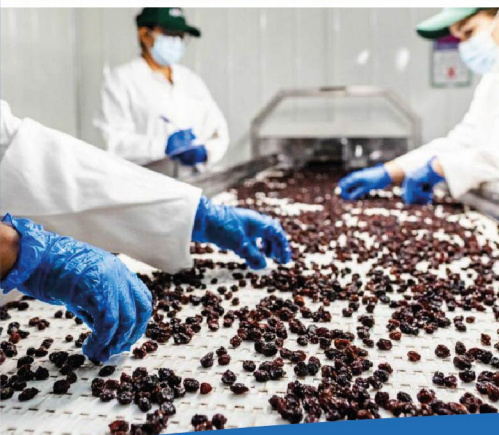



OMNIA

LATAM GROUP

“Sostenibilidad alimentaria para tu industria”



 Av. Julio Bailetti N° 354,
San Borja, Lima - Perú

 (+51)994 049 289 / 942 322 563
 ventas@omnialatam.com

 (+51) 906 8442 - Anexo 103
 www.omnialatam.com



OMNIA

LATAM GROUP

“Sostenibilidad alimentaria para tu industria”

Omnia Latam Group S.A.C. pertenece al grupo empresarial Negociaciones Horizonte, propietario de las reconocidas marcas "Del Río" y "Dos Caballos". Esta alianza nos permite ofrecer soluciones integrales, basadas en la solidez y experiencia de un grupo con muchos años de trayectoria y liderazgo en el mercado. Por consiguiente, Omnia Latam Group como unidad de negocio nació hace más de 45 años, especializándose en la importación y comercialización de productos alimenticios con altos estándares de calidad, exclusivamente para la industria alimentaria (B2B).

Sin embargo, fue en octubre del 2023 que Omnia Latam Group, bajo el liderazgo de su CEO Cesar Espíritu Mosquera, decidió constituir su propia razón social e independizarse de la empresa matriz, con la finalidad de potenciar la comercialización de productos de especialidad alimentaria en las diferentes industrias del Perú y de la región latinoamericana; contribuyendo así en la sostenibilidad del negocio de sus clientes y en la mejora de vida del consumidor final.



► Misión

Aportar valor a nuestros clientes mediante la comercialización de ingredientes alimenticios y productos de especialidad de alta calidad, enfocados al éxito y sostenibilidad de sus negocios industriales.

► Visión

Ser el principal socio estratégico de nuestros clientes para lograr ser la empresa líder en el rubro.

► Valores



Integridad

Dentro de la disciplina, la transparencia y el respeto a la ley.



Honestidad

Dentro de la dignidad, la honradez, la lealtad y la responsabilidad.



Equidad

Dentro de la justicia, el compromiso, la solidaridad y la razón.



Nuestro portafolio de productos

Omnia Latam Group es actualmente en Perú, el agente oficial de la transnacional Emsland Stärke GmbH, comercializando de forma exclusiva los almidones modificados, almidones nativos y proteínas derivados de la papa y arveja, así como las hojuelas de papa. Asimismo, comercializamos productos alimenticios de compañías líderes del mundo como ADM e Interstarch, con el gluten de trigo; Sweet Dried Fruit y Anjari, con las pasas de uva; Glucovil, con el almidón de maíz, GNF Chemical con el glutamato monosódico; que han sido bien recibidos por las principales industrias del mercado como Alicorp, Nestlé, Gloria, Compañía Nacional de Chocolates, Bimbo, Sayón, Panadería San Jorge, Unión, Gelafrut, San Fernando, Razzeto, Calsa, Indunat, entre otras.



Somos parte
del grupo empresarial



Negociaciones Horizonte



+45 AÑOS
JUNTOS



Almidones *Modificados*

Producto derivado del almidón de papa nativa, cuyas modificaciones pueden ser física, química o enzimática.



✓ Usos

Debido a sus propiedades de viscosidad, textura y consistencia; se emplea en productos cárnicos, snacks, salsas, panificación, lácteos, postres, bebidas, confitería, entre otros.

✓ Beneficios

Productos especializados para la industria alimentaria que permite la sustitución parcial o total de ingredientes o aditivos, para mejorar la calidad de la presentación del producto en forma, textura y volumen.

