

Foods

Agrotop

Sembrando Futuro

CATÁLOGO DE
**Granos y
harinas**

FORMATO RETAIL

www.empresasagrotop.com



Sobre nosotros

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.

Ofrecemos una amplia variedad de productos para el consumo humano, que incluyen harinas, cereales y aceites. Todos ellos elaborados bajo los más altos estándares, combinando *innovación*, *sostenibilidad* y *excelencia* en cada etapa de nuestros procesos.

Nuestros valores

Liderazgo

Buscamos alcanzar altos estándares en cada desafío que asumimos, impulsando la mejora continua en todo lo que hacemos.

Compromiso

Asumimos con responsabilidad y dedicación cada tarea, enfocados siempre en entregar lo mejor de nosotros a quienes confían en nuestro trabajo.

Transparencia

Fomentamos relaciones de largo plazo con nuestros socios, clientes y proveedores, basadas en la confianza y la transparencia en la información.

Innovación

Impulsamos la innovación en nuestras acciones, promoviendo la búsqueda de soluciones creativas y efectivas frente a los desafíos de cada entorno.

Soñadores

Actuamos con cercanía, respeto y constante aprendizaje, manteniendo los pies en el barro y la mirada en el cielo.

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



CONSTRUYENDO VALOR JUNTOS

Descubre una nueva forma de potenciar tu marca con nuestros productos

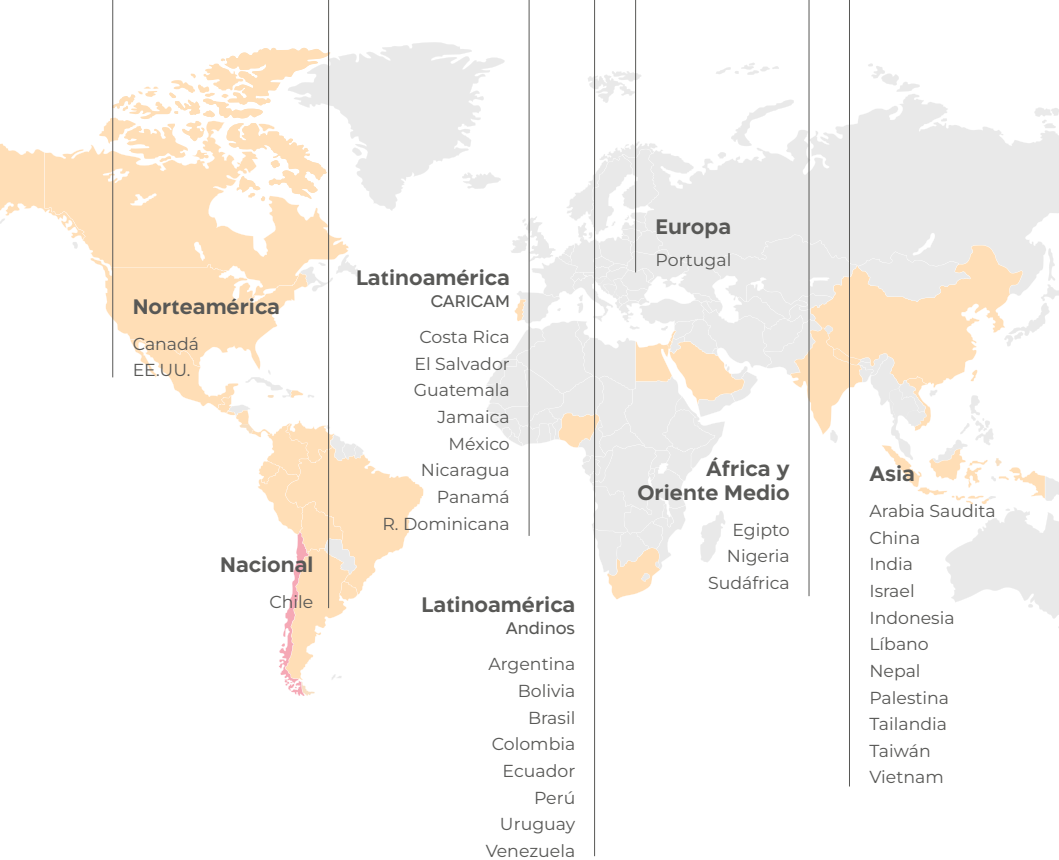
Desarrolla tu línea de productos con nuestro servicio de marca propia. Adaptamos tu marca y te entregamos una propuesta gráfica para aprobación, desarrollando productos de alta calidad respaldados por nuestra experiencia.

¿CÓMO FUNCIONA?

