



**SAKAI SPICE**

# Harina de **Mostaza**

---



**BROCHURE**  
**CORPORATIVO**





Producto fino y versátil, utilizado como espesante y condimento en salsas, aderezos y otros productos alimentarios.

# TABLA DE CONTENIDO

## Polvo de Mostaza Amarilla

**/ 01** Ingrediente clave en productos cárnicos, salsas y aderezos, reconocido por sus propiedades.

## Polvo de Mostaza Oriental

**/ 02** Utilizado como fuente de AIT, aporta un picor distintivo y extensor en diversas aplicaciones.

## Cake de Mostaza

**/ 03** Se utiliza como un excelente fertilizante orgánico y natural.

## Aceite de Mostaza

**/ 04** Extraído de las semillas de mostaza, valorado por su sabor y propiedades antioxidantes.

## Salvado de Mostaza

**/ 05** Subproducto rico en fibra, utilizado en diversas industrias.

## Polvo de Wasabi

**/ 06** Sabor picante y aromático, ideal para salsas y aderezos.

## Etapas de Producción

**/ 07** Te explicamos paso a paso cada uno de los procesos que realizamos cuidadosamente.

## Certificaciones

**/ 08** Conoce todas las certificaciones con las que cuenta cada uno de nuestros productos.

## Acerca de Nosotros

**/ 09** Nuestra historia, compromiso con la calidad y valores fundamentales que nos definen.





## POLVO DE MOSTAZA AMARILLA CON BAJO CONTENIDO DE ACEITE

- Nuestro polvo de mostaza amarilla es elaborado en la planta Sakai Spice ubicada en Alberta Canadá es de capitales japoneses y trabaja con los más altos estándares de calidad, para ofrecer un producto premium.
- Nuestro proceso patentado separa la cáscara de la semilla de mostaza, extrae su aceite y la muele cuidadosamente, optimizando el sabor y el nivel de picante. Este método no solo garantiza una mayor vida útil del producto, sino que también ofrece una concentración superior, lo que se traduce en un ahorro de costos significativo.
- Nuestro polvo de mostaza amarilla ofrece un bajo contenido de aceite fijo, este polvo es más viscoso y requiere hasta un 50 % menos de producto en comparación con las harinas de mostaza normales.
- Contiene más de un 40% más de proteínas que la harina de mostaza convencional.
- Es picante, dulce y no tiene nada del amargor de la harina de mostaza convencional.
- Se utiliza no sólo para dar sabor, sino también como emulsionante natural, ayudando a unir el aceite, el agua y el vinagre para la elaboración de diversas mezclas y salsas como, mayonesas, aderezos, mostazas preparadas, adobos y productos cárnicos.
- Aseguramos la calidad controlando la consistencia del color, la pungencia, el contenido de aceite, los niveles de humedad y la calidad del empaque.



- Se utiliza principalmente por su sabor y picante; incluso en pequeñas cantidades se percibe el sabor picante.
- Al separar la cáscara de la semilla y extraer su aceite, se optimiza el rendimiento del producto, permitiendo alcanzar un nivel específico de sabor o picor con una menor cantidad.
- La eliminación de aceite también mejora la capacidad natural de la mostaza, para quitar el sabor crudo de la carne, o el pescado.
- El AIT (isotiocianato de alilo), o calor característico del OMP, se concentra, lo que hace que cantidades más pequeñas sean más picantes y sabrosas.
- Se utiliza comúnmente en salsas barbacoa y orientales, wasabi en polvo, diversas mostazas preparadas y aderezos.







## CAKE DE MOSTAZA

**Cake de Mostaza, es un producto derivado de las semillas de mostaza tras el proceso de extracción de su aceite.**

Este producto, compuesto por semillas trituradas, desgrasadas y descascaradas, contiene tanto polvo como salvado, lo que le confiere una amplia gama de aplicaciones en los sectores agrícola, ganadero y alimentario.

### Uso Agrícola y Ambiental

Actúa como un fertilizante orgánico y natural de alto rendimiento, ideal para el desarrollo de plantas herbáceas, frutas, flores y hortalizas. Es totalmente inofensiva y funciona como catalizador para un crecimiento vegetal saludable, promoviendo prácticas agrícolas sostenibles.

### Propiedades Nutricionales y Aplicaciones

El AIT (isotiocianato de alilo), compuesto responsable del distintivo picor de la mostaza oriental, se concentra durante la extracción de aceites volátiles, aportando propiedades específicas al producto.

Además, es un recurso clave como suplemento alimenticio en la ganadería y la acuicultura, ofreciendo un aporte nutritivo significativo. El polvo de mostaza amarilla representa una alternativa eficiente y funcional frente al uso de semillas de mostaza enteras.

