca firme y **sabor suave**, ideal para aplicaciones profesionales donde se exige regularidad, rendimiento y excelente aceptación del consumidor. Producto de referencia en cocina europea y norteamericana, especialmente en **fish & chips**, horneados y preparaciones tradicionales.



Su comportamiento estable en fritura, horno y cocción suave lo convierte en una opción fiable para restauración profesional, caterings y operaciones de alto volumen.

## **Perfil nutricional**

Pescado blanco **magro**, con **alto contenido en proteína**, muy bajo en grasa y aporte natural de **omega-3**, **vitaminas del grupo B** y **minerales esenciales**. Adecuado para menús equilibrados, dietas bajas en grasa y propuestas gastronómicas de alta rotación.

## **Formatos de presentación**

- Filete
- Entera
- Fresca
- Congelada (IQF según disponibilidad)

## **Ficha técnica**

<b>Parámetro</b>	<b>Especificación</b>	<b>Método de evaluación</b>
Textura	Delicada y firme	Evaluación física
Sabor	Suave	Evaluación organoléptica
Presentación	Filete / porciones	Inspección de corte
Proteína	18–22 g / 100 g	Análisis nutricional
Grasa	0,5–1,5 g / 100 g	Análisis de composición
Omega-3	Presente de forma natural	Análisis de ácidos grasos (EPA/DHA)
Color	Blanco translúcido	Clasificación visual

## **Garantía de calidad y control**

Producto seleccionado bajo criterios de **frescura**, **uniformidad del filete**, **color** y **textura**, con **trazabilidad completa** desde captura hasta entrega. Mantenimiento estricto de la **cadena de frío** durante procesado, almacenamiento y transporte para garantizar estabilidad del producto, seguridad alimentaria y rendimiento constante en uso profesional.

## **Vida útil y conservación**

Conservar entre **0–2 °C**, respetando la cadena de frío.

Apto para **congelación a –18 °C**, con una vida útil aproximada de **8–10 meses**.

# **TILAPIA**

Tilapia **fresca y congelada**, reconocida por su **sabor suave**, carne **blanca y firme** y excelente comportamiento en cocina profesional. Pescado versátil y accesible, ampliamente utilizado en restauración, colectividades y cocina internacional por su **regularidad de calidad**, facilidad de preparación y excelente aceptación del consumidor final.

Su perfil neutro y textura estable la hacen ideal para **parrilla, horno, fritura y vapor**, tanto en servicio a la carta como en operaciones de alto volumen.

## **Perfil nutricional**

Pescado blanco **magro**, con **alto contenido en proteína**, bajo en grasa y con aporte natural de **minerales esenciales**. Adecuado para menús equilibrados, restauración colectiva, cocina familiar y programas de alimentación institucional.

## **Formatos de presentación**

- Filete
- Entera
- Fresca
- Congelada (IQF según disponibilidad)

## **Ficha técnica**

<b>Parámetro</b>	<b>Especificación</b>	<b>Método de evaluación</b>
Textura	Firme y húmeda	Evaluación física
Sabor	Suave	Evaluación organoléptica
Origen	Acuicultura	Trazabilidad de producción
Presentación	Filete / entero	Inspección de corte
Condición	Fresco / congelado	Control de cadena de frío
Proteína	20–26 g / 100 g	Análisis nutricional
Grasa	1–3 g / 100 g	Análisis de composición
Omega-3	Presente de forma natural	Análisis de ácidos grasos
Color	Blanco a rosado claro	Clasificación visual

## **Garantía de calidad y control**

Producto procedente de **acuicultura controlada**, seleccionado bajo criterios de **uniformidad, textura, color y frescura**. Control continuo de la **cadena de frío** durante procesado, almacenamiento y transporte, garantizando estabilidad del producto, seguridad alimentaria y rendimiento constante en cocina profesional.

## **Vida útil y conservación**

Conservar entre **0–2 °C** en producto fresco.

Apto para **congelación a –18 °C**, con una vida útil aproximada de **6–8 meses**, según formato y condiciones de almacenamiento.



## **KINGLIP**

Kingklip es uno de los pescados blancos más valorados en muchas regiones, reconocido por su **carne blanca muy firme**, alta densidad muscular y excelente comportamiento en cocina profesional. Su disponibilidad limitada y calidad constante lo posicionan como un producto **premium** en restauración de alto nivel y mercados especializados.

Apreciado por chefs por su **textura estable**, sabor limpio y gran rendimiento en elaboraciones a la parrilla, sartén u horno, es una referencia habitual en propuestas gastronómicas de alta gama.



### **Perfil nutricional**

Pescado blanco con **alto contenido proteico**, perfil graso moderado y presencia natural de **omega-3**. Aporta minerales esenciales y vitaminas del grupo B, adecuado para dietas equilibradas y propuestas culinarias orientadas a calidad y valor nutricional.

### **Formatos de presentación**

- Filete
- Fresco
- Congelado (IQF según disponibilidad)

### **Ficha técnica**

<b>Parámetro</b>	<b>Especificación</b>	<b>Método de evaluación</b>
Tipo de carne	Blanca	Clasificación morfológica
Textura	Muy firme / densa	Evaluación física
Perfil graso	Moderado	Análisis de composición lipídica
Proteína	22–25 g / 100 g	Análisis nutricional
Omega-3	Presente	Análisis de ácidos grasos
Color	Blanco a crema	Clasificación visual
Espesor medio	3–6 cm	Medición dimensional
Peso por pieza	300–800 g	Control de peso

### **Garantía de calidad y control**

Seleccionado bajo criterios de **firmeza**, **densidad de carne**, **color** y **frescura**. Control estricto de **cadena de frío** durante procesado, almacenamiento y distribución, garantizando estabilidad del producto, seguridad alimentaria y comportamiento homogéneo en cocina profesional.

### **Vida útil y conservación**

Producto fresco: **4–5 días** conservado entre 0–2 °C.

Producto congelado: hasta **8–10 meses** a –18 °C, según formato y condiciones de almacenamiento.

# LANGOSTINOS

Los langostinos se caracterizan por su **carne firme y jugosa**, sabor naturalmente dulce y excelente rendimiento en cocina profesional. Su versatilidad, disponibilidad en distintos calibres y opciones de procesado los convierten en un producto esencial tanto en restauración como en industria alimentaria.

Gracias a su rápida cocción y comportamiento estable, son altamente valorados en propuestas gastronómicas que requieren **precisión, regularidad y eficiencia operativa**.



## Perfil nutricional

Marisco con **alto contenido proteico**, bajo en grasa y fuente natural de **omega-3**, además de minerales esenciales como yodo, zinc y selenio. Adecuado para dietas equilibradas y propuestas culinarias orientadas a valor nutricional y ligereza.

## Formatos de presentación

- Entero con cáscara
- Pelado
- Pelado y desvenado (P&D)
- Crudo
- Cocido
- Fresco
- Congelado (IQF)
- Bloque
- En distintos calibres (count)

## Ficha técnica

Parámetro	Especificación	Método de evaluación
Textura	Firme / elástica	Evaluación física
Perfil graso	Bajo	Análisis de composición lipídica
Proteína	18–22 g / 100 g	Análisis nutricional
Omega-3	Presente	Análisis de ácidos grasos
Color en crudo	Gris translúcido	Evaluación visual
Color cocinado	Rosa opaco	Indicador visual de cocción
Peso por unidad	5–45 g	Control de peso
Clasificación por tamaño	16–20 / 21–25	Clasificación comercial por conteo

## Garantía de calidad y control

Selección basada en **tamaño homogéneo, firmeza, color, frescura y ausencia de defectos**. Control integral de **cadena de frío**, procesos de clasificación estandarizados y sistemas de higiene certificados que garantizan seguridad alimentaria y estabilidad del producto.

## Vida útil y conservación

Producto fresco: **2–3 días** a 0–2 °C.

Producto congelado: hasta **6–9 meses** a –18 °C, según formato y condiciones de almacenamiento.

# **CANGREJO**

El cangrejo es uno de los mariscos más valorados a nivel gastronómico, reconocido por su **carne dulce y delicada**, excelente rendimiento culinario y alto valor nutricional. Las distintas especies disponibles permiten cubrir desde propuestas tradicionales hasta elaboraciones gourmet de alto nivel.

Su versatilidad y prestigio lo convierten en un producto clave para restauración especializada, cocina premium y mercados internacionales exigentes.

## **Perfil nutricional**

Producto con **alto contenido proteico**, bajo en grasa y fuente natural de **omega-3**, además de minerales esenciales como zinc, selenio y cobre. Adecuado para propuestas culinarias orientadas a calidad nutricional y valor añadido.



## **Formatos de presentación**

- Vivo
- Cocido
- Entero
- Carne extraída
- Fresco
- Congelado
- Distintas especies y calibres

## **Ficha técnica**

<b>Parámetro</b>	<b>Especificación</b>	<b>Método de evaluación</b>
Sabor	Dulce / delicado	Evaluación organoléptica
Textura	Firme / jugosa	Evaluación sensorial
Rendimiento de carne	20–25 %	Relación concha–carne
Proteína	18–20 g / 100 g	Análisis nutricional
Perfil graso	Bajo	Análisis de composición lipídica
Omega-3	Presente	Análisis de ácidos grasos
Color del caparazón	Brillante / tono intenso	Evaluación visual
Peso por unidad	150–800 g	Control de peso
Clasificación por tamaño	Múltiples grados	Clasificación comercial

## **Garantía de calidad y control**

Selección basada en **vitalidad, integridad del caparazón, color, firmeza de la carne y ausencia de olores anómalos**. Controles visuales y funcionales en cada fase, junto con procesos estandarizados de manipulación y clasificación que aseguran uniformidad, seguridad alimentaria y estabilidad del producto.

## **Vida útil y almacenamiento**

Producto vivo: **2–3 días**, bajo condiciones controladas de humedad, ventilación y manejo.  
Producto congelado: hasta **6–8 meses**, según formato y sistema de congelación.

# LANGOSTA

La langosta es uno de los mariscos más prestigiosos a nivel gastronómico, reconocida por su **carne dulce y succulenta**, textura firme y alto valor culinario. Su posicionamiento premium la convierte en un producto clave en restauración de alto nivel, hoteles de lujo y cocina gourmet internacional.



La disponibilidad de distintas especies y calibres permite su uso tanto en elaboraciones clásicas como en propuestas contemporáneas de alta cocina.

## Perfil nutricional

Producto con **muy alto contenido proteico**, bajo en grasa y fuente natural de **omega-3**, además de minerales esenciales como zinc, selenio y fósforo. Adecuado para propuestas culinarias premium orientadas a calidad nutricional y valor añadido.

