

Mak The food company



CONCENTRADO DE AVENA 100%

Sabor natural



Gama Avena

Básicos



Concentrado de avena estándar



Concentrado de avena bajo en azúcar

Clásicos



Café



Chocolate



Almendra



Pistacho



Avellana



Cacahuete

Gourmet

Frutales



Fresa



Plátano



Maracuyá



Canela - Limón



Caramelo



Vainilla

Barista

***Disponible: Entera - Semi - Light**

Concentrado de avena

- Concentrado de avena – alternativa vegetal
- 100% hecho de avena
- Sin ingredientes añadidos
- Naturalmente dulce, espeso y con un sabor suave a nuez
- Para productos lácteos y alternativas vegetales (bebidas, yogures, galletas, cereales, desayunos, salsas, alimentación infantil ...)

¿Cómo preparar tu bebida de avena?



100g Concentrado de avena

+



900g Agua

=



1kg Bebida de avena

Juega con **aromas**



Juega con **frutas**



Concentrado de avena estándar

CONCENTRADO DE AVENA 65 BRIX – 62DE/68DM



Ingredientes: avena, agua.

Características físicas y químicas

Sólidos solubles en °Bx (20°C)(%p/p):	63.0 – 66.0
pH (unidades de pH):	5.50 – 6.50
Materia seca(%p/p):	68.0 – 72.0
Viscosidad Brookfield (cps):	10,000 – 16,000

Nutritional Characteristics

Energía	1,276 kJ/302 kCal
Grasa total	4.4 g
de las cuales saturadas	0.9 g
Carbohidratos	55.0 g
de los cuales azúcares	36.0 g
Fibra	2.0 g
Proteínas	9.5 g
Sal	0.03 g



APLICACIONES



Concentrado de avena bajo en azúcar

CONCENTRADO DE AVENA 65 BRUX – 35DE/70DM



Ingredientes: avena, agua.

Características físicas y químicas

Sólidos solubles en °Bx (20°C)(%p/p):	63.0 – 66.0
pH (unidades de pH):	5.50 – 6.50
Materia seca(%p/p):	68.0 – 72.0
Viscosidad Brookfield (cps):	10,000 – 16,000

Nutritional Characteristics

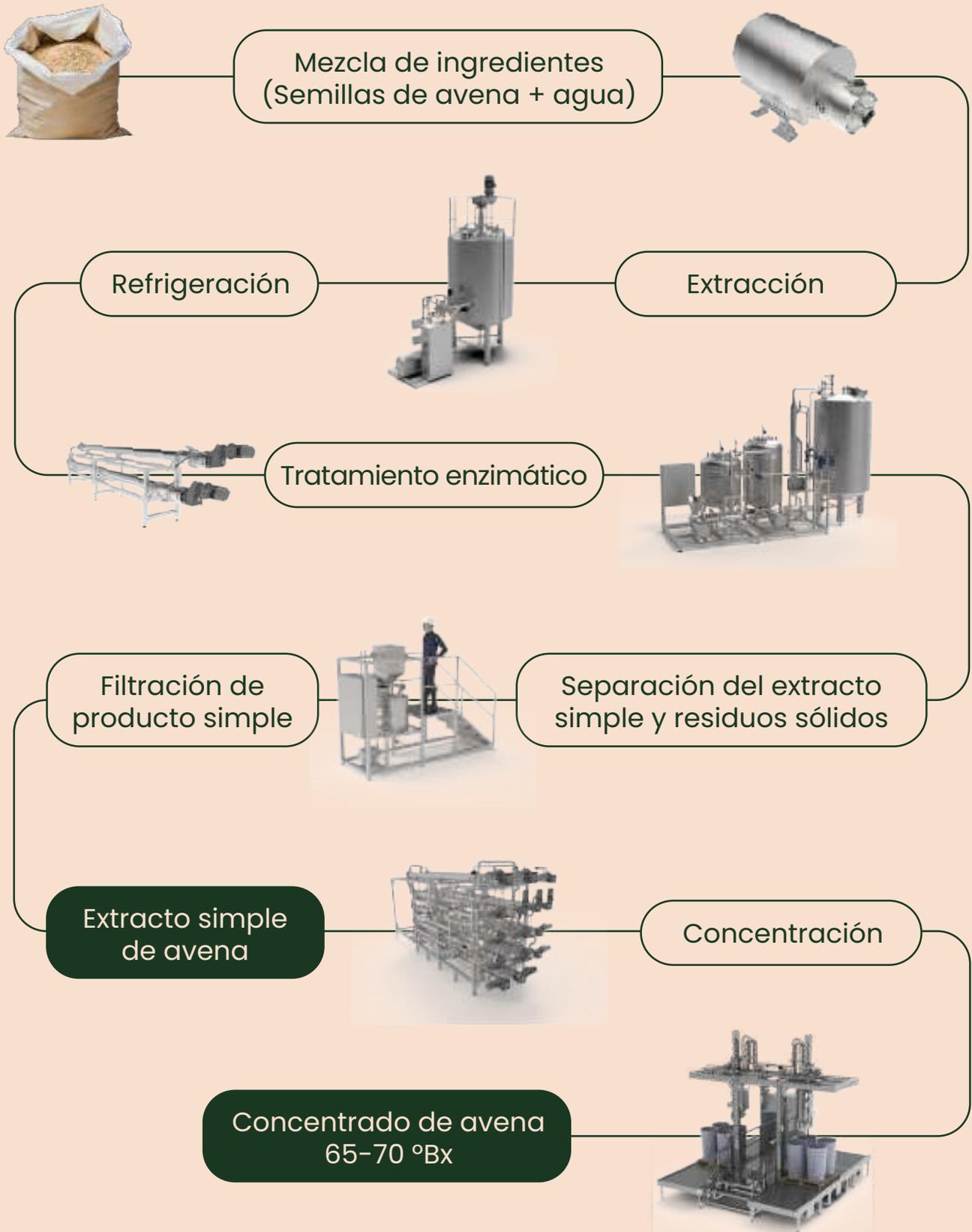
Energía	1,254 kJ/297 kCal
Grasa total	4.4 g
de las cuales saturadas	0.9 g
Carbohidratos	54.1 g
de los cuales azúcares	26.9 g
Fibra	3.1 g
Proteínas	9.2 g
Sal	0.03 g