*Un producto natural que combina versatilidad, nutrición y sostenibilidad.*

# ACEITE DE MOSTAZA

## CALIDAD, BENEFICIOS Y VERSATILIDAD

Nuestro Aceite de Mostaza se obtiene mediante prensado en frío de semillas seleccionadas de la más alta calidad, garantizando un producto puro y libre de disolventes químicos. Este método conserva todas sus propiedades naturales, posicionándolo como un ingrediente esencial en diversas industrias.



### Beneficios Terapéuticos y de Cuidado Personal

Alivio natural del reumatismo: Gracias a su alto contenido de selenio, es reconocido por sus propiedades antiinflamatorias cuando se aplica en masajes o fricciones tópicas.

Cuidado de la piel: Amplia aceptación en la industria cosmética por su capacidad de nutrir e hidratar la piel, actuando como un componente clave en productos naturales.



### Propiedades Antimicrobianas y Versatilidad

Conservante natural: Su acción bactericida y antimicrobiana lo convierte en un aditivo efectivo para fórmulas cosméticas naturales, asegurando una mayor durabilidad de los productos.

Repelente de insectos: Una solución natural y efectiva contra insectos no deseados, utilizada en aplicaciones tanto industriales como domésticas.

### Uso en Jabones y Mezclas de Aceites

Estabilidad y calidad: Es altamente valorado en la elaboración de jabones, donde mejora la estabilidad y aporta propiedades beneficiosas en combinaciones con otros aceites.



*El Aceite de Mostaza es un producto natural de calidad premium con múltiples aplicaciones. Destaca por sus propiedades antiinflamatorias y antimicrobianas, siendo ideal para el cuidado de la salud. En la industria cosmética, es apreciado por su capacidad para mejorar la apariencia de la piel y el cabello, mientras que en el ámbito doméstico actúa como un efectivo repelente de insectos y conservante en productos orgánicos. Su versatilidad lo convierte en un recurso valioso tanto para uso personal como industrial.*





## SALVADO DE MOSTAZA

### CALIDAD Y VERSATILIDAD

El salvado de mostaza se elabora a partir de las cáscaras finamente molidas de nuestras semillas de mostaza, ofreciendo soluciones funcionales para diversas industrias.

#### Salvado de Mostaza Amarilla:

Ideal como emulsionante y aglutinante, es un ingrediente clave en la elaboración de productos de la industria cárnica, así como en salsas y aderezos.

#### Salvado de Mostaza Oriental:

Reconocido por su versatilidad, se utiliza como fuente para la producción de AIT, un compuesto que potencia el picor en alimentos y actúa como extensor, mejorando la calidad y el rendimiento del producto.

*Con nuestro salvado de mostaza, garantizamos ingredientes naturales que añaden funcionalidad y valor a tus productos.*



## POLVO DE WASABI

### “TAKARA BUNE”

Fabricamos nuestra propia marca **Takara Bune**, donde producimos wasabi en polvo de calidad premium, combinando tradición y tecnología. Además, ofrecemos servicios de maquila para marcas privadas, adaptándonos a mercados internacionales.

#### Características Destacadas

- Elaborado con polvo de mostaza oriental de alta pureza y bajo en aceite, con un sabor auténtico y extra picante.
- 100% natural, sin aditivos ni rellenos, con una textura ligera y esponjosa que lo hace único.

#### Aplicaciones y Presentaciones

Perfecto para sushi, salsas, aderezos, marinados y más. Disponemos de empaques individuales, presentaciones a granel para la industria y opciones personalizadas para marcas privadas.

#### Calidad Certificada

Respaldado por estándares internacionales y un compromiso con prácticas sostenibles, nuestro wasabi es la elección preferida por consumidores y profesionales alrededor del mundo.





## ETAPAS DE PRODUCCIÓN

### CUIDANDO CADA PROCESO

- 1 Cosecha**  
Las semillas de mostaza se plantan en marzo y abril. Las plantas suelen florecer en junio. A medida que las flores crezcan y maduren, formarán vainas. La recolección se realiza en septiembre de cada año.
- 2 Semillas**  
La semilla de mostaza se inspecciona, prueba y limpia antes de llegar a nuestras instalaciones, donde se limpia una vez más mediante un riguroso sistema diseñado para eliminar objetos extraños, minimizar la cantidad de cáscaras y disminuir la cantidad de bacterias presentes.
- 3 Aceite**  
El aceite de mostaza se elimina de la semilla de mostaza mediante nuestro proceso patentado.
- 4 Cake de Mostaza**  
El Cake de mostaza se elabora triturando semillas y eliminando la mayor parte del aceite de mostaza.
- 5 Salvado de Mostaza**  
La mostaza en polvo se produce moliendo y tamizando para eliminar el salvado de mostaza. El salvado de mostaza es un subproducto de la molienda de mostaza.
- 6 Polvo de Mostaza Amarilla**  
El proceso de fabricación patentado de los polvos está informatizado y permite mantener estrictos controles de calidad.