- 1 Selección de producto y formato
- 2 Envía tu diseño o manual de marca
- 3 Recibe tu propuesta en 5 días hábiles

FORMATOS DISPONIBLES





+30 Destinos de exportación

De Chile al mundo

Nuestro país es agricolamente 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.

Nuestras certificaciones

- BRCGS** — Asegura que nuestros productos cumplen altos estándares de inocuidad, calidad y control, mediante procesos definidos, monitoreo continuo y auditorías en cada etapa productiva.
- HACCP** — Sistema preventivo que identifica y controla riesgos en el proceso productivo. Monitoreamos puntos críticos para asegurar la inocuidad de todos nuestros productos.
- SMETA** — Evalúa nuestro desempeño en aspectos laborales, éticos, de seguridad y medio ambiente. Reforzamos nuestro compromiso con una operación responsable y transparente.
- COACEL** — Certifica que nuestra avena es libre de gluten, bajo estrictos controles para evitar contaminación cruzada. Aseguramos un consumo seguro para personas celíacas o sensibles al gluten.
- NSF** — Certificación internacional que garantiza niveles seguros de gluten en avena certificada. Respaldada por análisis, auditorías y control permanente en todos los procesos.
- HALAL** — Certifica el cumplimiento de los requisitos para el consumo de personas musulmanas. Garantiza control de ingredientes, procesos y manejos productivos.
- KOSHER** — Garantiza el cumplimiento de la normativa alimentaria de la tradición judía. Aseguramos el control integral de los ingredientes y su correcta manipulación.



Sedex² | Member





Agrotop

Sembrando Futuro

Nuestros productos

Consulta por gramajes
y formatos disponibles



Empresas Agrotop utiliza FSA (Farm Sustainability Assessment, Certificación Nivel Plata) para involucrar a los agricultores en la evaluación de su desempeño ambiental, social y económico. Los resultados obtenidos permiten a Empresas Agrotop promover una agricultura sostenible mediante un apoyo focalizado a los agricultores.



Avena pelada estabilizada Groat

Para elaborar nuestro *groat*, la avena pasa por un proceso de limpieza y descascarado, eliminando impurezas. Luego, el grano entero pelado, es sometido a un tratamiento térmico, lo que además de darle su característico sabor, inactiva enzimas y prolonga su vida útil. Así obtenemos un *groat* nutritivo, base de nuestros productos de avena, ricos en fibra, proteínas y lleno de nutrientes.

USOS

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



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.

USOS

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



DELGADA
0,75 mm ± 0,02 mm

ESTÁNDAR
0,85 mm ± 0,02 mm

GRUESA
0,95 mm ± 0,02 mm

EXTRA GRUESA
1,0 mm ± 0,02 mm

Hojuelas de avena Grano entero

Nuestro *groat* es sometido a un proceso hidrotérmico con el objetivo de ablandar el grano para luego laminarlo. En este proceso determinamos el grosor de la hojuela, luego pasan por un secado y enfriado que elimina el exceso de humedad, quedando listas para su selección, envasado y almacenamiento. Nuestras hojuelas de grano entero son de gran tamaño y mantienen todas las propiedades nutritivas de la avena.

Hojuelas ♦ Harina ♦ Porridge ♦ Cereales instantáneos ♦ Panadería

Repostería ♦ Galletas ♦ Granola ♦ Muesli ♦ Barras de cereal

Cereales extruidos ♦ Sopas ♦ Ensaladas ♦ Pastel de carne

Dermocosmética ♦ Suplementos



INSTANTÁNEA
0,45 mm ± 0,02 mm
0,50 mm ± 0,02 mm

TRADICIONAL
0,62 mm ± 0,02 mm
0,70 mm ± 0,02 mm

BABY
0,4 mm ± 0,6 mm

Hojuelas de avena Grano cortado

Nuestras hojuelas se elaboran a partir de una cuidadosa selección de *granos de avena cortada*. Combinamos granos picados gruesos y finos para obtener cada hojuela. Nuestra hojuela baby proviene de la selección de los granos cortados más pequeños. Por su textura suave y fácil digestión es ideal para todo tipo de preparaciones, especialmente para preparar papillas para niños y adultos mayores.

Harina ♦ Porridge ♦ Cereales extruidos ♦ Panadería ♦ Pancakes

Pastelería ♦ Galletas ♦ Empanizados ♦ Batidos ♦ Bebida vegetal

Granola ♦ Muesli ♦ Barras de cereal ♦ Cereales extruidos ♦ Sopas

Tortillas ♦ Pastel de carne ♦ Dermocosmética ♦ Suplementos



Harina integral de avena

Nuestra harina de avena es obtenida mediante un cuidadoso proceso de molinería, ofrece partículas gruesas y parejas, ideales para lograr la textura perfecta. Es el ingrediente esencial para extrusión, repostería y una amplia variedad de productos que buscan el sabor característico y el valor nutricional de la avena.

