

Foods

Agrotop

Sembrando Futuro

Catálogo de avena

www.empresasagrotop.cl



Quiénes somos



Somos una empresa chilena líder en la agroindustria que se enfoca en un trabajo colaborativo con más de 1.000 agricultores del centro y sur de Chile. Nuestro compromiso es entregar productos de la mejor calidad a clientes de todo el mundo.



Propósito y valores

Alimentamos a las familias del mundo con productos saludables del sur de Chile.



Compromiso

Somos una empresa comprometida con nuestras tareas y con las personas que depositan en nosotros una responsabilidad.



Liderazgo

Somos líderes en aquellos ámbitos en que nos propongamos jugar un rol.



Confianza

Somos confiables para nuestros socios de negocios, clientes y proveedores.



Transparencia

Somos transparentes con la información, como herramienta en la toma de decisiones y relacionamiento a largo plazo.



Innovación

Somos innovadores en todo lo que hacemos, buscando siempre nuevas y creativas soluciones a los desafíos que se nos presenten.



Sostenibilidad

Cimentamos nuestro trabajo sobre un adecuado equilibrio entre el bienestar social, económico y ambiental, lo que es clave para avanzar en el largo plazo.

Nuestras iniciativas

- ✓ Promover el uso de la biomasa en la generación de energía
- ✓ Energía eléctrica sustentable
- ✓ Reciclaje de envases plásticos
- ✓ Buenas prácticas agrícolas
- ✓ Protagonismo comunitario

De Chile al mundo

Nuestro país es agrícolamente privilegiado, rodeado por el océano Pacífico, la cordillera de los Andes, el desierto de Atacama y los glaciares patagónicos, nuestra calidad de isla geográfica, mantiene a nuestra región protegida desde el punto de vista fitosanitario.

A su vez, las cristalinas aguas provenientes de la cordillera junto a los profundos suelos volcánicos y clima templado, nos brindan condiciones edafoclimáticas extraordinarias que nos permiten obtener los más altos rendimientos a nivel mundial y una producción de calidades sobresalientes.



- | | | |
|--|--|--|
| ■ Arabia Saudita
■ Argentina
■ Bolivia
■ Brasil
■ Canadá
■ Chile
■ China
■ Colombia
■ Costa Rica
■ EE.UU. | ■ Egipto
■ El Salvador
■ Guatemala
■ India
■ Indonesia
■ Israel
■ Jamaica
■ Libano
■ México
■ Nepal | ■ Nicaragua
■ Palestina
■ Panamá
■ Perú
■ R. Dominicana
■ Sudáfrica
■ Taiwán
■ Uruguay
■ Venezuela |
|--|--|--|

Nuestro compromiso

Nuestra tecnología de punta combinada con la excelencia de nuestras materias primas y los estrictos protocolos de producción, calidad y trazabilidad, nos permiten entregar a nuestros clientes la mejor avena del mundo.

Asimismo, nuestro compromiso con la inocuidad y la calidad en cada etapa del proceso nos permite contar con las más exigentes certificaciones a nivel mundial.

Nuestras certificaciones



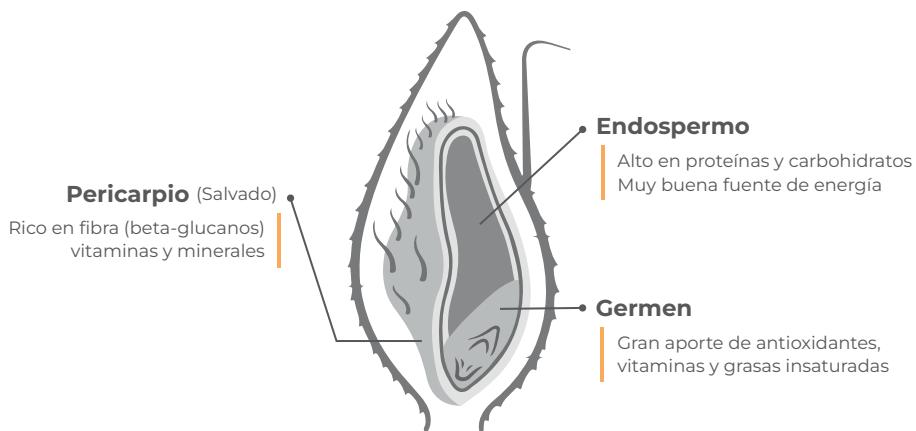
Amamos la avena

Un alimento nutritivo, delicioso y muy versátil

La avena es uno de los cereales más nobles que existen. Contiene una perfecta combinación de proteínas, fibras, almidones, nutrientes y ácidos grasos esenciales que la convierten en un alimento equilibrado y saludable.