## PROPIEDADES Y BENEFICIOS DE LA MOSTAZA

La mostaza es una fuente rica en vitaminas A, C y K, minerales como calcio, magnesio e hierro, y fibra dietética.

Sus propiedades antiinflamatorias y antimicrobianas la hacen beneficiosa para la salud, ayudando a la digestión y promoviendo el bienestar cardiovascular.

Es un ingrediente clave en salsas, aderezos y marinados, destacando por su capacidad para realzar sabores.

Además, su producción genera subproductos útiles como el salvado y el cake de mostaza, contribuyendo a prácticas sostenibles y aplicaciones versátiles en diversas industrias.

NUESTRAS CERTIFICACIONES  
COMPROMISO CON LA CALIDAD Y SOSTINIBILIDAD



Nuestros productos cumplen con los más altos estándares internacionales, respaldados por certificaciones Kosher, Halal y la FDA. Operamos bajo un riguroso plan HACCP, que garantiza:

- Seguridad alimentaria de nivel superior.
- Aseguramiento de calidad en cada etapa.
- Completa trazabilidad del producto.

Utilizamos exclusivamente ingredientes de la más alta calidad, combinados con el conocimiento y la eficiencia de nuestro equipo experto en la industria agrícola. Esto nos permite desarrollar productos de clase mundial que superan las expectativas de nuestros clientes.

Además, estamos comprometidos con la sostenibilidad. Los subproductos de la mostaza se envían a la GrowTEC en Perry Farms, donde se transforman en metano y fertilizante natural para enriquecer los campos de los agricultores locales, promoviendo una agricultura más responsable y respetuosa con el medio ambiente.





# ACERCA DE NOSOTROS

## HISTORIA



### Sakai Spice (Canada) Corporation Compromiso con la Excelencia

Ubicada en el corazón de la región productora de mostaza del oeste de Canadá, Sakai Spice (Canada) Corporation ofrece productos de mostaza y polvos de wasabi de calidad superior a clientes locales e internacionales.

#### Calidad y Seguridad Garantizadas

Operamos bajo un plan HACCP, asegurando seguridad alimentaria, calidad excepcional y trazabilidad completa. Utilizamos ingredientes de la más alta calidad y un equipo experto en la industria agrícola para crear productos de clase mundial.

#### Innovación y Compromiso Social

Con tecnologías modernas y métodos tradicionales, facilitamos el acceso a una creciente variedad de productos para fabricantes y minoristas. Además, apoyamos a la comunidad mediante programas sociales y desarrollo profesional para nuestro personal.

*Sakai Spice combina calidad, innovación  
y responsabilidad social para satisfacer las  
demandas de un mercado global.*

## NUESTRA PLANTA

### INNOVACIÓN Y EXCELENCIA EN CADA PASO

Ubicadas desde 1995 en Lethbridge, Alberta, nuestras instalaciones están en el corazón de una región agrícola líder, lo que nos permite acceder a materias primas de alta calidad y colaborar con expertos en la industria de granos y molienda.

#### Procesos de Calidad

La semilla de mostaza pasa por un doble proceso de limpieza para eliminar impurezas, reducir cáscaras y minimizar bacterias. Nuestro proceso patentado e informatizado garantiza un control de calidad riguroso, con pruebas realizadas en nuestro laboratorio interno.

#### Innovación y Colaboración

Contamos con un laboratorio de investigación y desarrollo que trabaja con nuestros clientes en nuevas soluciones de negocio, adaptándose a las demandas del mercado.

#### Integración Total

Nuestra planta también alberga ventas y administración, permitiendo una comunicación fluida entre departamentos para ofrecer productos de excelencia y un servicio al cliente superior.

*En cada etapa, combinamos experiencia, tecnología e innovación para garantizar la máxima calidad en  
nuestros productos.*





# SAKAI SPICE

## DISTRIBUIDOR AUTORIZADO

Con más de 25 años en el mercado peruano **VADIMAR SAC** es distribuidor de importantes empresas en el rubro de alimentación.

Por más de 10 años importa y representa los productos de Sakai Spice, trabajando con empresas del más alto nivel en la industria alimentaria como Alicorp, Multifoods, entre otras.

[www.sakaispice.com](http://www.sakaispice.com)