## Formatos de presentación

- Vivo
- Entero
- Colas congeladas
- Congelado
- Distintas especies (rock lobster / Maine lobster)
- Amplia variedad de pesos y calibres

## Ficha técnica

Parámetro	Especificación	Método de evaluación
Sabor	Dulce / intenso	Evaluación organoléptica
Textura	Firme / jugosa	Evaluación sensorial
Rendimiento de carne	25–30 %	Relación concha–carne
Proteína	26–30 g / 100 g	Análisis nutricional
Perfil graso	Bajo	Análisis de composición lipídica
Omega-3	Presente	Análisis de ácidos grasos
Color del caparazón	Intenso / brillante	Evaluación visual
Peso por unidad	Rangos variables	Clasificación por peso comercial
Clasificación por tamaño	Múltiples grados	Clasificación comercial

## Garantía de calidad y control

Selección basada en **vitalidad, integridad del caparazón, color uniforme, firmeza de la carne y ausencia de olores anómalos**. Controles visuales y funcionales en cada fase, junto con procesos estandarizados de manipulación y clasificación que aseguran uniformidad, seguridad alimentaria y estabilidad del producto.

## Vida útil y almacenamiento

Producto vivo: **24–48 horas**, bajo condiciones controladas de manejo y circulación.

Producto congelado: hasta **9–12 meses**, según formato y sistema de congelación.



novarex

— COMMODITIES —



FRUTOS SECOS

# DÁTILES

Los dátiles son una fruta de **alto valor nutricional y energético**, apreciada por su **dulzor natural intenso**, textura de **blanda a semi-blanda** y excelente estabilidad. Su perfil los posiciona como un producto clave tanto para consumo directo como para aplicaciones alimentarias de valor añadido.

La disponibilidad de **variedades premium** (Medjool, Deglet Noor, Zahidi) permite adaptarse a diferentes exigencias de calibre, humedad y perfil sensorial en mercados internacionales.



## Perfil nutricional

Producto de **alta densidad energética**, rico en **azúcares naturales** y **fibra**, con aporte relevante de **potasio**, así como micronutrientes como **cobre** y **manganeso**. Contiene compuestos antioxidantes naturales que refuerzan su valor nutricional.

## Formatos de presentación

- Variedades: Medjool / Deglet Noor / Zahidi
- Diferentes calidades y calibrados
- Consumo y retail: 200 g, 500 g, 1 kg
- Food service: 2.5 kg
- Industrial: 10 kg y 25 kg
- Opciones de envasado con barrera y atmósfera modificada (MAP)

## Ficha técnica

Parámetro	Especificación	Método de evaluación
Contenido de humedad	18–25 %	Análisis gravimétrico
Contenido de azúcares	60–80 %	Método refracto métrico
Clasificación por tamaño	Grado A: 2,5–4 cm	Medición física
Textura	Blanda a semiblanda	Análisis de textura
Uniformidad de color	Específica de la variedad	Evaluación colorimétrica
Tolerancia a defectos	< 2 %	Inspección visual
Materia extraña	< 0,1 %	Separación física
Recuento microbiológico	< 1.000 UFC/g	Método de recuento en placa

## Garantía de calidad y control

Producto alineado con **estándares internacionales de seguridad alimentaria y calidad**, con cumplimiento de **Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)** y **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**. Sistemas de control documentados, auditorías periódicas y certificaciones de terceros garantizan trazabilidad, uniformidad y conformidad regulatoria para mercados internacionales.

## Vida útil y almacenamiento

Vida útil estimada de **12–18 meses**, en función del formato y sistema de conservación aplicado.

## PASAS

Las pasas son un producto natural de **alta concentración nutricional**, obtenido mediante **secado al sol**, con un perfil sensorial definido por su **dulzor natural** y **textura carnosa y masticable**. Su estabilidad, valor energético y versatilidad las convierten en un ingrediente esencial en múltiples categorías alimentarias.

### Perfil nutricional

Producto con **alto contenido en azúcares naturales**, fuente de **fibra dietética**, y aporte relevante de **antioxidantes** y minerales como **potasio, hierro** y **manganeso**. Adecuado para formulaciones energéticas y propuestas nutricionales equilibradas.



### Formatos de presentación

- Doradas / Oscuras / Sultanas
- Calibres: mediano y grande
- Consumo y retail: 150 g, 500 g, 1 kg
- Food service: 2,5 kg
- Industrial: 13,6 kg (30 lb) y 25 kg
- Envasado con barrera y opciones de atmósfera modificada

### Ficha técnica

Parámetro	Especificación	Método de evaluación
Procesado	Secado al sol	—
Contenido de humedad	15–18 %	Análisis gravimétrico
Contenido de azúcares	55–65 %	Método refracto métrico
Clasificación por tamaño	Mediano / Grande	Clasificación mecánica
Textura	Masticable / densa	—
Uniformidad de color	Estándar controlado	Clasificación visual
Tolerancia a defectos	< 5 %	Inspección óptica
Materia extraña	< 0,5 %	Separación física
Recuento microbiológico	< 10.000 UFC/g	Recuento en placa
Contenido de pedúnculo	< 3 %	Inspección manual

### Garantía de calidad y control

Producto conforme a **estándares internacionales de calidad y seguridad alimentaria**, con cumplimiento de **normativas USDA** para clasificación y calidad, **regulaciones FDA** en materia de seguridad alimentaria, y aplicación de **Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)** y **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**. Sistemas documentados de inspección, clasificación y trazabilidad garantizan uniformidad, control y conformidad regulatoria para mercados internacionales.

### Vida útil y almacenamiento

Vida útil estimada de **12–18 meses**, en función del formato y sistema de conservación aplicado.

## **NUEZ DE MACADAMIA**

La nuez de macadamia es uno de los frutos secos más valorados del mundo por su **sabor mantecoso, textura suave y altísimo contenido en aceites naturales**. Su perfil sensorial y nutricional la posiciona como un ingrediente premium en categorías gourmet y de alto valor añadido.

Su elevada estabilidad grasa y su consistencia permiten un uso fiable en formulaciones exigentes y productos de posicionamiento superior.

### **Perfil nutricional**

Producto con **muy alto contenido en grasas monoinsaturadas**, aporte energético elevado y presencia de micronutrientes esenciales. Destaca por su perfil lipídico estable y su capacidad de aportar saciedad y valor nutricional en propuestas premium.

### **Formatos de presentación**

- Cruda / tostada
- Calibres: Style 0 / 1 / 2
- Consumo y retail: 100 g, 250 g, 500 g
- Food service: 1 kg
- Industrial: 10 kg y 22,68 kg (50 lb)
- Envasado con barrera, vacío o atmósfera modificada

### **Ficha técnica**

<b>Parámetro</b>	<b>Especificación</b>	<b>Método de evaluación</b>
Contenido de aceite	75–80 %	Análisis por extracción
Contenido de humedad	≤ 3,5 %	Análisis gravimétrico
Clasificación por tamaño	Estilo 0 / 1 / 2	Clasificación mecánica
Integridad del grano	≥ 95 % enteros	Evaluación física
Tolerancia a defectos	< 2 %	Inspección visual
Contaminación de cáscara	< 0,5 %	Separación física
Uniformidad de color	Claro a medio	Evaluación colorimétrica
Recuento microbiológico	< 1.000 UFC/g	Recuento en placa

### **Garantía de calidad y control**

Producto elaborado bajo **Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)** y **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**, con sistemas documentados de **clasificación, control de defectos, análisis microbiológico y trazabilidad completa**. Cumple con **estándares internacionales de seguridad alimentaria** y requisitos de calidad para mercados premium, garantizando estabilidad, uniformidad y conformidad regulatoria.

### **Vida útil y almacenamiento**

Vida útil orientativa de **hasta 12 meses**, en función del formato y sistema de conservación aplicado.



## CIRUELAS PASAS

Las ciruelas pasas son un fruto deshidratado de alto valor, apreciado por su **dulzor natural**, **textura blanda** y perfil funcional. Su contenido en **fibra** y **antioxidantes naturales** las convierte en un ingrediente clave para snacks saludables, alimentación funcional y formulaciones industriales que buscan rendimiento, estabilidad y valor nutricional.

### Perfil nutricional

Alimento con **alto contenido en fibra** (aprox. **6–7 g/100 g**) y presencia de compuestos antioxidantes. Aporta minerales relevantes y se integra bien en propuestas orientadas a bienestar digestivo y alimentación equilibrada.



### Formatos de presentación

- Enteras deshidratadas (calibres **30–40** y **40–50 por libra**)
- Grados comerciales: **Selección / Fantasía**
- Envases de consumo y venta al detalle: **200 g, 500 g, 1 kg, 2,5 kg**
- Envases industriales y comerciales: **12,5 kg, 25 kg** y formatos a medida
- Opciones de envasado: barrera de humedad, protección de oxígeno y envasado en atmósfera modificada

### Ficha técnica

Parámetro	Especificación	Método de evaluación
Fibra	6–7 g / 100 g	—
Humedad	22–28 %	Análisis gravimétrico
Azúcares naturales	38–42 %	Método refracto métrico
Tamaño	30–40 / 40–50 por libra	Clasificación mecánica
Textura	Suave / flexible	Evaluación física
Color	Púrpura oscuro a negro	Evaluación colorimétrica
Tolerancia a defectos	< 1 % fruta dañada	Inspección visual
Contaminación por hueso	< 0,1 % en peso	Separación física
Seguridad microbiológica	< 100 UFC/g total	Recuento en placa

### Garantía de calidad y control

Cumplimiento de estándares y marcos de seguridad alimentaria indicados: **Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)**, **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** y **Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)**, además de **certificación orgánica cuando aplique**. Verificación mediante **auditorías regulares** y trazabilidad documentada. Controles críticos de lote: **humedad**, **concentración de azúcares**, **microbiología**, **defectos**, **presencia de restos de hueso** y **uniformidad de color y textura**, asegurando estabilidad, seguridad alimentaria y consistencia.

### Vida útil y almacenamiento

Vida útil objetivo: **mínimo 18 meses**, según formato, sistema de envasado y condiciones de conservación.

## **ALBARICOQUES DESHIDRATADOS**

Los albaricoques deshidratados son una fruta seca de alto valor, apreciada por su **sabor equilibrado entre dulce y ácido**, su **color naranja intenso** y su perfil nutricional. Su contenido natural en **vitamina A**, **potasio** y antioxidantes los convierte en un ingrediente demandado tanto para consumo directo como para formulaciones alimentarias de valor añadido.

### **Perfil nutricional**

Fruta deshidratada con **alto contenido en betacarotenos (vitamina A)**, fuente de **potasio** y antioxidantes naturales. Aporta energía de origen natural y se integra bien en propuestas orientadas a nutrición equilibrada y alimentos funcionales.