✓ Características

Polvo fino y blanco. Posee estabilidad térmica, solubilidad, resistencia al retrogradado, propiedades de gelificación y capacidad de retención de agua.

✓ Presentación

Bolsa de papel
x 25 kg



Fécula de papa

Chuño

Procesada con alta tecnología para la industria alimentaria
y con exigentes certificaciones de calidad.



✓ Usos

Aplica para la industria alimentaria: productos cárnicos, snacks, salsas, panificación, bebidas, postres, entre otros.

✓ Beneficios

Mejora notablemente la presentación y la textura de los productos alimenticios. Ayudamos a fabricantes de todo el mundo a desarrollar nuevos productos, reformularlos, optimizar sus costos y reducir el impacto ambiental.

✓ Características

Polvo fino, blanco, de olor y sabor característico. Posee cualidades espesantes, ligantes y texturizantes.

✓ Presentación

Bolsa de papel
x 25 kg



Almidón *de Maíz*

Almidón extraído de granos de maíz por proceso de molienda húmeda, procesada con tecnología de última generación para la industria alimentaria, con certificaciones de calidad.



✓ Usos

Es empleado como agente espesante, ligante o texturizante en diversos productos alimenticios tales como: panes, cakes, postres, sopas, cremas, embutidos, wafers, barquillos de helados, galletas, entre otros.

✓ Beneficios

Mejora notablemente la textura y la apariencia de los productos alimenticios. Además, al ser derivado del maíz, es naturalmente libre de gluten, lo que lo hace adecuado para dietas sin gluten.

✓ Características

Polvo fino, con coloración ligeramente amarilla, de olor y sabor característico. Tiene capacidad espesante, de gelatinización y estabilidad relativa.

✓ Presentación

Bolsa de papel
x 25 kg



Sazonador

Glutamato Monosódico

Aditivo alimentario derivado de la caña de azúcar que permite realzar los sabores salados, dulces, ácidos o amargos. Es el quinto sabor: Umami.

✓ Usos

En comidas procesadas, comidas del hogar, restaurantes, entre otros.

✓ Presentación

Saco de polipropileno

x 25 kg - Mesh 50 / 60





Gluten vital *de Trigo*

Proteína derivada del trigo, excelente agente aglutinante y texturizante.

✓ Características

Polvo fino amarillento o cremoso de olor agradable y sabor característico.

✓ Usos

Pastas, panes, productos cárnicos, harinas, cereales para desayuno y productos dietéticos.

✓ Beneficios

Mejora la calidad de la harina.

✓ Presentación

Bolsa de papel
x 25 kg



Pasas

Elaboradas a partir de frutos de uva, sometidas a un proceso de maduración para obtener 20° Brix de la fruta; de variedad Flame, Thompson y Sultana; secadas de forma natural o industrial y procesadas industrialmente con altos estándares de calidad.



✓ Usos

Para productos de panadería, pastelería, confites, snacks, comidas del hogar, entre otros.



✓ Presentación

Caja x 10 kg





► Descarga



► Análisis



► Importación

OMNIA
LATAM GROUP

"Sostenibilidad alimentaria para tu industria"

+ 45 AÑOS
JUNTOS



► Despacho



► Almacenamiento

Representamos a marcas líderes de la industria alimentaria



EMSLAND GROUP[®]
using nature to create





Laboratorio

Disponemos de un laboratorio de vanguardia, equipado con tecnología de última generación, que, junto con los exhaustivos y asiduos controles de cada área de nuestra compañía; garantizamos la máxima calidad e inocuidad absoluta de todos los productos que ofrecemos.



Certificaciones

Nos esforzamos continuamente para proveer a la industria alimentaria del Perú y demás países de Latinoamérica, con productos de la más alta calidad. Contamos con prestigiosas certificaciones otorgadas por destacadas entidades de Calidad Alimentaria, respaldando nuestra gestión responsable en los ámbitos laborales, sociales y ambientales.





OMNIA
LATAM GROUP

Visita nuestra web



Av. Julio Bailetti N° 354,
San Borja, Lima - Perú



nccaicuri@omnialatam.com
cespiritu@omnialatam.com



(+51)994 049 289 / 942 322 563
(+511) 906 8442 - Anexo 103

www.omnialatam.com