APLICACIONES



Diagrama de flujo Concentrado de avena



Soluciones de envasado



BIB
5-10-20 kg



Bidón
200 – 260 kg



Octobin
1.000 kg



Flexitank
18.000 – 24.000 kg



Aplicaciones



Alternativa a los lácteos: ideal para personas intolerantes a la lactosa o veganas.



Batidos y licuados: base común que mejoran la textura y el sabor.



Cafés y té: sustituto vegetal de la leche que proporciona riqueza y espuma.



Uso culinario: versátil en la cocina y la repostería reemplazando la leche tradicional.



Nutrición deportiva: fuente de proteína para la recuperación de los músculos y para el rendimiento.



Base para desayunos: usado en cereales, contribuyendo a la nutrición de las comidas matutinas.



Ventajas



Diversidad dietética: opciones de dieta inclusivas para diversas preferencias y restricciones.



Sostenibilidad medioambiental: menor impacto ambiental en comparación con la producción de lácteos.



Sin colesterol: bueno para el corazón, ayuda controlar el nivel de colesterol.



Sin lactosa: ideal para intolerantes a la lactosa, reduciendo el malestar digestivo.



Rico en nutrientes y alto en proteínas: fuente vegetal de vitaminas, minerales y antioxidantes esenciales.



Consideraciones éticas: se alinea con estilos de vida veganos y libres de crueldad, abordando preocupaciones éticas.



Huella ambiental de la leche de vaca vs bebida vegetal

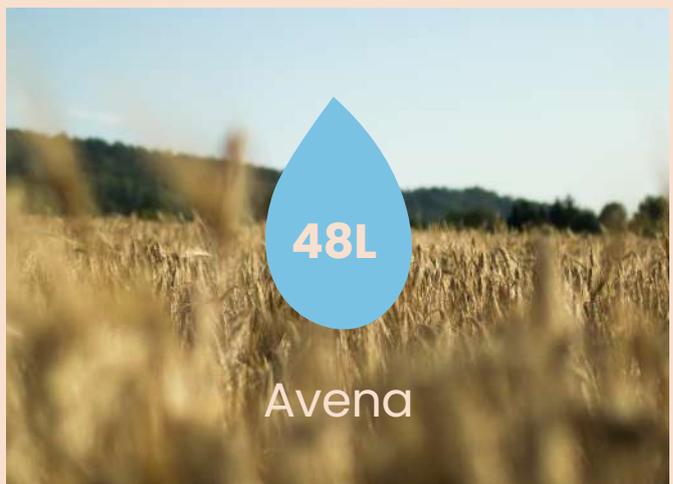
Uso del campo



Emisiones de gases de efecto invernadero



Comparación de consumo de agua (para producir 1l de leche vs. bebida vegetal)



Fabricante



Mak Food Co. está a la vanguardia de la revolución industrial verde.

Somos pioneros en una nueva era de alternativas vegetales, con nuestro **concentrado de avena** 100% natural como producto estrella.

Estamos profundamente comprometidos a mantener una **huella medioambiental sostenible**.

Cultivo & suministro

Procesado

I+D+i

Tecnología única & experiencia

Mezclas a medida

Aplicaciones en producto final

Mak

The food
company

**Cambia a bebidas vegetales y
¡salva a las vacas!**



**info@makfoodcompany.com
www.makfoodcompany.com**

Pol. Industrial Oeste, S/N
30420 CALASPARRA- MURCIA – SPAIN