### **Formatos de presentación**

- Albaricoque deshidratado **sulfurado**
- Albaricoque deshidratado **natural (sin sulfitos)**
- Entero y en mitades
- Calibres **mediano** y **grande**
- Envases de consumo y venta al detalle: **250 g, 500 g, 1 kg, 2,5 kg**
- Envases industriales y comerciales: **12,5 kg, 25 kg** y formatos a medida
- Opciones de envasado: barrera de humedad, protección frente a la luz y envasado en atmósfera modificada

### **Ficha técnica**

<b>Parámetro</b>	<b>Especificación</b>	<b>Método de evaluación</b>
Humedad	18–22 %	Análisis gravimétrico
Azúcares naturales	35–40 %	Método refracto métrico
Color	Naranja brillante uniforme	Evaluación colorimétrica
Textura	Suave / carnosa	Evaluación física
Vitamina A	Alta (betacarotenos)	—
Potasio	Presente	—
Tolerancia a defectos	< 1 % fruta dañada	Inspección visual
Contaminación por hueso	< 0,1 % en peso	Separación física
Seguridad microbiológica	< 100 UFC/g total	Recuento en placa

### **Garantía de calidad y control**

Cumplimiento de los marcos indicados: **Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)**, **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** y **Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)**. **Certificación orgánica cuando aplique**. Verificación mediante **auditorías regulares** y procedimientos de control que aseguran conformidad, seguridad alimentaria y consistencia.

### **Vida útil y almacenamiento**

Vida útil objetivo: **mínimo 24 meses**, según formato, sistema de envasado y condiciones de conservación.

# NUECES

Las nueces son un fruto seco de alto valor nutricional, reconocidas por su **alto contenido natural en ácidos grasos omega-3**, su **sabor intenso** y su excelente comportamiento tecnológico. Son un ingrediente clave para formulaciones orientadas a salud cardiovascular, nutrición cognitiva y alimentación funcional de alto valor añadido.

Su perfil lipídico y su aceptación global las convierten en un producto estratégico para panadería, confitería, snacks premium y formulaciones saludables.



## **Perfil nutricional**

Fruto seco con **muy alto contenido en omega-3 (ALA)**, grasas insaturadas de alta calidad y aporte de minerales esenciales. Contribuye a propuestas nutricionales orientadas a salud cardiovascular, función cognitiva y bienestar metabólico.

## **Formatos de presentación**

- Con cáscara
- Peladas: **mitades y trozos**
- Clasificación por color: **claro y extra claro**
- Envases de consumo y venta al detalle: **200 g, 500 g, 1 kg, 2,5 kg**
- Envases industriales y comerciales: **12,5 kg, 25 kg** y formatos a medida
- Opciones de envasado: barrera de oxígeno, protección frente a la luz y atmósfera modificada

## **Ficha técnica**

<b>Parámetro</b>	<b>Especificación</b>	<b>Método de evaluación</b>
Contenido de omega-3	2,5 g / 28 g	—
Humedad	≤ 8 %	Método gravimétrico
Perfil graso	Alto en grasas insaturadas	—
Color del grano	Claro / extra claro	Evaluación colorimétrica
Integridad del grano	≥ 90 % mitades y piezas grandes	Evaluación física
Tolerancia a defectos	< 3 % granos dañados	Inspección visual
Fragmentos de cáscara	< 0,5 % en peso	Separación física
Seguridad microbiológica	< 1.000 UFC/g	Recuento en placa

## **Garantía de calidad y control**

Cumplimiento de los marcos y certificaciones indicados: **Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)**, **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** y **Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)**.

Reconocimiento de propiedades saludables conforme a **autorizaciones regulatorias vigentes en la Unión Europea** para la contribución de las nueces a la elasticidad de los vasos sanguíneos, así como certificación de beneficios cardiovasculares por organismos especializados cuando aplique.

Controles críticos de lote: **humedad, estado del grano, integridad, color, oxidación, presencia de restos de cáscara y seguridad microbiológica**, garantizando estabilidad, seguridad alimentaria y uniformidad.

## **Vida útil y almacenamiento**

Vida útil objetivo: **mínimo 12 meses**, según formato, sistema de envasado y condiciones de conservación.

## ANACARDOS

Los anacardos son un fruto seco de alto valor comercial, apreciados por su **textura cremosa**, **sabor suave** y excelente comportamiento tecnológico. Su perfil mineral y su versatilidad los convierten en un ingrediente clave para snacks premium, confitería y aplicaciones industriales que requieren uniformidad, estabilidad y calidad visual.

### Perfil nutricional

Fruto seco con aporte relevante de **minerales esenciales**, grasas insaturadas y proteína vegetal. Adecuado para formulaciones orientadas a nutrición equilibrada, energía sostenida y alimentación funcional.



### Formatos de presentación

- Granos enteros clasificados por calibre: **W180 / W210 / W240**
- Procesado disponible: **crudo o tostado**
- Color comercial: **blanco / marfil pálido**
- Envases de consumo y venta al detalle: **150 g, 400 g, 1 kg, 2,5 kg**
- Envases industriales y comerciales: **12,5 kg, 25 kg** y formatos a medida
- Opciones de envasado: barrera de oxígeno, control de humedad y atmósfera modificada

### Ficha técnica

Parámetro	Especificación	Método de evaluación
Humedad	≤ 5 %	Método gravimétrico
Contenido graso	Aprox. 12 %	Método de extracción
Grado	W180 / W210 / W240	Clasificación mecánica
Integridad del grano	≥ 85 % granos enteros	Evaluación física
Color	Blanco a marfil pálido	Evaluación colorimétrica
Tolerancia a defectos	< 5 % piezas dañadas	Inspección visual
Fragmentos de cáscara	< 0,1 % en peso	Separación física
Seguridad microbiológica	< 1.000 UFC/g	Recuento en placa

### Garantía de calidad y control

Cumplimiento de los marcos de seguridad alimentaria indicados: **Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)**, **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** y **Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)**. Aplicación verificada mediante procedimientos documentados y trazabilidad de lote. Controles críticos de lote: **humedad, integridad del grano, color, presencia de restos de cáscara, defectos y seguridad microbiológica**, garantizando estabilidad, seguridad alimentaria y uniformidad comercial.

### Vida útil y almacenamiento

Vida útil objetivo: **mínimo 12 meses**, en función del formato, sistema de envasado y condiciones de conservación.

## NUECES PECANAS

Las pecanas son un fruto seco premium apreciado por su **sabor mantecoso**, **textura rica** y excelente comportamiento en formulaciones dulces y saladas. Su presentación en mitades y trozos, junto con su color uniforme y baja presencia de fragmentos de cáscara, las hace ideales para aplicaciones exigentes en industria y restauración.



### **Perfil nutricional**

Producto con perfil graso de alta calidad y presencia natural de compuestos antioxidantes. Adecuado para propuestas de valor añadido orientadas a calidad e ingredientes premium.

### **Formatos de presentación**

- Mitades y trozos (calibres: **Mamut / Extra grande**)
- Grados comerciales: **Fantasia / Selección**
- Envasado para consumo y venta al detalle: **200 g, 500 g, 1 kg, 2,5 kg**
- Envasado industrial y comercial: **11,34 kg (25 lb), 22,68 kg (50 lb)** y formatos a medida
- Opciones de envasado: atmósfera protectora, inyección de nitrógeno y envasado en atmósfera modificada

### **Ficha técnica**

<b>Parámetro</b>	<b>Especificación</b>	<b>Método de evaluación</b>
Forma	Mitades / trozos	Evaluación física
Tamaño	Mammoth / Extra Large	Clasificación mecánica
Color	Dorado / claro	Evaluación colorimétrica
Grado	Fancy / Choice	Clasificación visual
Humedad	≤ 3,5 %	Análisis gravimétrico
Tolerancia a defectos	< 3 % piezas dañadas	Inspección visual
Fragmentos de cáscara	< 0,05 % en peso	Separación física
Uniformidad de color	Tono dorado consistente	Evaluación colorimétrica
Integridad de la pieza	≥ 90 % mitades enteras	Evaluación física
Seguridad microbiológica	< 1.000 UFC/g	Recuento en placa

### **Garantía de calidad y control**

Cumplimiento de marcos de seguridad alimentaria indicados: **Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)**, **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** y **Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)**. Verificación mediante auditorías y trazabilidad documentada. Controles de lote orientados a asegurar uniformidad y seguridad: **humedad**, **presencia de fragmentos de cáscara**, **defectos**, **uniformidad de color** y **criterios microbiológicos**.

### **Vida útil y almacenamiento**

Vida útil objetivo: **mínimo 18 meses**, según formato, sistema de envasado y condiciones de conservación.

## ALMENDRAS

Las almendras son un fruto seco premium ampliamente valorado por su **sabor equilibrado, textura crujiente** y excelente versatilidad en aplicaciones industriales y gastronómicas. Su disponibilidad en distintos formatos permite su uso tanto en consumo directo como en panadería, confitería y transformaciones avanzadas como cremas y pastas.



### Perfil nutricional

Producto con **alto contenido en proteína** (aprox. **21 g / 100 g**) y grasas saludables. Aporta nutrientes clave como vitamina E y minerales esenciales, integrándose en formulaciones orientadas a nutrición equilibrada y valor añadido.

### Formatos de presentación

- Almendra natural
- Almendra blanqueada
- Laminada
- En bastón
- Calibres comerciales: **20/22 – 27/30**
- Grados comerciales: **Suprema / Extra N.º 1**
- Envasado consumo y retail: **250 g, 500 g, 1 kg, 2,5 kg**
- Envasado industrial y comercial: **22,68 kg (50 lb), 45,36 kg (100 lb)** y formatos a medida

### Ficha técnica

Parámetro	Especificación	Método de evaluación
Proteína	21 g / 100 g	—
Humedad	≤ 6 %	Análisis gravimétrico
Perfil graso	Alto en grasas insaturadas	—
Tamaño	20/22 – 27/30	Clasificación mecánica
Color	Beige claro uniforme	Evaluación colorimétrica
Tolerancia a defectos	< 2 % granos dañados	Inspección visual
Fragmentos de cáscara	< 0,02 % en peso	Separación física
Integridad del grano	≥ 95 % granos enteros	Evaluación física
Seguridad microbiológica	< 500 UFC/g	Recuento en placa

### Garantía de calidad y control

Cumplimiento de los marcos de seguridad alimentaria indicados: **Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)**, **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** y **Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)**. Aplicación mediante sistemas documentados y auditorías periódicas. Controles críticos de lote centrados en **humedad, integridad del grano, defectos, presencia de fragmentos de cáscara y criterios microbiológicos**, garantizando seguridad alimentaria y uniformidad del producto.