Debido a sus propiedades antioxidantes, nutricionales y antiinflamatorias hacen de ella un ingrediente muy demandado tanto en la industria alimentaria como en la cosmética - farmacéutica.

Características del grano



Beneficios nutritivos

- Alto en beta-glucanos
- Bajo índice glicémico
- Naturalmente libre de gluten
- Alto contenido de proteínas
- Excelente fuente de fibra
- Alto en ácidos grasos esenciales
- Antioxidantes y vitaminas
- Buen perfil de aminoácidos
- Aporte de micronutrientes

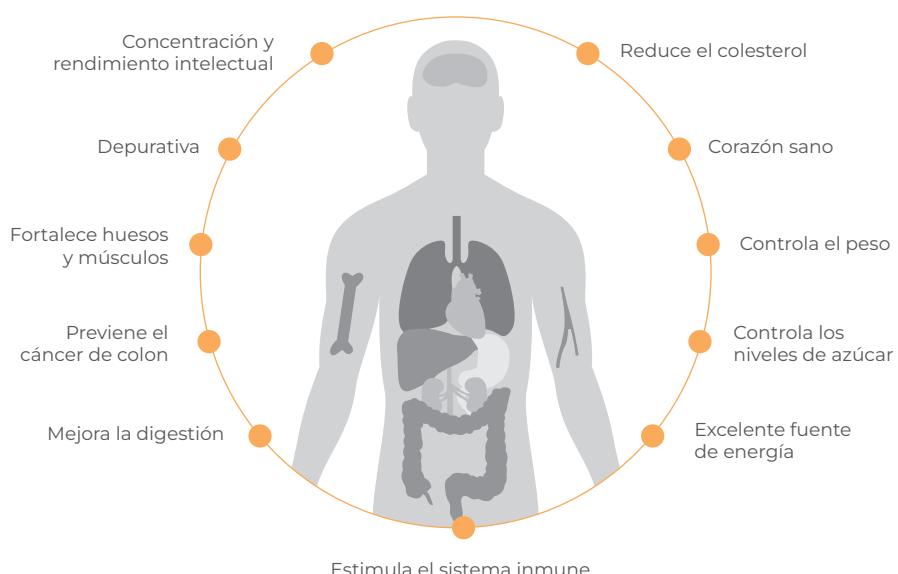


Beneficios de la avena en la salud

Los beneficios de la avena son muy amplios. Es un alimento que contribuye a gozar de un peso corporal ideal, pero al mismo tiempo, aporta energía y previene una gran variedad de patologías.

De igual forma, se trata de un cereal que favorece el correcto funcionamiento del organismo.

Principales beneficios





Nuestros productos

Alimentos nutritivos y versátiles.

La avena es un cereal muy versátil que se encuentra en variados alimentos como panes, galletas, bebidas y cereales, así como también en productos de dermocosmética.

A su vez, la avena es un producto natural y de gran valor nutritivo por tener una adecuada composición de nutrientes que se asocian a una serie de beneficios para nuestro organismo.



Avena pelada estabilizada (Groat)

Para la elaboración de nuestro groat, la avena pasa por un proceso de limpieza y descascarado, donde se eliminan todas las impurezas. Luego, el grano entero pelado, es sometido a un tratamiento térmico, lo que además de darle su característico sabor, logra la inactivación enzimática asegurando una prolongada vida útil.

Así obtenemos el groat que es la base del resto de nuestros productos de avena, rico en fibra y lleno de nutrientes y proteínas.

Características organolépticas

Color	Dorado tostado
Aspecto	Grano entero dorado
Olor / Sabor	Característico a avena con leves notas de tostado, sin presencia de olores ni sabores extraños

Información del producto

Ingredientes	100% avena sativa, sin aditivos
Humedad	12,0% máx.
No GMO	

Usos

Hojuelas □ Harina □ Porridge □ Panadería □ Galletas
Granola □ Muesli □ Barras de cereal □ Sopas □ Ensaladas

Consumo directo

Nuestro groat de avena es un producto que permite su consumo directo, debido a que cuenta con un proceso de cocción y esterilización. Se recomienda su cocción para obtener una mejor textura y palatabilidad.

Formato de venta

Material	Polipropileno termolaminado
	A granel
	Sacos 25 kilos 50 kilos
	Maxisacos Desde 1.000 kilos



Avena cortada (Steel cut)

También conocida como *steel cut* o *avena irlandesa*, la avena cortada es el resultado de cortar el groat en 2 a 3 partes, facilitando su hidratación en la cocción. Mantiene las mismas propiedades nutricionales que el groat y tiene una exquisita textura que la hace muy demandada en la gastronomía mundial.

