Elementa
foods

Somos el **socio estratégico** para quienes afrontan el desafío de **innovar** en la industria de la **alimentación**

Elementa foods

Garantizamos la trazabilidad completa de sus productos en toda la cadena de suministro.

Campo

- Análisis geoespacial
- Análisis geoespacial
- Protocolos de sostenibilidad

Procesamiento

- Trazabilidad completa durante todo el proceso industrial
- Segregación completa

Consumidores

- Protocolos de trazabilidad validados por estándares internacionales
- Código QR
- Transparencia total para consumidores/clientes B2B

Digitalización

- Digitalización completa respaldada por documentos de apoyo
- Blockchain

Distribucion

- Información de seguimiento en tiempo real
- Trazabilidad completa a través de los canales de distribución

Confidential © 2021 Elementa

Estamos en el centro de la revolución de las proteínas alternativas…

Campo

Siemrpe verde

Agricultura sostenible

Rotación de cultivos

Mejores márgenes

Elementa

Consumidores

No-GMO

Costos bajos

Sostenible

Diversificación

Herramientas de gestión digital

Trazabilidad

[Picture of Beyond's Meat Burger]

...achicando la brecha entre los agricultores y los consumidores

[Picture of Beyond's Meat Burger]

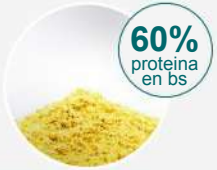
Granos y semillas

- Poroto Negro
- Poroto Colorado
- Poroto Alubia
- Arvejas Verdes
- Arvejas Amarillas
- Poroto Mung
- Garbanzos
- Maíz Pisingallo
- Semillas de lino
- Semillas de chia

Confidential © 2021 Elementa

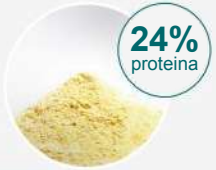
Harinas *Nativas o Precocidas*

PLANT BASED · VEGAN · GLUTEN FREE · NON-GMO



60% proteina en bs

Harina de Lupino



24% proteina

Harina de Arveja Amarilla

20% proteina

Harina de Garbanzo

22% proteina

Harina de Poroto Mung

Usos

Premezclas enriquecidas

Suplementos deportivos

Snacks proteicos

Pastas libres de gluten

Espesantes

Texturizados

PLANT BASED · VEGAN · GLUTEN FREE · NON-GMO

19% proteina

Texturizado de Garbanzo

60% proteina en bs

Texturizado de Lupino

22% proteina

Texturizado de Poroto Mung

24% proteina · **60%** proteina · **80%** proteina

Texturizado de Arveja

Usos

Productos veganos

Análogo cárnico

Otros **ingredientes**

PLANT BASED VEGAN GLUTEN FREE NON-GMO

Fibra de Lupino

Nucleo para panificados

Usos

Premezclas enriquecidas

Suplementos deportivos

Snacks proteicos

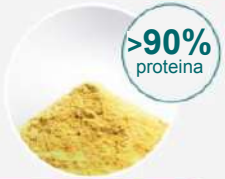
Pastas libres de gluten

Espesantes

Confidential © 2021 Elementa

Concentrados y aislados

PLANT BASED VEGAN GLUTEN FREE NON-GMO



Aislado de Lupino

Concentrado de Arveja

Se cubre una amplia gama de ingredientes

	Granos	Harinas	Texturizados	Concentrados/ Aislados	Formulas para Feed
Arveja amarilla	●	●	●	●	●
Lupino	●	●	●	●	●
Garbanzo	●	●	●	◐	●
Poroto mung	●	●	◐	◐	●

● Existe ◐ En desarrollo

Confidential © 2021 Elementa

ARVEJA AMARILLA

Ingrediente principal de los productos de origen vegetal con grandes resultados agronómicos en Argentina.

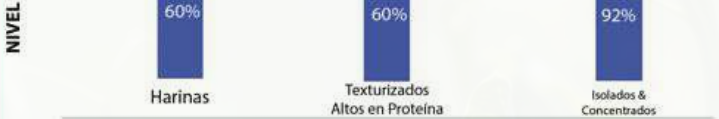
GLUTEN FREE

NON-GMO

PLANT BASED

VEGAN

LUPIN



Increíble ingrediente con un enorme potencial para productos de origen vegetal.

GARBANZO

Gran fuente de proteína y buena adaptabilidad en las ventas argentinas.

MUNG

Enorme potencial para las ventas argentinas y creciente demanda de productos de origen vegetal.

* % de proteína en base seca.