### Vida útil y almacenamiento

Vida útil objetivo: **hasta 24 meses**, en función del formato, sistema de envasado y condiciones de conservación.

# CACAHUETES

Los cacahuetes son una de las materias primas agrícolas más versátiles y demandadas a nivel internacional, apreciados por su **sabor intenso**, **alto contenido graso** y excelente comportamiento en aplicaciones industriales. Se utilizan ampliamente en snacks, mantecas, confitería, extracción de aceite y formulaciones alimentarias de gran volumen.

## Perfil nutricional

Alimento con **alto contenido proteico** (aprox. **25–30 %**) y **contenido graso elevado** (**45–50 %**), predominando grasas monoinsaturadas. Aporta fibra, vitamina E y minerales esenciales, siendo adecuado para aplicaciones energéticas y nutricionales.



## Formatos de presentación

- Con cáscara
- Pelado
- Blanqueado
- Variedades: **Runner / Virginia**
- Envasado consumo y retail: **500 g, 1 kg, 2 kg, 5 kg**
- Envasado industrial y comercial: **25 kg, 50 kg, 80 kg** y granel en contenedor

## Ficha técnica

Parámetro	Especificación
Contenido graso	45–50 %
Proteína	25–30 %
Humedad	6–8 %
Contenido de aflatoxinas	≤ 4 ppb
Materias extrañas	< 0,5 %
Granos dañados	< 2 %
Fragmentos de cáscara	< 1 %
Valor de peróxidos	< 5 meq O <sub>2</sub> /kg
Uniformidad de tamaño	≥ 95 %

## Garantía de calidad y control

Cumplimiento de los marcos regulatorios y certificaciones indicados en la información del producto: **Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)**, **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** y **Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APCC)**, conforme a **normativa FDA** y **reglamentación de la Unión Europea**. Producción bajo sistemas certificados **ISO**, **BRC** y **SQF**, con **opción de certificación orgánica** cuando aplique.

Control crítico de lotes mediante **análisis de aflatoxinas**, **humedad**, **proteína**, **contenido graso**, **materias extrañas**, **granos dañados** y **valor de peróxidos**, con trazabilidad documentada y ensayos de laboratorio periódicos.

## Vida útil y almacenamiento

Vida útil objetivo: **12–18 meses**, según formato, sistema de envasado y condiciones de conservación.



**novarex**

— COMMODITIES —



AZÚCAR /  
EDULCORANTES

# **AZÚCAR BLANCO** **REFINADO ICUMSA 45**

El azúcar blanco refinado ICUMSA 45 es el **estándar internacional de máxima pureza y blancura**, destinado a aplicaciones industriales y alimentarias que requieren un edulcorante de **alto rendimiento, sabor neutro y excelente solubilidad**. Su grado de refinado lo hace especialmente adecuado para **industria alimentaria, confitería, bebidas y aplicaciones farmacéuticas**.



## **Perfil nutricional**

Producto compuesto por **sacarosa pura (>99,8 %)**, fuente de **energía inmediata (4 kcal/g)**. No aporta grasas, proteínas ni fibra, lo que permite un control preciso en formulaciones técnicas y nutricionales.

## **Formatos de presentación**

- Cristal fino o medio
- Sacos industriales de **25 kg y 50 kg**
- Suministro a granel
- Opciones de envasado con barrera antihumedad para almacenamiento prolongado

## **Ficha técnica**

<b>Parámetro</b>	<b>Especificación</b>	<b>Método de ensayo</b>
Polarización	$\geq 99,80$ °Z	ICUMSA GS2/3-1
Color ICUMSA	$\leq 45$	ICUMSA GS2/3-9
Humedad	$\leq 0,04$ %	ICUMSA GS2/1/3-15
Cenizas	$\leq 0,04$ %	ICUMSA GS2/3-4
Solubilidad	100 % clara	Evaluación visual
Granulometría	MA-30 min. 80 %	ICUMSA GS2/3-18
Partículas magnéticas	$\leq 4$ mg/kg	ICUMSA GS2/3-21
Contenido de SO <sub>2</sub>	$\leq 20$ mg/kg	ICUMSA GS2/3-16
Sedimentos	$\leq 50$ mg/kg	ICUMSA GS2/3-5
Olor y sabor	Normal / neutro	Evaluación organoléptica

## **Garantía de calidad y control**

Producción conforme a **normativa FDA, directivas de seguridad alimentaria de la Unión Europea y sistemas de gestión ISO**. Procesos certificados bajo **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)**.

Cada lote se verifica mediante **ensayos ICUMSA** para color, polarización, humedad, cenizas, partículas magnéticas, dióxido de azufre y sedimentos, con **trazabilidad documentada** desde materia prima hasta envasado. Producto apto para **certificación kosher y halal cuando aplique**, según especificación de cliente.

## **Vida útil y almacenamiento**

Vida útil **indefinida** bajo condiciones adecuadas de almacenamiento. Mantiene estabilidad cuando se conserva en ambiente seco, con humedad relativa controlada y protección frente a absorción de agua.

# **AZÚCAR BLANCO – GRADO PREMIUM**

El azúcar blanco es un edulcorante de **alta calidad**, diseñado para aplicaciones domésticas, comerciales y de restauración que requieren **blancura uniforme, dulzor equilibrado y excelente fluidez**. Su estructura cristalina consistente y su elevada solubilidad lo hacen adecuado para **horneado, cocina, preparación de bebidas y endulzado multipropósito** en distintas industrias alimentarias.

Su comportamiento estable y su perfil sensorial neutro garantizan resultados constantes en usos cotidianos y profesionales.



## **Perfil nutricional**

Producto compuesto por **sacarosa refinada** ( $\geq 99,5\%$ ), fuente de **energía inmediata** (4 kcal/g). No aporta grasas, proteínas ni fibra, lo que permite un control preciso en formulaciones culinarias y técnicas.

## **Formatos de presentación**

- Cristal **fino o medio**
- Envases de consumo: **500 g, 1 kg, 2 kg, 5 kg**
- Envases industriales: **25 kg, 50 kg**
- Opciones de envasado con **barrera antihumedad** para almacenamiento prolongado

## **Ficha técnica**

<b>Parámetro</b>	<b>Especificación</b>	<b>Método de ensayo</b>
Pureza	$\geq 99,5\%$	Análisis polarimétrico
Humedad	$\leq 0,05\%$	Método gravimétrico
Color	Blanco brillante	Análisis espectrofotométrico
Tipo de cristal	Fino / medio	Análisis granulométrico
Solubilidad	Excelente	Ensayo de disolución
Cenizas	$\leq 0,05\%$	Incineración
pH	6,5 – 7,5	Medición electrónica
Materias extrañas	No detectables	Inspección visual
Seguridad microbiológica	$< 100$ UFC/g	Recuento en placa

## **Garantía de calidad y control**

Producción conforme a **reglamentación FDA** y **normativa de seguridad alimentaria de la Unión Europea**. Elaboración bajo **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** y **Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)**.

Cada lote se somete a controles de **pureza, humedad, color, granulometría, cenizas y seguridad microbiológica**, con **trazabilidad documentada** desde la materia prima hasta el envasado. Producto apto para **certificación kosher y halal** cuando aplique, según requisitos del cliente.

## **Vida útil y almacenamiento**

Vida útil **indefinida** bajo condiciones adecuadas. Conservar en lugar **seco, fresco**, con **humedad relativa controlada** y protegido frente a absorción de humedad y olores.

# **AZÚCAR MORENO**

El azúcar moreno es un edulcorante **premium** caracterizado por su **sabor intenso a melaza, color caramelo natural y textura de cristal blando**. Disponible en variedades **clara y oscura**, conserva un contenido controlado de melaza que aporta **mayor humedad, aromas complejos** y un perfil sensorial distintivo. Es especialmente adecuado para **repostería, confitería, alimentos especiales** y aplicaciones que requieren **dulzor natural con carácter**.



## **Perfil nutricional**

Producto compuesto principalmente por **sacarosa** con **contenido natural de melaza**, lo que aporta **energía inmediata** ( $\approx 4$  kcal/g) y **trazas minerales** procedentes de la melaza (calcio, potasio, hierro). No aporta grasas ni proteínas.

## **Formatos de presentación**

- Variedades **clara / oscura**
- Cristal blando
- Envases de consumo: **250 g, 500 g, 1 kg, 2 kg**
- Envases industriales: **25 kg, 50 kg**
- Opciones de envasado con **control de humedad** para preservar textura

## **Ficha técnica**

<b>Parámetro</b>	<b>Especificación</b>	<b>Método de ensayo</b>
Humedad	2,0 – 3,5 %	Método gravimétrico
Contenido de melaza	3,5 – 6,5 %	Análisis químico
Tamaño de cristal	0,5 – 1,0 mm	Análisis por tamizado
Color	Marrón claro a oscuro	Análisis espectrofotométrico
pH	5,5 – 6,5	Medición electrónica
Cenizas	0,2 – 0,8 %	Incineración
Seguridad microbiológica	< 1000 UFC/g	Recuento en placa
Materias extrañas	No detectables	Inspección visual
Fluidez	Cristal blando	Ensayo físico

## **Garantía de calidad y control**

Producción conforme a **reglamentación FDA y normativa de seguridad alimentaria de la Unión Europea**. Elaboración bajo **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** y **Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)**.

Cada lote se controla mediante ensayos de **humedad, contenido de melaza, color, granulometría, cenizas y seguridad microbiológica**, con **trazabilidad documentada** desde la materia prima hasta el envasado.

## **Vida útil y almacenamiento**

Vida útil **indefinida** bajo condiciones adecuadas. Conservar en lugar **fresco y seco**, con **humedad relativa controlada** para evitar endurecimiento o apelmazamiento y preservar la textura original.

# **AZÚCAR REFINADO INDUSTRIAL**

El azúcar refinado industrial es un edulcorante de **alta pureza y rendimiento**, diseñado específicamente para **procesos industriales y comerciales de gran escala**. Su calidad uniforme, **estabilidad prolongada** y **comportamiento predecible en fabricación** lo convierten en un ingrediente clave para **bebidas, procesamiento alimentario, panadería industrial** y otras aplicaciones.

Gracias a su proceso de refinado multietapa, ofrece un **sabor neutro**, excelente **fluidez** y **compatibilidad total con sistemas automatizados** de producción.



## **Perfil nutricional**

Producto compuesto prácticamente en su totalidad por **sacarosa pura** ( $\geq 99,7\%$ ), fuente de **energía inmediata** (4 kcal/g). No aporta grasas, proteínas ni fibra, permitiendo un control preciso en formulaciones técnicas e industriales.