Características organolépticas

Color	Dorado tostado
Aspecto	Grano cortado dorado
Olor / Sabor	Característico a avena con leves notas de tostado, sin presencia de olores ni sabores extraños

Información del producto

Ingredientes	100% avena sativa, sin aditivos
Humedad	12,0% máx.
No GMO	

Usos

Hojuelas □ Harina □ Porridge □ Panadería □ Galletas
Granola □ Muesli □ Barras de cereal □ Sopas □ Risotto
Ensaladas □ Cereales instantáneos

Consumo directo

Nuestra avena Steel Cut es un producto que permite su consumo directo, debido a que cuenta con un proceso de cocción y esterilización. Se recomienda su cocción para obtener una mejor textura y palatabilidad.

Formato de venta

Material	Polipropileno termolaminado
	Sacos 25 kilos
	Maxisacos Desde 1.000 kilos



Hojuelas de grano entero

Nuestro groat es sometido a un acondicionamiento hidrotérmico con el fin de ablandar el grano para luego enviarlo a un laminador en donde se obtendrán las hojuelas. En esta parte del proceso se determina el grosor de la hojuela:

- **Instantánea o Instant:** 0,6 a 0,7 mm.
- **Estándar o Standard:** 0,7 a 0,9 mm.
- **Gruesa o Thick:** 0,9 a 1,0 mm.
- **Extra gruesa o Extra thick:** 1,0 a 1,1 mm.

Luego, son enviadas a un secador para extraer el exceso de humedad y enfriarlas, quedando listas para la adecuada selección, envasado y almacenamiento. Nuestras hojuelas de grano entero son de gran tamaño y mantienen todas las propiedades nutritivas de la avena.

Características organolépticas

Color	Blanco invierno con ligeras tonalidades castaño o caoba
Aspecto	Forma redondeada, borde y superficies suaves, tamaño uniforme
Olor / Sabor	Característico a avena con leves notas de tostado, sin presencia de olores ni sabores extraños

Información del producto

Ingredientes	100% avena sativa, sin aditivos
Humedad	12,0% máx.
No GMO	

Usos

- Hojuelas □ Harinas □ Porridge □ Cereales instantáneos
- Panadería □ Repostería □ Galletas □ Granola □ Muesli
- Barras de cereal □ Cereales extruidos □ Sopas □ Ensaladas
- Pastel de carne □ Dermocosmética □ Suplementos

Consumo directo

Las hojuelas de avena elaboradas en Agrotop son productos que permiten su consumo directo debido a que cuentan con dos procesos de cocción en todas sus variedades o tipos. Recomendamos una cocción mínima de tres minutos a contar de la temperatura de ebullición solo con la finalidad de mejorar su palatabilidad.

Formato de venta

Material	Polipropileno termolaminado
	Sacos 25 kilos
	Maxisacos Desde 450 kilos



Hojuelas de grano cortado

Estas se obtienen del hojuelado de una cuidadosa selección de granos de avena cortada. Ajustamos la proporción adecuada de grano picado grande y pequeño para obtener las hojuelas:

- **Instantánea o Instant:** 0,4 a 0,5 mm.
- **Regular o Quick:** 0,5 a 0,6 mm.
- **Baby:** 0,4 a 0,6 mm.

Esta última es la más pequeña de las hojuelas y proviene de la selección de los granos cortados más pequeños. Dadas las características de estas hojuelas y su gran versatilidad, se usan para todo tipo de preparaciones, desde batidos y cereales, hasta panadería y empanizados.

Características organolépticas

Color	Blanco invierno con ligeras tonalidades castaño o caoba
Aspecto	Forma redondeada, borde y superficies suaves, tamaño uniforme
Olor / Sabor	Característico a avena con leves notas de tostado, sin presencia de olores ni sabores extraños

Información del producto

Ingredientes	100% avena sativa, sin aditivos
Humedad	12,0% máx.
No GMO	

Usos

Harina ▪ Porridge ▪ Cereales instantáneos ▪ Panadería
Pancakes ▪ Pastelería ▪ Galletas ▪ Empanizado ▪ Batidos
Smoothies ▪ Bebida vegetal ▪ Granola ▪ Muesli ▪ Barras de cereal
Cereales extruidos ▪ Tortillas ▪ Sopas ▪ Pastel de carne
Dermocosmética ▪ Suplementos

Consumo directo

Las hojuelas de avena elaboradas en Agrotop son productos que permiten su consumo directo debido a que cuentan con dos procesos de cocción en todas sus variedades o tipos. Recomendamos una cocción mínima de tres minutos a contar de la temperatura de ebullición solo con la finalidad de mejorar su palatabilidad.

Formato de venta

Material	Polipropileno termolaminado
Sacos	25 kilos
Maxisacos	Desde 450 kilos



Harina de avena

Este producto es obtenido en un cuidadoso proceso de molinería para obtener partículas gruesas y parejas. Este producto es frecuentemente utilizado en extrusión, repostería y en un sinnúmero de productos que requieren de avena para otorgarles una adecuada textura, sabor y enriquecerlos nutricionalmente.