Confidential © 2021 Elementa

ARVEJA AMARILLA

*Información nutricional**

	Harina	Harina precocida	Texturizado	Aislado/ Concentrado
Carbohidratos	62%	53%	53%	6.5%
Proteína	24%	24%	24%	78.1%
Grasa Total	2.5%	2.6%	2.6%	4%
Fibra Total	2.5%	13.6%	13.6%	2.5%
Sódio	22mg	3mg	3mg	1300mg
Vida Útil	12 meses	12 meses	12 meses	12 meses

Informacion general

- Las arvejas son una excelente fuente de proteínas vegetales, lo que las convierte en una opción ideal para personas que siguen una dieta vegetariana o vegana.
- Son ricas en fibra y contienen vitaminas esenciales como la vitamina C, vitamina K, vitamina B6, así como minerales como el hierro y el zinc.
- Son bajas en grasas saturadas y contienen ácidos grasos saludables.

NON-GMO GLUTEN FREE PLANT BASED VEGAN

*Valores de generales referencia

GARBANZO

*Información nutricional**

	Harina	Harina precocida	Texturizado
Carbohidratos	49%	55%	55%
Proteína	20%	19%	19%
Grasa Total	5.5%	4.0%	4.0%
Fibra Total	16%	15%	15%
Sódio	15mg	9.4mg	9.4mg
Vida Útil	12 meses	12 meses	12 meses

Informacion general

- Los garbanzos son una excelente fuente de proteínas y carbohidratos complejos, lo que los convierte en un alimento energético y nutritivo.
- Son ricos en fibras y en vitaminas y minerales.
- Son un ingrediente versátil que puede ser utilizado para hacer hummus y en varias otras preparaciones culinarias.

*Valores de generales referencia

POROTO MUNG

*Información nutricional**

	Harina	Harina precocida	Texturizado
Carbohidratos	50%	61%	61%
Proteína	22%	22%	22%
Grasa Total	1.0%	1.5%	1.5%
Fibra Total	3.7%	16%	16%
Sódio	15mg	15mg	15mg
Vida Útil	12 meses	12 meses	12 meses

Informacion general

- Los porotos mung son una excelente fuente de nutrientes esenciales, incluyendo proteínas, fibra, vitaminas y minerales.
- Son bajos en grasas y contienen antioxidantes beneficiosos para la salud.

NON-GMO GLUTEN FREE PLANT BASED VEGAN

*Valores de generales referencia

Confidential © 2021 Elementa

LUPINO

*Información nutricional**

	Harina	Harina precocida	Texturizado	Aislado
Carbohidratos	16%	16%	16%	7.1%
Proteína	54%	54%	54%	90%
Grasa Total	6.6%	6.6%	6.6%	4.8%
Fibra Total	11.6%	11.6%	11.6%	0.0%
Sódio	9.4mg	9.4mg	9.4mg	42mg
Vida Útil	12 meses	24 meses	12 meses	12 meses

Informacion general

- La proteína tiene una solubilidad del 90% (dependiendo de parámetros como la temperatura, pH, entre otros).
- La proteína de la leguminosa en cuestión tiene un 20% más de arginina que otras legumbre. La arginina es un aminoácido que ayuda en la recuperación muscular.
- En los productos con sabor a vainilla, se recomienda aumentar la proporción del sabor; sin embargo, con chocolate, combina muy bien y realza el sabor.

NON-GMO GLUTEN FREE PLANT BASED VEGAN

*Valores de generales referencia

Beneficios del Lupino

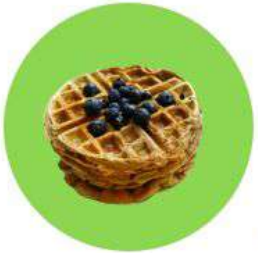
- No GMO.
- Menor huella de carbono.
- Digestibilidad >70%
- Todos los aminoácidos esenciales → Mayor proporción de arginina, un aminoácido que ayuda en la recuperación muscular.
- Poder emulsionante = genera una textura cremosa.
- Propiedades aglutinantes = útil como microencapsulante de biocompuestos.
- Contiene antioxidantes del grupo de los carotenoides: luteína y zeaxantina
- La harina de lupino se obtiene mediante un proceso físico de molienda , lo que resulta en un contenido proteico natural similar al de productos concentrados en proteínas.
- El subproducto del aislado de lupino es, principalmente, una fibra insoluble, que tiene función prebiótica.
- Su sabor es neutro.

Confidential © 2021 Elementa

Gracias a nuestro equipo de I+D, transformamos cada materia prima en un ingrediente

Harinas

Dependiendo de su uso, producimos harinas nativas o harinas extruidas.



Texturizados

Producimos ingredientes texturizados con diferentes niveles de proteína. Su principal uso es para análogos de carne.

Concentrados

Producimos harinas concentradas con un 65% de proteína.

Aislados

Producimos harinas aisladas con más del 90% de proteína.

Estos son algunos ejemplos de la aplicación de nuestros ingredientes en productos finales que se pueden encontrar en el mercado.

Harinas

Las harinas se utilizan como sustitutos para obtener productos sin gluten o que proporcionen un aporte de proteína mayor que los convencionales. Hay casos de éxito de premezclas de pizza con harina de lupino que se están utilizando en restaurantes y panaderías.
Al sustituir el 10% al 15% de las harinas por harina de lupino, se puede aumentar el contenido de proteínas en los productos.