## **Formatos de presentación**

- Cristal fino de uso industrial
- Suministro a granel
- Sacos industriales de **25 kg** y **50 kg**
- Big bags para operaciones de gran volumen
- Envasado con **barrera antihumedad** para almacenamiento prolongado

## **Ficha técnica**

<b>Parámetro</b>	<b>Especificación</b>	<b>Método de ensayo</b>
Pureza	$\geq 99,70\%$	Análisis polarimétrico
Color ICUMSA	$\leq 150$	Análisis espectrofotométrico
Humedad	$\leq 0,05\%$	Método gravimétrico
Cenizas	$\leq 0,05\%$	Incineración
Granulometría	Cristal fino / medio	Análisis por tamizado
Solubilidad	Excelente	Evaluación visual
pH	6,5 – 7,5	Medición electrónica
Seguridad microbiológica	$< 100$ UFC/g	Recuento en placa
Materias extrañas	No detectables	Inspección visual

## **Garantía de calidad y control**

Producción conforme a las especificaciones del **CODEX Alimentarius**, **normativa FDA** y **legislación de seguridad alimentaria de la Unión Europea**. Fabricación bajo **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** y **Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)**.

Cada lote se somete a controles de **pureza, humedad, color, cenizas, granulometría** y **seguridad microbiológica**, con **trazabilidad documentada** desde materia prima hasta expedición.

## **Vida útil y almacenamiento**

Vida útil **indefinida** bajo condiciones adecuadas. Conservar en ambiente **seco**, con **humedad relativa controlada** y protegido frente a absorción de agua para mantener su fluidez y estabilidad.

## MIEL NATURAL

La miel natural es un edulcorante de origen **100 % natural**, apreciado por su **composición compleja**, su **perfil aromático distintivo** y sus **propiedades funcionales**. Procedente de colmenas seleccionadas en distintas regiones, conserva **enzimas naturales**, antioxidantes y características organolépticas propias de cada origen floral, lo que la convierte en un ingrediente clave para **industria alimentaria**, **productos saludables** y **aplicaciones gourmet**.



### Perfil nutricional

Producto compuesto mayoritariamente por **hidratos de carbono naturales** (fructosa y glucosa), con un aporte energético aproximado de **3,4 kcal/g**. Contiene **enzimas naturales**, ácidos orgánicos y trazas minerales, lo que la diferencia de edulcorantes refinados.

### Formatos de presentación

- Miel cruda o filtrada
- Variedades florales: **multifloral / trébol**
- Envases de consumo: **250 g, 500 g, 1 kg, 2,5 kg**
- Envases industriales: **25 kg, 60 kg, 290 kg**
- Envasado alimentario con protección frente a humedad y contaminación

### Ficha técnica

Parámetro	Especificación	Método de ensayo
Humedad	≤ 18–20 %	Análisis refracto métrico
Azúcares reductores	≥ 65 %	Valoración Lane-Eynon
Sacarosa aparente	≤ 5 %	Método polarimétrico
Cenizas	≤ 0,6 %	Análisis gravimétrico
Acidez	≤ 40 meq/kg	Valoración ácido-base
Actividad diastática	≥ 3 unidades Schade	Método espectrofotométrico
HMF	≤ 40 mg/kg	Método AOAC
Sólidos insolubles en agua	≤ 0,1 %	Método gravimétrico
Seguridad microbiológica	< 1.000 UFC/g	Recuento en placa

### Garantía de calidad y control

Producción conforme a **CODEX Alimentarius para miel**, directivas de la **Unión Europea sobre miel** y requisitos nacionales aplicables. Procesado bajo **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** y **Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)**.

Cada lote es verificado mediante controles de **humedad**, **azúcares**, **actividad enzimática (diastasa)**, **HMF**, **acidez**, **cenizas** y **seguridad microbiológica**, con **trazabilidad documentada** desde el origen hasta el envasado final.

### Vida útil y almacenamiento

Vida útil **indefinida** bajo condiciones adecuadas. Conservar entre **18–25 °C**, en ambiente seco y protegido de la humedad para preservar viscosidad, estabilidad y actividad enzimática.

# **JARABES ALIMENTARIOS**

## **(SYRUP)**

Los jarabes alimentarios son soluciones edulcorantes de **alto rendimiento funcional**, diseñadas para aplicaciones **industriales, comerciales y alimentarias** que requieren **control preciso de viscosidad, estabilidad y consistencia** en procesos productivos exigentes. Disponibles en formulaciones de **jarabe de glucosa, jarabe de maíz y jarabes aromatizados**, ofrecen un comportamiento técnico fiable en **confitería, bebidas y procesamiento alimentario**.



### **Perfil nutricional**

Producto compuesto mayoritariamente por **hidratos de carbono** (glucosa, fructosa y otros sacáridos), con un aporte energético aproximado de **3,4 kcal/g**. Su estructura molecular controlada permite funciones tecnológicas específicas más allá del poder edulcorante.

### **Formatos de presentación**

- Tipos: **jarabe de glucosa / jarabe de maíz / jarabes aromatizados**
- Concentración de sólidos: **70–85 %**
- Envases de consumo y food service
- Envases industriales: **25 kg, 200 L, 1.000 L (IBC)**
- Envasado alimentario apto para almacenamiento prolongado

### **Ficha técnica**

<b>Parámetro</b>	<b>Especificación</b>	<b>Método de ensayo</b>
Contenido de sólidos	78–82 % en peso	Análisis refracto métrico
Equivalente de dextrosa (DE)	20–95	Análisis enzimático
pH	3,5 – 6,5	Medición electrónica
Viscosidad	5.000 – 50.000 cP	Ensayo visco métrico
Cenizas	≤ 0,3 %	Análisis gravimétrico
Dióxido de azufre	≤ 20 ppm	Método colorimétrico
Metales pesados	≤ 1 ppm	Análisis espectroscópico
Seguridad microbiológica	< 100 UFC/g	Recuento en placa
Color	Escala Gardner 1–8	Análisis colorimétrico

### **Garantía de calidad y control**

Producción conforme a **regulaciones de la FDA, directivas alimentarias de la Unión Europea** y requisitos nacionales aplicables. Procesado bajo **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** y **Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)**.

Cada lote es controlado mediante análisis de **contenido de sólidos, equivalente de dextrosa, pH, viscosidad, cenizas, dióxido de azufre, metales pesados** y **seguridad microbiológica**, con **trazabilidad documentada** desde la materia prima hasta el envasado final.

### **Vida útil y almacenamiento**

Vida útil **prolongada** bajo condiciones adecuadas. Almacenar entre **15–30 °C**, evitando condensación y contaminación, para mantener estabilidad, viscosidad y funcionalidad técnica.



**novarex**  
— COMMODITIES —



**PRODUCTOS QUÍMICOS**

# ÁCIDO SULFÚRICO (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)

El ácido sulfúrico es uno de los **productos químicos industriales más utilizados a nivel mundial**, esencial en procesos de **fabricación, tratamiento de metales y síntesis química**. Se suministra en **grado técnico de alta concentración**, adecuado para aplicaciones industriales que requieren un reactivo **altamente eficiente, estable y de elevada pureza**.

Su elevada reactividad y comportamiento químico controlado lo convierten en un insumo crítico para **fabricación de baterías, producción de fertilizantes y procesos químicos industriales**.



## Aplicaciones principales

- Fabricación de baterías
- Producción de fertilizantes
- Procesos de síntesis química
- Tratamiento y procesamiento de metales

## Formatos de suministro

- Cisternas industriales
- Bidones homologados para productos corrosivos

## Ficha técnica

Parámetro	Especificación	Método de ensayo
Concentración	98 % grado técnico	Análisis volumétrico
Pureza	≥ 98 %	Análisis químico
Aspecto	Líquido incoloro	Inspección visual
Densidad	Conforme a grado	Medición densimétrica
Uso industrial	Apto	Verificación documental

## Garantía de calidad y control

Producto fabricado bajo **controles industriales de calidad**, con verificación de **concentración, pureza y parámetros físico-químicos** antes de su expedición. Cada lote se suministra con **documentación técnica y trazabilidad** conforme a requisitos industriales.

## Seguridad y manipulación

**⚠ Producto altamente corrosivo.**

Provoca **quemaduras graves** en contacto con la piel y los ojos. Requiere **equipos de protección individual específicos**, manipulación profesional y cumplimiento estricto de protocolos de seguridad industrial durante almacenamiento, transporte y uso.

## Almacenamiento

Almacenar en recipientes compatibles con productos corrosivos, en zonas ventiladas, protegidas y claramente señalizadas, evitando contacto con materiales incompatibles.

# ÁCIDO CLORHÍDRICO (HCL)

El ácido clorhídrico es una **solución ácida de uso industrial ampliamente utilizada** en procesos de **limpieza industrial, tratamiento de metales y fabricación química**. Se suministra en concentraciones controladas, adecuadas para aplicaciones que requieren un reactivo **eficaz, estable y de alta pureza**.

Su comportamiento químico lo convierte en un producto esencial para **decapado de acero, ajuste de pH y procesos de síntesis química**, tanto en entornos industriales como en aplicaciones específicas de grado alimentario, cuando corresponde.



## **Aplicaciones principales**

- Decapado de acero
- Regulación de pH
- Limpieza industrial
- Procesos de síntesis química

## **Formatos de almacenamiento**

- Depósitos de polietileno de alta densidad
- Depósitos de plástico reforzado con fibra

## **Ficha técnica**

<b>Parámetro</b>	<b>Especificación</b>	<b>Método de ensayo</b>
Concentración	30–37 %	Análisis volumétrico
Grado	Técnico / alimentario	Verificación documental
Aspecto	Líquido incoloro	Inspección visual
Solubilidad	Total en agua	Ensayo de disolución
Uso industrial	Apto	Control técnico

## **Garantía de calidad y control**

Producto elaborado bajo **controles de calidad industriales**, con verificación de **concentración, grado y parámetros físico-químicos** antes de su expedición. Cada lote se entrega con **documentación técnica y trazabilidad**, conforme a los requisitos del uso final especificado.

## **Seguridad y manipulación**

**⚠ Producto corrosivo.**

Puede resultar **tóxico por inhalación**. Debe manipularse en **zonas bien ventiladas**, utilizando **equipos de protección individual adecuados** y siguiendo estrictamente los protocolos de seguridad industrial durante su almacenamiento, transporte y uso.

## **Almacenamiento**

Almacenar en depósitos compatibles con productos corrosivos, protegidos, ventilados y correctamente señalizados, evitando exposición a materiales incompatibles.

