

SACHAINCHI



Torta de Sacha Inchi (Polvo Proteico)

La Torta de Sacha Inchi es un producto natural sin aditivos, obtenida luego del proceso de prensado en frío de semillas seleccionadas de *Plukenetia sp.*, del cual es retirado el aceite.

Proteína	40 – 54%
Humedad cal, max.	50 - 60%
Grasa	2 – 3%
Color	Blanca
Olor	Característico
pH	6.47
Tamaño partícula	$\geq 0,25\text{mm}$

Uso: Alimentación humana

Presentación: Empaque en recipiente tipo alimentos al vacío por máximo 40 kilos, precio por kilo USD 2.

Garantía de compra por parte del Grupo **SachaColombia** (BioRefinería S.A.S) bajo contrato de suministro firmado a un año (estos precios son válidos para el trimestre I 2016).

Condiciones de Almacenamiento:

En lugar fresco y seco, alejado de insectos y roedores.

Empaque y rotulado

Recipiente de 40 Kilos. Rotulado con el nombre del producto, productor, volumen, lote y fecha de empaque



SachaColombia



SachaColombia- Los Nuevos Empresarios es un modelo agroindustrial que brinda la oportunidad a los agricultores de ser incluidos en la transformación y que a través de la cooperativa se convierten en socios dueños de empresas transformadoras (UEAI). Dichas empresas (UEAI) tiene como propósito agregar valor a las materias primas generando riqueza en cada una de las regiones.

El modelo cuenta con el apoyo de un grupo de empresas (AAC) que con su saber hacer impulsa hasta la comercialización de los productos con valor agregado.

“SachaColombia es la nueva forma de hacer agroindustria en Colombia”