Premezclas dulces

Cookies de coco

Cookies de cacau

Mezcla para muffin

Ingredientes: *Harina de lupino*

Snacks y untables

Nachos de garbanzo con paprika o sal

Puffs/chizitos de lupino

Pasta de mani proteica

Ingredientes: *Harina de lupino precocida - Harina de garbanzo*

Premezclas saladas

Premezcla para pizza

Premezcla para falafel

Premezcla para homus

Ingredientes: *Harina de lupino - Harina de garbanzo - Harina de arveja - Harina de garbanzo precocida*

Confidential © 2021 Elementa

Harinas

La harina de lupino puede ser utilizada en productos panificados sin gluten (sin TACC).

Panificados

Ingredientes: *Harina de lupino* - Linaza

Una de las cualidades del lupino es que, mediante la aplicación de altas temperaturas, es posible reconfigurar la fibra soluble permitiendo obtener una estructura similar al gluten en productos de panificación.

Harinas

Aislados

El lupino posee un alto poder emulsionante, lo que permite obtener una excelente mayonesa vegana con una buena textura. Además, nuestro equipo de I+D ha tenido éxito en el desarrollo de un huevo vegano a escala de laboratorio, con un sabor muy similar al original.

Mayonesa

Mayonesa vegana

Ingredientes: *Harina de lupino*

Es un producto con un valor nutricional destacable, ya que tiene un alto contenido de proteínas y un bajo contenido de grasas en comparación con productos similares en el mercado. Esta característica se logra gracias a la tecnología de oleogeles, que permite reducir la cantidad de aceite en su preparación, creando un producto libre de aditivos.

Huevo

Huevo vegano

Ingredientes: *Harina de lupino o aislado de lupino*

Es una alternativa al huevo convencional, adecuada en una dieta vegana. Ofrece el mismo sabor, textura y propiedades de cocción que los huevos de origen animal.

Confidential © 2021 Elementa

Harinas

Aislados

La proporción de grasas en el lupino es del 6%, siendo la mayoría de ellas saturadas. Por esta razón, junto con el contenido de proteínas, al emulsionar, se crea una textura cremosa. Ademas, siendo que la proteína es soluble, después de 24 horas, los sedimentos pueden ser filtrados, y se logra una bebida rica en proteínas.
Por otro lado, el aislado de lupino tiene un rendimiento excepcional en suplementos proteicos por su ausencia de sabor residual en comparación con otros aislados

Yogurt y Bebidas

Alimento probiótico a base de lupino - tipo yogurt

jugo proteico

Bebida proteica de lupino

Ingredientes: *Harina de lupino*

Batidos proteicos

Suplemento alimenticio fortificado sabor plátano o cacao

Ingredientes: *Aislado de lupino*

Texturizados

Los texturizados ricos en proteínas son una buena alternativa para reemplazar la proteína animal.
El texturizado de lupino proporciona textura, proteína y crujencia en barras y granolas. También se utiliza como topping para yogurt debido a su sabor neutro.

Análogos/Sustitutos cárnicos

Substitutos de carne

Análogos carnicos

Salsa bolognesa

Ingredientes: *Texturizado de lupino, texturizado de garbanzo* (utilizado como sustituto de pollo), *texturizado de arveja* (utilizado como sustituto de carne).

Granolas y barras de cereal

Granola

Barras de cereales

Ingredientes: *Texturizado de lupino, texturizado de garbanzo, texturizado de arveja* para agregar proteína y textura.

Confidential © 2021 Elementa

Con nuestro centro de I+D, podemos desarrollar todos los productos mencionados como productos de marca blanca.

- Yogurt
- Mayonesa
- Helado
- Suplemento deportivo
- Leche vegetal
- Pastas
- Premezcla de pizza
- Premezcla de waffle
- Galletitas
- Snacks
- Huevo vegano
- Analogos carnicos

Confidential © 2021 Elementa

Mas informacion y articulos sobre los ingredientes

- **Fichas tecnicas:** https://drive.google.com/drive/folders/1VPAr_Yu-cwWKQVP5F_SY50t9aq8FPMi6?usp=sharing
- **Yogurt:** https://www.cgna.cl/lo-que-viene-en-alimentos-superproteicos-desarrollados-en-la-araucania/
- **Pan:** https://drive.google.com/file/d/1Yz2Mud0J37Dyo5eLsymVtcKryoL9SAm7/view?usp=sharing
- **Snacks:** https://www.foodbusinessnews.net/articles/23396-new-snack-startup-highlights-south-american-bean
- **Estudio sobre la digestibilidad del lupin:** https://drive.google.com/file/d/1ngLaPjDUdFu3TLsXVpohiDW1AJZiJl0u/view?usp=sharing

Confidential © 2021 Elementa

Elementa
foods