

INTIAMARANTO

Intiamaranto es una Microempresa ecuatoriana que ha dedicado su mejor esfuerzo desde el año 1998 al fomento del cultivo y consumo del Amaranto (*Amaranthus caudatus*.L.) en el Ecuador. El Amaranto junto a la Quinoa son dos granos andinos ancestrales, son considerados Superalimentos Nutraceuticos, por su valioso aporte nutricional y fuente importante de fármacos naturales.

La Misión de Intiamaranto es dar a conocer las bondades nutricionales del Amaranto, para que sea parte de la dieta diaria de las familias ecuatorianas y de todo nuestro planeta, que por su calidad de Proteína, perfil de aminoácidos esenciales, Energía, fibra, vitaminas y minerales, avalado por la FAO y la Academia Nacional de Ciencias de Estados Unidos como el mejor alimento de origen vegetal para consumo humano.

El producto a comercializarse es Amaranto Pop, en barra, pop y polvo, nuestro Amaranto es cultivado y procesado sin químicos, en Cotacachi, San Jose de Minas y Perucho. Utilizamos como ingredientes amaranto, panela orgánica y Polvo de cacao 100% producidos en Ecuador.

Durante 8 años trabajamos con las Guarderías del Municipio de Quito, alimentando a los niños con Amaranto, para ayudar a combatir la anemia y desnutrición, logrando cumplir este objetivo.

CARACTERISTICAS DEL AMARANTO.

Se destaca principalmente por:

- Calidad y cantidad de Proteína, supera a los cereales tradicionales.
- Contenido de grasas insaturadas saludables: Omega3, Omega6, Escualeno.
- Escualeno, ácido graso con propiedades antioxidantes que fortalece el sistema inmunológico para prevenir el cáncer.
- Contenido de fibra es superior a los granos comunes.
- La proporción de hierro y calcio supera a los cereales tradicionales.
- Es rico en aminoácidos esenciales, posee el doble de lisina que el trigo y más que la leche.
- Es un alimento ideal para la Soberanía y Seguridad nutricional del Ecuador y del mundo.
- Además tiene un sabor muy agradable, que les gusta a los niños.
- No contiene Gluten, ideal para las personas celiacas (intolerancia al Gluten de los cereales)
- Cultivo ecológico, sin Químicos tanto en el cultivo como en la elaboración
- Los productos que ofrecemos son:

- **BARRA AMARANTO POP 10g. CON PANELA**

- **Ingredientes:** Amaranto Pop de cultivo ecológico, Panela orgánica (Camari)
- **Características:** Barra energética 100% natural, endulzada con panela
- **Formas de uso:** Para el lunch escolar, consumirlo como snack
- **Precio Distribuidor:** \$ 0.35
- **P.V.P.:**
- **BARRA AMARANTO POP 30g. CON PANELA : \$ 0.85**



- **AMARANTO POP ENDULZADO CON PANELA 10Ux 10G.**

- **Ingredientes:** Amaranto Pop, Panela
- **Características:** Amaranto reventado, endulzado con panela
- **Formas de uso:** Para el desayuno escolar
- **Precio Distribuidor:** \$ 2.00
- **P.V.P.:**



AMARANTO POP NATURAL 100G.

- **Ingredientes:** Amaranto
- **Características:** Amaranto reventado, sin endulzar
- **Formas de uso:** Consumirlo con yogurt, frutas, leche
- **Precio Distribuidor:** \$2.56
- **P.V.P:**



AMARANTO POP ENDULZADO CON PANELA 150G.

- **Ingredientes:** Amaranto Pop, Panela
- **Características:** Amaranto reventado, endulzado con panela
- **Formas de uso:** Consumirlo con yogurt, frutas, leche
- **Precio Distribuidor:** \$3.19
- **P.V.P:**



AMARANTO POP CHOCOLATE 150G.

- **Ingredientes:** Amaranto Pop, Chocolate
- **Características:** Amaranto reventado, con chocolate
- **Formas de uso:** Consumirlo con yogurt, frutas, leche
- **Precio Distribuidor:** \$3.19
- **P.V.P:**
-



AMARANTO POP EN POLVO 400G.

- **Ingredientes:** Amaranto Pop Natural en polvo
- **Características:** Amaranto pop en polvo
- **Formas de uso:** Listo para consumir en batidos con su fruta favorita.
- Para preparar: pan, galletas, fideos, papillas, pasteles. (se mejora el aporte de proteína natural)
- **Precio Distribuidor:** \$5.25
- **P.V.P:**