USOS

Panadería ♦ Pancakes ♦ Pastelería ♦ Galletas ♦ Empanizados

Batidos ♦ Bebida vegetal ♦ Cereales extruidos ♦ Tortillas

Sopas ♦ Dermocosmética ♦ Suplementos



Harina integral de avena fina

Elaborada a partir de hojuelas de avena finamente molidas y tamizadas, nuestra harina conserva todos sus beneficios nutricionales. Es altamente solicitada en la industria alimentaria por sus propiedades espesantes y delicioso sabor, por lo que la convierte en un ingrediente versátil para una amplia gama de productos que buscan cremosidad y valor nutritivo.

USOS

Panadería ♦ Pancakes ♦ Pastelería ♦ Galletas ♦ Empanizados

Batidos ♦ Bebida vegetal ♦ Cereales extruidos ♦ Tortillas

Sopas ♦ Dermocosmética ♦ Suplementos



Lupino laminado

El lupino laminado es un producto elaborado a partir de lupino dulce (*Lupinus albus L.*) descascarado, sometido a un proceso hidrotérmico y posteriormente laminado, especialmente formulado para el consumo humano. Una de sus principales características es su alto contenido de proteína vegetal (más del 40 g por cada 100 g), convirtiéndolo en una fuente de nutrición ideal para dietas saludables y equilibradas.

USOS

Granola ♦ Muesli ♦ Barras energéticas ♦ Panes integrales

Ensaladas ♦ Snacks saludables ♦ Preparaciones caseras



Harina de lupino

Elaborada a partir de grano de lupino dulce (*Lupinus albus L.*) triturado y descascarado, esta harina es una excelente fuente de proteína vegetal, con un contenido del 44%. Es naturalmente baja en alcaloides (<0,02%), lo que garantiza su inocuidad y la hace apta para diversas aplicaciones alimentarias. Contribuye a un mejor control de los niveles de glucosa y es perfecta para preparaciones saludables y funcionales.

USOS

Panadería ♦ Galletas ♦ Pastelería ♦ Repostería

Productos vegetarianos y veganos ♦ Productos extruidos



Trigo laminado hojuelón

El trigo laminado hojuelon es un cereal elaborado a partir de trigo blanco seleccionado, sometido a un proceso de laminado mediante inyección de vapor y procesos térmicos controlados, lo que permite dar una mejor forma a la hojuela y optimizar su textura. Su textura y perfil nutricional lo hacen ideal para la industria alimentaria, panadería y elaboración de productos saludables.

USOS

Muesli ♦ Cereales ♦ Barras energéticas ♦ Granola ♦ Repostería
Panadería ♦ Productos horneados ♦ Mezcla de cereales



Trigo púrpura laminado

El trigo laminado púrpura es un cereal sometido a un proceso de laminado para obtener hojuelas aplastadas que destacan por su color oscuro natural, aportando un aspecto visual tipo chocolate a las mezclas. Gracias a su valor nutricional y su poder antioxidante, son ideales para el desarrollo de mueslis y granolas multigrano.

USOS

Muesli ♦ Cereales ♦ Barras energéticas ♦ Granola ♦ Panadería
Batidos ♦ Productos horneados ♦ Ensaladas



Harina integral de trigo púrpura



Harina elaborada a partir de trigo púrpura seleccionado, destaca por su alto poder antioxidante y su uso como colorante natural en diversas preparaciones. Su tonalidad tipo chocolate la convierte en un ingrediente muy valorado en panadería para crear masas oscuras y atractivas. También se utiliza en cereales extruidos, aportando color natural, valor nutricional y un toque de diferenciación.

USOS

Cereales ♦ Barras energéticas ♦ Granola ♦ Productos horneados
Panadería ♦ Batidos ♦ Ensaladas ♦ Cereales extruidos ♦ Colorante



Harina integral de trigo fina



La harina integral de trigo fina es un producto obtenido a partir de granos seleccionados de trigo, sometidos a un proceso de molienda que conserva la fibra y los nutrientes esenciales del grano. Su granulometría fina y su calidad nutricional la hacen ideal para la industria alimentaria y panadera, aportando un alto contenido de fibra y minerales.