# ÁCIDO FOSFÓRICO (H<sub>3</sub>PO<sub>4</sub>)

El ácido fosfórico es un **ácido inorgánico de uso industrial y alimentario**, ampliamente empleado en **producción de fertilizantes, procesamiento de alimentos y tratamiento de metales**. Se suministra en **concentraciones controladas** y en distintos **grados de pureza**, adaptados a los requisitos técnicos y regulatorios de cada aplicación.

Su estabilidad química y versatilidad funcional lo convierten en un producto esencial para procesos que requieren **control de pH, reacción química controlada y compatibilidad con aplicaciones agrícolas y alimentarias**, cuando corresponde.



## Características generales

Solución de ácido fosfórico disponible en **forma líquida o jarabe**, con concentración elevada y comportamiento químico estable. Apta para **uso técnico y uso alimentario**, según especificación.

## Aplicaciones principales

- Producción de fertilizantes
- Procesado de alimentos
- Tratamiento y limpieza de metales

## Formatos de presentación

- Producto líquido
- Producto en forma de jarabe

## Ficha técnica

Parámetro	Especificación	Método de ensayo
Concentración	75–85 %	Análisis volumétrico
Grado	Alimentario / técnico	Verificación documental
Forma física	Líquido / jarabe	Inspección visual
Solubilidad	Total en agua	Ensayo de disolución
Uso industrial	Apto	Control técnico

## Garantía de calidad y control

Producto fabricado bajo **controles de calidad específicos por grado**, con verificación de **concentración, forma física y uso declarado** antes de su expedición. Cada lote se suministra con **documentación técnica y trazabilidad**, conforme a los requisitos del sector **industrial, agrícola o alimentario**, según corresponda.

## Almacenamiento

Almacenar en depósitos compatibles con productos ácidos, en condiciones controladas, correctamente etiquetados y protegidos frente a contaminación o materiales incompatibles.

# ÁCIDO SULFÓNICO LINEAL DE ALQUILBENCENO (LABSA)

El LABSA es un **tensioactivo aniónico de alto rendimiento**, ampliamente utilizado en la **fabricación de detergentes y formulaciones de productos de limpieza**. Destaca por su **elevada materia activa, excelente poder detergente y buena biodegradabilidad**, lo que lo convierte en un componente clave para aplicaciones domésticas, industriales y de cuidado personal.

Su comportamiento químico y estabilidad lo hacen especialmente adecuado para procesos de neutralización y formulación de detergentes líquidos y en polvo.



## **Características generales**

Producto de naturaleza **viscosa**, color **marrón**, con alto contenido en materia activa y rendimiento constante en formulaciones de limpieza.

## **Aplicaciones principales**

- Detergentes domésticos
- Limpiadores industriales
- Productos de limpieza formulados

## **Formatos de presentación**

- Producto líquido viscoso
- Suministro a granel o en envases industriales

## **Ficha técnica**

<b>Parámetro</b>	<b>Especificación</b>	<b>Método de ensayo</b>
Materia activa	≥ 96 %	Análisis químico
Color	Marrón	Inspección visual
Aspecto	Líquido viscoso	Evaluación física
Biodegradabilidad	Sí	Evaluación técnica
Uso detergente	Apto	Control de formulación

## **Garantía de calidad y control**

Producto controlado mediante verificación de **materia activa, aspecto, color y comportamiento en formulación**. Cada lote se suministra con **documentación técnica y trazabilidad**, garantizando consistencia y adecuación para aplicaciones en **detergentes y productos de limpieza**.

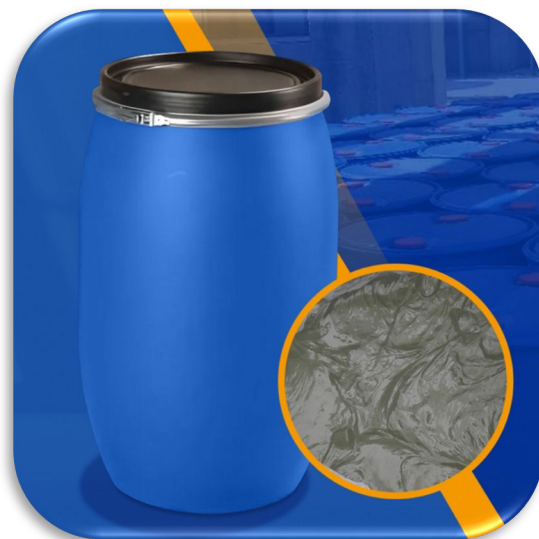
## **Almacenamiento**

Almacenar en depósitos compatibles con productos químicos tensioactivos, protegidos de temperaturas extremas y correctamente etiquetados.

## **LAURIL ÉTER SULFATO DE SODIO (SLES)**

El lauril éter sulfato de sodio (SLES) es un **tensioactivo aniónico de alto rendimiento**, ampliamente utilizado en **productos de cuidado personal** y **formulaciones de limpieza doméstica**. Destaca por su **excelente capacidad espumante**, **buen poder detergente** y **suavidad**, lo que lo hace especialmente adecuado para **champús**, **geles de baño**, **jabones líquidos** y otras formulaciones cosméticas y de higiene.

Su estabilidad y compatibilidad con otros ingredientes permiten su uso en formulaciones equilibradas que requieren eficacia limpiadora y buena tolerancia cutánea.



### **Características generales**

Producto en forma de **líquido transparente**, con contenido elevado de materia activa y comportamiento estable en formulaciones cosméticas y de limpieza.

### **Aplicaciones principales**

- Champús
- Geles de ducha
- Jabones líquidos
- Productos de higiene personal

### **Formatos de presentación**

- Producto líquido
- Envasado industrial o suministro a granel

### **Ficha técnica**

<b>Parámetro</b>	<b>Especificación</b>	<b>Método de ensayo</b>
Materia activa	70 %	Análisis químico
pH	7,0 – 9,5	Medición potenciométrica
Aspecto	Líquido transparente	Inspección visual
Uso cosmético	Apto	Evaluación de formulación

### **Garantía de calidad y control**

Control del producto mediante verificación de **materia activa**, **pH**, **aspecto** y **comportamiento en formulación**. Cada lote se suministra con **documentación técnica** y **trazabilidad**, garantizando su idoneidad para aplicaciones de **cuidado personal** y **productos de limpieza**.

### **Almacenamiento**

Conservar en recipientes adecuados para productos químicos tensioactivos, protegidos de temperaturas extremas y de la exposición directa a la luz.

# **HIPOCLORITO DE SODIO**

El hipoclorito de sodio es una **solución oxidante de uso industrial**, ampliamente empleada en **tratamiento de aguas, desinfección y procesos de blanqueo**. Su eficacia se basa en el contenido controlado de **cloro activo**, que garantiza una acción desinfectante rápida y fiable en aplicaciones municipales, industriales y de mantenimiento.

Se presenta como una **solución líquida transparente**, formulada para mantener estabilidad operativa durante su vida útil cuando se almacena en condiciones adecuadas.



## **Aplicaciones principales**

- Tratamiento de agua potable
- Tratamiento de aguas industriales
- Desinfección de superficies y sistemas
- Mantenimiento de piscinas

## **Formatos de presentación**

- Solución líquida
- Envasado industrial y suministro a granel

## **Ficha técnica**

<b>Parámetro</b>	<b>Especificación</b>	<b>Método de ensayo</b>
Cloro disponible	10 – 15 %	Análisis volumétrico
Forma	Solución transparente	Inspección visual
Aplicación principal	Tratamiento de aguas	Evaluación de uso
Estabilidad	6 meses	Control de degradación

## **Garantía de calidad y control**

Cada lote se controla mediante verificación del **contenido de cloro disponible, aspecto visual y estabilidad del producto**. El suministro se acompaña de **documentación técnica y trazabilidad**, asegurando su idoneidad para procesos de **desinfección y tratamiento de aguas**.

## **Vida útil y almacenamiento**

Vida útil aproximada de **6 meses** bajo condiciones adecuadas. Almacenar en recipientes compatibles, protegidos de la luz, del calor excesivo y **separado de ácidos y materiales orgánicos**.

## **⚠ Advertencia de seguridad**

Producto oxidante fuerte. Puede provocar quemaduras. Manipular con protección adecuada.

# NITRATO AMÓNICO

El nitrato amónico es un **compuesto químico de grado técnico** ampliamente utilizado en **producción de fertilizantes** y **aplicaciones industriales**, apreciado por su **alto contenido en nitrógeno** y su **elevada solubilidad**. Estas características lo convierten en una fuente eficiente y fiable de nitrógeno para procesos agrícolas e industriales que requieren una rápida disponibilidad del nutriente.

Se presenta en forma de **cristales blancos**, con composición homogénea y comportamiento predecible en disolución.

## Aplicaciones principales

- Producción de fertilizantes nitrogenados
- Procesos químicos industriales
- Aplicaciones técnicas que requieren aporte de nitrógeno

## Formatos de presentación

- Cristales sólidos
- Envasado industrial y suministro a granel

## Ficha técnica

Parámetro	Especificación	Método de ensayo
Pureza	≥ 99,5 %	Análisis químico
Contenido de nitrógeno	34 – 35 %	Cálculo estequiométrico
Forma física	Cristales blancos	Inspección visual
Solubilidad	Alta	Ensayo de disolución

## Garantía de calidad y control

Cada lote se somete a control de **pureza**, **contenido en nitrógeno** y **aspecto físico**, garantizando uniformidad y adecuación para su uso en **fertilización** y **procesos industriales**. El producto se suministra con **documentación técnica** y **trazabilidad**, conforme a los requisitos operativos del sector.

## Vida útil y almacenamiento

Vida útil prolongada cuando se almacena en condiciones adecuadas. Conservar en lugar seco, bien ventilado, **alejado de materiales combustibles** y fuentes de calor.

## ⚠ Advertencia de seguridad

Oxidante fuerte. Requiere permisos especiales. Manipular y almacenar conforme a la normativa aplicable.



# CARBONATO DE SODIO

El carbonato de sodio es un **compuesto químico inorgánico de alta pureza**, ampliamente utilizado en **fabricación de vidrio, industria de detergentes y procesos químicos industriales**. Su comportamiento alcalino, estabilidad y facilidad de manejo lo convierten en un insumo esencial para aplicaciones que requieren control de pH, reacción química estable y rendimiento constante.

Se presenta en forma de **polvo blanco**, disponible en **grado denso o ligero**, adaptándose a diferentes necesidades de proceso y manipulación industrial.