Características organolépticas

Color	Blanco invierno con ligeras tonalidades castaño o caoba
Aspecto	Polvo fino uniforme
Olor / Sabor	Característico a avena con leves notas de tostado, sin presencia de olores ni sabores extraños

Información del producto

Ingredientes	100% avena sativa, sin aditivos
Humedad	12,0% máx.

No GMO

Usos

Panadería □ Pancakes □ Pastelería □ Galletas □ Empanizado
Batidos □ Smoothies □ Bebida vegetal □ Cereales extruidos
Tortillas □ Sopas □ Dermocosmética □ Suplementos

Consumo directo

La harina de avena elaborada en Agrotop puede ser consumida directamente debido a su procesamiento de cocción térmica.

Formato de venta

Material	Polipropileno termolaminado
-----------------	-----------------------------



Sacos
25 kilos



Maxisacos
Desde 450 kilos



Harina de avena fina

Nuestra harina fina de avena se obtiene del proceso de molienda de hojuelas de avena que luego pasa por tamices muy finos, manteniendo las características nutricionales de la avena. Esta es muy solicitada en la industria alimentaria por sus propiedades espesantes y exquisito sabor.

Este producto es ideal para bebidas vegetales, repostería, panadería y como espesante en salsas y sopas. Además, es un excelente ingrediente para batidos proteicos, helados y yogurts.

Características organolépticas

Color	Blanco invierno con ligeras tonalidades castaño o caoba
Aspecto	Polvo fino uniforme
Olor / Sabor	Característico a avena con leves notas de tostado, sin presencia de olores ni sabores extraños

Información del producto

Ingredientes	100% avena sativa, sin aditivos
Humedad	12,0% máx.

No GMO

Usos

Panadería ▪ Pancakes ▪ Pastelería ▪ Galletas ▪ Empanizado
Batidos ▪ Smoothies ▪ Bebida vegetal ▪ Cereales extruidos
Tortillas ▪ Sopas ▪ Dermocosmética ▪ Suplementos

Consumo directo

La harina de avena elaborada en Agrotop puede ser consumida directamente debido a su procesamiento de cocción térmica.

Formato de venta

Material	Polipropileno termolaminado
-----------------	-----------------------------



Sacos
25 kilos



Maxisacos
Desde 450 kilos



Productos libres de gluten

Nuestros productos “libres de gluten” son obtenidos por medio de una gestión agrícola de excelencia, que parte por la adecuada selección de las semillas, preparación de terrenos, completa inocuidad de la cadena de proceso y uso de tecnología sofisticada bajo estrictos criterios de selección de calidad.

Si bien la avena genéticamente se encuentra libre de esta proteína, normalmente presenta contaminación con esta al mezclarse con trigo, cebada u otros cereales que la contengan. Es por ello que la obtención de productos libres de gluten requiere de la más exigente gestión y última tecnología.

El gluten es un nutriente no esencial, que puede generar respuestas inmunes y consiguientes repercusiones inflamatorias sobre el sistema digestivo u otras reacciones. La avena libre de gluten es un cereal muy recomendado para aquellos que presentan intolerancia a esta proteína o sufren de enfermedades celíacas.



• Ventas

Víctor Herrera

Subgerente Comercial

+56 9 8902 8152

vhererra@empresasagrotop.cl

Loreto Espinoza

Export Manager Andinos

+56 9 5861 2388

lespinoza@empresasagrotop.cl

Claudia Olivares

Export Manager Asia, CARICAM, Nacional

+56 9 6837 6405

colivares@empresasagrotop.cl

Catalina Isaacs

Export Manager Producto Terminado

+56 9 6395 0722

cisaacs@empresasagrotop.cl

Edward Gillmore

Ventas y Nuevos Desarrollos EE.UU.

+56 9 8138 5918

egillmore@empresasagrotop.cl

Tania Höger

Ejecutiva Comercial Postventa

+56 9 6140 9238

thoger@empresasagrotop.cl

• Comex y logística

Christian Garstman

Jefe de Logística

+56 9 5017 1786

cgarstman@empresasagrotop.cl

Rodrigo San Martín

Planificación y Logística Comercio Exterior

+56 9 6393 7581

rsmartin@empresasagrotop.cl

• Documental

Samia Elhafed

Ejecutiva Comex

+56 45 237 7000

selhafed@empresasagrotop.cl

Edrinel Madrid

Asistente Documental

+56 9 6395 0786

emadrid@empresasagrotop.cl



Agrótop

Sembrando Futuro



empresasagrotop

www.empresasagrotop.cl