USOS

Cereales ♦ Barras energéticas ♦ Granola ♦ Productos horneados
Panadería ♦ Batidos ♦ Ensaladas ♦ Cereales extruidos



Harina integral de trigo gruesa



La harina integral de trigo gruesa es un producto obtenido a partir de granos seleccionados de trigo, sometidos a un proceso de molienda que conserva la fibra y los nutrientes esenciales del grano. Su calidad nutricional la hacen ideal para la industria alimentaria y panadera, aportando un alto contenido de fibra y minerales.

USOS

Cereales ♦ Barras energéticas ♦ Granola ♦ Productos horneados

Panadería ♦ Batidos ♦ Ensaladas ♦ Cereales extruidos



Harina tostada de trigo



La harina tostada es un producto obtenido a partir de granos de trigo seleccionado, los cuales son sometidos a un proceso de tostado y posterior molienda, obteniendo un polvo fino de color café claro con un sabor característico. Su versatilidad la hace ideal para consumo directo e ingrediente en panadería, repostería y otras preparaciones alimentarias.

USOS

Cereales ♦ Barras energéticas ♦ Granola ♦ Productos horneados

Panadería ♦ Batidos ♦ Ensaladas ♦ Cereales extruidos ♦ Bebidas

Postres ♦ Espesantes



Harina integral de centeno fina



La harina integral de centeno fina es elaborada a partir de granos seleccionados de centeno sometidos a un proceso de molienda, obteniendo un producto con una granulometría fina que la hacen ideal para la industria alimentaria y panadera, aportando un alto contenido de fibra y minerales. Su alto contenido de fibra y su bajo contenido de gluten la convierten en una opción ideal para el desarrollo de panes.

USOS

Cereales ♦ Barras energéticas ♦ Granola ♦ Productos horneados
Panadería ♦ Batidos ♦ Ensaladas ♦ Cereales extruidos



Harina integral de centeno gruesa



Producto elaborado a partir de granos seleccionados de centeno, sometidos a un proceso de molienda que conserva su fibra y los nutrientes esenciales del grano. Su granulometría gruesa y su bajo contenido de gluten la convierten en una opción ideal para la elaboración de panes rústicos y artesanales, así como recetas de la tradición panadera alemana.

USOS

Cereales ♦ Barras energéticas ♦ Granola ♦ Productos horneados
Panadería ♦ Batidos ♦ Ensaladas ♦ Cereales extruidos



Quinoa pelada

La quinoa pelada se obtiene a partir de granos de quinoa seleccionados, sometidos a un proceso de desaponificación y pelado que elimina la capa externa y las saponinas (<0,05%), conservando su valor nutricional y facilitando su preparación. La quinoa es considerada un súper alimento, por su proteína de alta calidad al contener todos los aminoácidos esenciales.

USOS

Cereales ♦ Ensaladas ♦ Panadería ♦ Repostería ♦ Sopas

Preparaciones gourmet



Aceite de canola

Para obtener nuestro aceite de canola refinado, las semillas pasan por un cuidadoso proceso de limpieza y prensado, seguido de una etapa de refinación que asegura pureza, estabilidad y un sabor neutro. De esta forma, logramos un aceite versátil, ideal tanto para la industria alimentaria como para el consumo diario, con un perfil nutricional balanceado y naturalmente rico en ácidos grasos esenciales.

USOS

Cocina ♦ Frituras ♦ Horneados ♦ Aderezos para ensaladas

Salsas y marinadas ♦ Margarinas y untables

Aplicaciones en la industria alimentaria

VENTAS

Víctor Herrera

Gerente Agrotop Foods

+56 9 8902 8152

vherrera@empresasagrotop.cl

Loreto Espinoza

Subgerente Comercial

+56 9 5861 2388

lespinoza@empresasagrotop.cl

Andrea Herdenes

Export Manager Asia, CARICAM y EE.UU.

+56 9 7494 6870

aherdenes@empresasagrotop.cl

Cristian Labbe

Export Manager Andinos

+56 9 9548 7048

clabbe@empresasagrotop.cl

Catalina Isaacs

Product Manager

+56 9 6395 0722

cisaacs@empresasagrotop.cl

Yeraldin Rondón

Asistente Comercial

+56 9 6393 7581

yrondon@empresasagrotop.cl

COMEX, LOGÍSTICA Y DOCUMENTAL

Paulina Hidalgo

Jefa de Comercio Exterior

+56 9 4034 1140

phidalgo@empresasagrotop.cl

Javiera Ulloa

Encargada Logística de Comercio Exterior

+56 9 9744 0053

julloa@empresasagrotop.cl

Edrinel Madrid

Ejecutiva Documental

+56 9 6395 0786

emadrid@empresasagrotop.cl



Agrotop

Sembrando Futuro