## Aplicaciones principales

- Fabricación de vidrio
- Producción de detergentes
- Procesos químicos industriales
- Tratamiento de aguas

## Formatos de presentación

- Polvo blanco
- Grado denso
- Grado ligero
- Envasado industrial y suministro a granel

## Ficha técnica

Parámetro	Especificación	Método de ensayo
Pureza	≥ 99,2 %	Análisis químico
Forma física	Polvo blanco	Inspección visual
Grado	Denso / Ligero	Clasificación granulométrica
Solubilidad	Soluble en agua	Ensayo de disolución

## Garantía de calidad y control

El producto se controla mediante verificación de **pureza, aspecto físico y comportamiento en disolución**, garantizando su idoneidad para aplicaciones en **vidrio, detergentes y procesos químicos**. Cada lote se suministra con **documentación técnica y trazabilidad**, asegurando consistencia y fiabilidad en el uso industrial.

## Vida útil y almacenamiento

Vida útil prolongada bajo condiciones adecuadas de almacenamiento. Conservar en lugar seco, protegido de la humedad y correctamente cerrado para evitar aglomeraciones y pérdida de fluidez.

# ÁCIDO CÍTRICO

El ácido cítrico es un **ácido orgánico de alta pureza**, ampliamente utilizado en **industria alimentaria, productos de limpieza y procesos industriales** que requieren **control de pH, propiedades quelantes** y estabilidad química. Su versatilidad y seguridad de uso lo convierten en un ingrediente clave tanto en aplicaciones técnicas como alimentarias.

Se suministra en **forma anhidra o mono hidrato**, en **cristales blancos**, adaptándose a distintos procesos de formulación y conservación.



## **Aplicaciones principales**

- Procesado de alimentos
- Conservación alimentaria
- Productos de limpieza
- Procesos químicos industriales

## **Formatos de presentación**

- Forma anhidra
- Forma mono hidrato
- Cristales blancos
- Envasado industrial

## **Ficha técnica**

<b>Parámetro</b>	<b>Especificación</b>	<b>Método de ensayo</b>
Pureza	99,5 – 100,5 %	Análisis químico
Forma	Anhidra / Mono hidrato	Identificación físico-química
Aspecto	Cristales blancos	Inspección visual
Grado	Alimentario / Técnico	Clasificación por uso

## **Garantía de calidad y control**

El ácido cítrico se controla mediante verificación de **pureza, forma química y aspecto físico**, asegurando su idoneidad para **aplicaciones alimentarias, limpieza y uso industrial**. Cada lote se suministra con **documentación técnica y trazabilidad**, garantizando uniformidad, seguridad y fiabilidad en su aplicación.

## **Vida útil y almacenamiento**

Vida útil prolongada bajo condiciones adecuadas de almacenamiento. Conservar en lugar seco, protegido de la humedad y correctamente cerrado para evitar apelmazamiento y degradación del producto.

# SULFATO POTÁSICO

El sulfato potásico es un **fertilizante potásico de alta calidad**, especialmente indicado para **cultivos sensibles al cloro** y aplicaciones agrícolas de **alto valor añadido**. Su composición **libre de cloruros** y su elevada concentración de potasio lo convierten en una solución óptima para mejorar el desarrollo vegetal, la calidad del fruto y el rendimiento agronómico.

Se presenta en **cristales blancos**, con excelente estabilidad y compatibilidad para programas de fertilización premium.

## Aplicaciones principales

- Fertilización agrícola premium
- Cultivos sensibles al cloro
- Agricultura de alto valor

## Formatos de presentación

- Cristales blancos
- Envasado industrial

## Ficha técnica

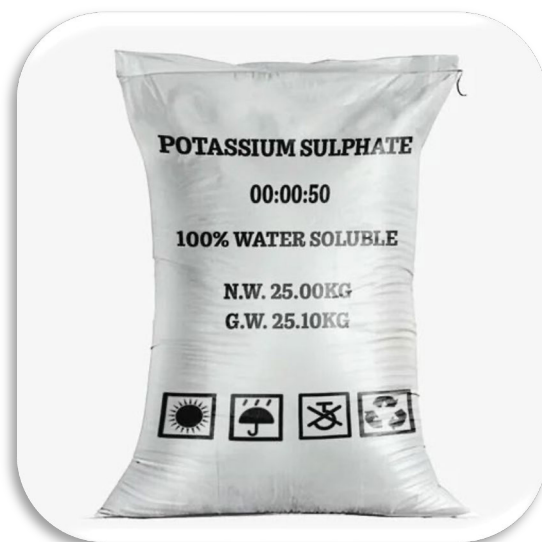
Parámetro	Especificación	Método de ensayo
Contenido en K <sub>2</sub> O	≥ 50 %	Análisis químico
Contenido en cloruros	≤ 1 %	Determinación química
Forma	Cristales	Identificación físico-química
Uso principal	Fertilizante premium	Clasificación por aplicación

## Garantía de calidad y control

El sulfato potásico se somete a control de **contenido en potasio, nivel de cloruros y características físicas**, asegurando su idoneidad para **aplicaciones agrícolas exigentes**. Cada lote se suministra con **documentación técnica y trazabilidad**, garantizando uniformidad y fiabilidad en su uso agronómico.

## Vida útil y almacenamiento

Vida útil prolongada bajo condiciones adecuadas. Almacenar en lugar seco, protegido de la humedad y correctamente cerrado para evitar apelmazamiento y degradación del producto.



# SULFATO AMÓNICO

El sulfato amónico es un **fertilizante nitrogenado y azufrado de alta eficacia**, diseñado para aportar **nitrógeno y azufre** de forma simultánea, favoreciendo el crecimiento vegetal equilibrado y la mejora de la fertilidad del suelo. Su **alta solubilidad** y disponibilidad nutricional lo convierten en una opción idónea para programas agrícolas intensivos y de corrección de suelos.

Se presenta en **crisales blancos**, con excelente estabilidad y facilidad de aplicación.

## Aplicaciones principales

- Fertilización agrícola
- Programas de corrección de suelos
- Aporte combinado de nitrógeno y azufre

## Formatos de presentación

- Crisales blancos
- Envasado industrial

## Ficha técnica

Parámetro	Especificación	Método de ensayo
Contenido en nitrógeno	≥ 21 %	Análisis químico
Contenido en azufre	≥ 24 %	Determinación química
Forma	Crisales	Identificación físico-química
Solubilidad	Excelente	Ensayo de disolución

## Garantía de calidad y control

El sulfato amónico se controla mediante verificación del **contenido en nitrógeno, contenido en azufre, pureza y propiedades físicas**, asegurando un suministro constante de nutrientes y una aplicación fiable en campo. Cada lote se entrega con **documentación técnica y trazabilidad**, garantizando homogeneidad y rendimiento agronómico.

## Vida útil y almacenamiento

Vida útil prolongada bajo condiciones adecuadas. Almacenar en lugar seco, protegido de la humedad y correctamente cerrado para evitar apelmazamiento y pérdida de calidad.



— **NOVAREX** —  
— **COMMODITIES** —

# **HIDRÓXIDO DE SODIO (SOSA CÁUSTICA)**

El hidróxido de sodio es un **reactivo alcalino de alta pureza**, ampliamente utilizado en **procesos químicos, industria de la celulosa y papel y tratamiento de aguas**. Su **fuerte alcalinidad** y elevada reactividad lo convierten en un producto esencial para **ajuste de pH, neutralización, saponificación** y múltiples aplicaciones industriales.

Disponible en **escamas sólidas y solución líquida**, permite una integración flexible en procesos continuos e instalaciones industriales.



## **Aplicaciones principales**

- Procesos químicos
- Industria de la celulosa y papel
- Tratamiento y ajuste de pH en aguas

## **Formatos de presentación**

- Escamas sólidas
- Solución líquida al **50 %**
- Envasado industrial

## **Ficha técnica**

<b>Parámetro</b>	<b>Especificación</b>	<b>Método de ensayo</b>
Pureza	≥ 99 %	Análisis químico
Forma	Escamas / líquido	Inspección visual
Concentración (solución)	50 %	Determinación volumétrica
Alcalinidad	Elevada	Valoración ácido-base

## **Garantía de calidad y control**

El hidróxido de sodio se somete a controles de **pureza, concentración, alcalinidad y propiedades físicas**, garantizando un rendimiento constante en aplicaciones industriales críticas. Cada lote dispone de **trazabilidad documentada** y verificación analítica conforme a especificaciones técnicas.

## **Vida útil y almacenamiento**

Vida útil prolongada bajo condiciones adecuadas. Almacenar en recipientes compatibles, en lugar seco y ventilado, protegido de la humedad y del contacto con materiales incompatibles.

# METANOL

El metanol es un **alcohol de alta pureza** ampliamente utilizado en **síntesis química**, **aplicaciones energéticas** y como **disolvente industrial**. Su elevada reactividad y pureza controlada lo hacen esencial para la **producción de formaldehído**, **fabricación de biodiésel** y como **aditivo combustible** de combustión limpia en procesos industriales.

Se suministra en **grado técnico** y **grado combustible**, adaptándose a distintos entornos productivos y requisitos operativos.

## Aplicaciones principales

- Síntesis química
- Producción de biodiésel
- Aditivo combustible
- Disolvente industrial

## Formatos de presentación

- Suministro a granel
- Envasado industrial

## Ficha técnica

Parámetro	Especificación	Método de ensayo
Pureza	≥ 99,85 %	Cromatografía
Contenido de agua	≤ 0,15 %	Determinación por secado
Grado	Técnico / combustible	Verificación documental
Aspecto	Líquido incoloro	Inspección visual

## Garantía de calidad y control

El metanol se somete a controles de **pureza**, **contenido de agua** y **propiedades físicas**, asegurando un rendimiento constante en aplicaciones químicas y energéticas. Cada lote dispone de **trazabilidad documentada** y verificación analítica conforme a especificaciones técnicas.

## Vida útil y almacenamiento

Vida útil prolongada bajo condiciones adecuadas. Almacenar en recipientes compatibles, en áreas ventiladas, protegidas de fuentes de ignición y cumpliendo las normas de seguridad aplicables.

## ⚠ Advertencia de seguridad

Producto **altamente inflamable** y **tóxico**. La ingestión puede causar **ceguera**. Manipular en zonas ventiladas y con equipos de protección adecuados.



# ETANOL

El etanol es un **alcohol de alta pureza** destinado a **aplicaciones industriales, farmacéuticas y energéticas**. Se utiliza ampliamente como **disolvente, desinfectante, combustible** y como materia prima en **procesos de síntesis química**, gracias a su elevada volatilidad, miscibilidad y estabilidad controlada.

Se suministra en **grado industrial** y **grado farmacéutico**, adaptándose a los requisitos técnicos y normativos de cada aplicación.

## Aplicaciones principales

- Disolvente industrial
- Uso farmacéutico
- Combustible y aditivo energético
- Procesos químicos

## Formatos de presentación

- Suministro a granel
- Envasado industrial

## Ficha técnica

Parámetro	Especificación	Método de ensayo
Pureza	95 – 99,9 %	Cromatografía
Grado	Industrial / farmacéutico	Verificación documental
Forma	Líquido transparente	Inspección visual

## Garantía de calidad y control

El etanol se controla mediante verificación de **pureza, grado de uso y propiedades físicas**, garantizando un rendimiento constante en aplicaciones industriales, farmacéuticas y energéticas. Cada lote dispone de **trazabilidad documentada** y control analítico conforme a especificaciones técnicas.

## Vida útil y almacenamiento

Vida útil prolongada bajo condiciones adecuadas. Almacenar en recipientes homologados, en áreas ventiladas, protegidas de fuentes de calor y cumpliendo la normativa de seguridad aplicable.

## ⚠ Advertencia de seguridad

Producto **altamente inflamable**. Mantener alejado de fuentes de ignición y manipular con las medidas de protección adecuadas.



# ACETONA

La acetona es un **disolvente de alta pureza** ampliamente utilizado en **limpieza industrial, procesos de fabricación y síntesis química**, gracias a su **elevado poder disolvente y rápida evaporación**. Resulta especialmente adecuada para aplicaciones que requieren eliminación eficaz de residuos, desengrase y disolución rápida de compuestos.

## Aplicaciones principales

- Disolvente industrial
- Limpieza técnica
- Procesos de fabricación

## Formatos de presentación

- Envasado industrial
- Suministro a granel

## Ficha técnica

Parámetro	Especificación	Método de ensayo
Pureza	$\geq 99,5 \%$	Cromatografía
Contenido de agua	$\leq 0,5 \%$	Determinación gravimétrica
Velocidad de evaporación	Rápida	Evaluación física
Uso principal	Disolvente / limpiador	Verificación documental

## Garantía de calidad y control

La acetona se somete a control de **pureza, contenido de agua y propiedades físicas**, asegurando un rendimiento constante en aplicaciones industriales y de limpieza. Cada lote cuenta con **trazabilidad documentada** y verificación analítica conforme a las especificaciones técnicas facilitadas.

## Vida útil y almacenamiento

Vida útil prolongada bajo condiciones adecuadas. Almacenar en recipientes homologados, en zonas bien ventiladas, protegidas de fuentes de calor y cumpliendo la normativa de seguridad aplicable.

## ⚠ Advertencia de seguridad

Producto **extremadamente inflamable**. Los vapores pueden provocar somnolencia. Utilizar con ventilación adecuada y mantener alejado de fuentes de ignición.



Novarex  
— COMMODITIES —

# ALCOHOL ISOPROPÍLICO

El alcohol isopropílico es un **agente desinfectante y limpiador de alta eficacia**, ampliamente utilizado por su **rápida evaporación y excelente acción antimicrobiana**. Resulta especialmente adecuado para **limpieza de componentes electrónicos, desinfección médica y procesos de limpieza industrial** donde se requiere eliminación eficaz de contaminantes sin dejar residuos.



## Aplicaciones principales

- Desinfectante
- Limpieza industrial
- Limpieza de equipos y superficies técnicas

## Formatos de presentación

- Envasado industrial
- Suministro a granel

## Ficha técnica

Parámetro	Especificación	Método de ensayo
Concentración	70 % – 99,9 %	Determinación volumétrica
Grado	Técnico / farmacéutico	Verificación documental
Actividad antimicrobiana	Excelente	Evaluación funcional
Velocidad de evaporación	Rápida	Evaluación física
Uso principal	Desinfección	Verificación documental

## Garantía de calidad y control

El alcohol isopropílico se controla mediante verificación de **concentración, grado, actividad antimicrobiana y propiedades físicas**, garantizando un rendimiento constante en aplicaciones de desinfección y limpieza. Cada lote dispone de **trazabilidad documentada** y control conforme a las especificaciones técnicas facilitadas.

## Vida útil y almacenamiento

Vida útil prolongada bajo condiciones adecuadas. Almacenar en recipientes homologados, en zonas bien ventiladas, protegidas de fuentes de calor y cumpliendo la normativa de seguridad aplicable.

## ⚠ Advertencia de seguridad

Producto **inflamable**. Evitar el contacto con los ojos y la exposición prolongada sobre la piel. Mantener alejado de fuentes de ignición.

# PERÓXIDO DE HIDRÓGENO

El peróxido de hidrógeno es un **agente oxidante de alta eficacia**, ampliamente utilizado en **procesos de blanqueo, desinfección y tratamiento químico**. Su capacidad oxidante controlada lo convierte en un producto clave para **blanqueo textil, tratamiento de aguas y procesos industriales** que requieren una acción reactiva eficaz y estable.



## Aplicaciones principales

- Blanqueo
- Tratamiento de aguas
- Procesos químicos industriales

## Formatos de presentación

- Envasado industrial
- Suministro a granel

## Ficha técnica

Parámetro	Especificación	Método de ensayo
Concentración	35 % – 50 %	Determinación volumétrica
Grado	Técnico / alimentario	Verificación documental
Propiedad oxidante	Alta	Evaluación funcional
Estabilidad	Estabilizado	Control de estabilidad
Uso principal	Blanqueo y desinfección	Verificación documental

## Garantía de calidad y control

El peróxido de hidrógeno se somete a controles de **concentración, grado, estabilidad y propiedades oxidantes**, asegurando un comportamiento uniforme en aplicaciones industriales y de tratamiento. Cada lote cuenta con **trazabilidad documentada** conforme a las especificaciones técnicas facilitadas.

## Vida útil y almacenamiento

Vida útil prolongada bajo condiciones adecuadas. Almacenar en recipientes compatibles, en zonas frescas y ventiladas, protegidas de la luz directa y separadas de materiales combustibles.

## ⚠ Advertencia de seguridad

Producto **oxidante fuerte**. Puede causar quemaduras. Riesgo de reacción con materiales combustibles. Manipular con equipos de protección adecuados.

# **CARBONATO DE CALCIO**

El carbonato de calcio es un **material mineral de alta pureza** ampliamente utilizado en **papel, plásticos, pinturas y aplicaciones farmacéuticas**, gracias a su **elevada blancura, opacidad y capacidad de refuerzo**. Su disponibilidad en distintos tamaños de partícula permite una integración eficiente en procesos industriales que requieren estabilidad, uniformidad y rendimiento constante.



## **Aplicaciones principales**

- Industria papelera
- Plásticos
- Pinturas y recubrimientos
- Aplicaciones farmacéuticas

## **Formatos de presentación**

- Polvo micronizado
- Suministro industrial

## **Ficha técnica**

<b>Parámetro</b>	<b>Especificación</b>	<b>Método de ensayo</b>
Pureza	≥ 98 %	Análisis químico
Blancura	≥ 95 % ISO	Medición de reflectancia
Tamaño de partícula	0,7 – 15 µm	Análisis granulométrico
Apariencia	Polvo blanco	Evaluación visual
Uso principal	Papel y plásticos	Verificación documental

## **Garantía de calidad y control**

El carbonato de calcio se controla mediante verificaciones de **pureza, blancura y distribución granulométrica**, asegurando un comportamiento homogéneo en aplicaciones industriales. Cada lote dispone de **trazabilidad documentada** conforme a las especificaciones técnicas facilitadas para el producto.

## **Vida útil y almacenamiento**

Vida útil prolongada en condiciones adecuadas. Almacenar en ambientes secos, protegidos de la humedad y de la contaminación externa, manteniendo los envases cerrados.

Novalex  
— COMMODITIES —

# ÁCIDO FÓRMICO

El ácido fórmico es un **ácido orgánico de alta pureza** utilizado ampliamente en **procesos de curtido de pieles, teñido textil y síntesis química**, gracias a su **alta capacidad acidificante y propiedades conservantes**. Su comportamiento químico estable lo convierte en un insumo esencial en aplicaciones industriales que requieren control preciso del pH y eficacia en procesos técnicos exigentes.

## Aplicaciones principales

- Industria del cuero
- Industria textil
- Síntesis química
- Conservación y acidificación industrial

## Formatos de presentación

- Líquido transparente
- Suministro industrial

## Ficha técnica

Parámetro	Especificación	Método de ensayo
Concentración	85 – 94 %	Análisis químico
Grado	Técnico / Cuero	Verificación documental
Apariencia	Líquido transparente	Evaluación visual
Aplicación principal	Cuero y textil	Verificación documental
Estado físico	Líquido	Inspección física

## Garantía de calidad y control

El ácido fórmico se somete a controles de **concentración, pureza y aspecto**, garantizando un rendimiento constante en procesos industriales. Cada lote cuenta con **trazabilidad documentada**, conforme a las especificaciones técnicas declaradas para el producto.

## Vida útil y almacenamiento

Vida útil prolongada bajo condiciones adecuadas. Almacenar en recipientes compatibles, en áreas ventiladas, protegidas de la luz directa, el calor y materiales incompatibles. Mantener los envases correctamente cerrados.

## Advertencia de seguridad

⚠ Sustancia corrosiva. Provoca quemaduras graves en piel y ojos. Manipular con ventilación adecuada y equipos de protección individual.



# EDTA (ÁCIDO ETILENDIAMINOTETRAACÉTICO)

El EDTA es un agente quelante de alta pureza utilizado para el control de iones metálicos en múltiples aplicaciones industriales y alimentarias. Su elevada afinidad por metales como calcio, magnesio y hierro lo convierte en un componente esencial en tratamiento de aguas, conservación de alimentos, cosmética y procesos químicos que requieren estabilidad y control de reactividad.



## Aplicaciones principales

- Agente quelante industrial
- Tratamiento de aguas
- Conservación alimentaria
- Cosmética y formulaciones químicas

## Formatos de presentación

- Forma ácida
- Sal disódica
- Sal tetrasódica

## Ficha técnica

Parámetro	Especificación	Método de ensayo
Pureza	≥ 99 %	Análisis químico
Forma química	Ácida / disódica / tetrasódica	Verificación documental
Grado	Industrial / Alimentario	Verificación documental
Función principal	Quelación de metales	Evaluación funcional
Apariencia	Sólido cristalino	Inspección visual

## Garantía de calidad y control

El EDTA es controlado mediante verificación de **pureza, forma química y funcionalidad quelante**, asegurando un comportamiento estable y repetible en las aplicaciones declaradas. Cada lote dispone de **trazabilidad documentada** conforme a las especificaciones técnicas proporcionadas.

## Vida útil y almacenamiento

Vida útil prolongada bajo condiciones adecuadas. Conservar en envases cerrados, en lugar seco, fresco y protegido de la humedad. Evitar la exposición directa a fuentes de calor.

