



We offer new alternatives of agri-food products

Catálogo

   @sukayfoods
sukayfoods.com



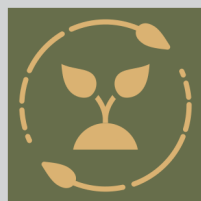
SUKAY
foods

En Sukay Foods impulsamos el desarrollo agroalimentario a través de alternativas innovadoras, conectando el esfuerzo de agricultores y comunidades productoras, proyectando su trabajo hacia los mercados internacionales.



Te brindamos el mix perfecto, productos de alta calidad con valor agregado, un trato cercano y profesional.

Calidad que cruza fronteras



Ofrecemos nuevas alternativas agroalimentarias.



Nuestros productos cumplen con los estándares y certificaciones internacionales.



PRODUCTOS

NUTRICIÓN ANCESTRAL DE CALIDAD CERTIFICADA

En Sukay Foods ofrecemos salud, sabor y origen certificado.

Superalimentos que combinan tradición y bienestar.

Quinoa

El superalimento de los Andes

Su consumo se remonta a más de 5.000 años, cuando fue cultivada por primera vez en los alrededores del lago Titicaca, en lo que hoy son Perú y Bolivia. Este grano fue el alimento básico para las civilizaciones prehispánicas de los Andes, como los Incas, quienes la consideraban sagrada y la llamaban “La madre de todos los granos”.



Consumo:

Es ideal para mezclar con verduras, ensaladas o guisos. Su uso versátil en la industria y la cocina moderna le permite adoptar el sabor de los alimentos con los que se cocina.



Beneficios:

Ofrece una amplia gama de beneficios nutricionales.

- Proteínas y aminoácidos esenciales necesarios para la reparación y el crecimiento muscular.
- Grasas saludables en pequeñas cantidades que ayudan a mejorar la digestión y a mantener un sistema digestivo saludable.
- Carbohidratos que proporcionan una liberación lenta y sostenida de energía.
- Ácidos grasos y omega-3 beneficiosos para la salud cardiovascular.
- Fibra que ayuda a la pérdida de peso al aumentar la sensación de saciedad.
- Rica en minerales, como el magnesio, el hierro, el zinc y el potasio, que son esenciales para diversas funciones corporales.



El grano de oro de los Andes

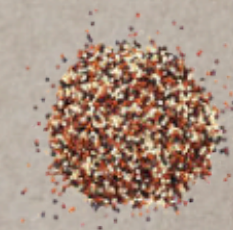
Roja



Blanca



Mix



Negra



Maíz Morado

Originario de los Andes peruanos, tiene una historia milenaria de unos 7,000 años, marcando un hito fundamental en la alimentación del Imperio Inca. Su adaptabilidad y valor nutricional hicieron que el maíz no solo sea un alimento sino también un símbolo de vida y abundancia.

Consumo:

Se usa en la preparación de bebidas saludables como la “Chicha Morada”. En postres para la preparación de la tradicional “Mazamorra Morada” y como harina para panadería y galletas.

Beneficios:

Es un superalimento debido a su excepcional contenido de fitoquímicos, especialmente antocianinas (principalmente la cianidina-3-glucósido), un tipo de flavonoide concentrado en sus granos y coronta.

- Alto poder antioxidante y antiinflamatorio natural.
- Reduce la presión arterial y regula los niveles de colesterol en la sangre.
- Ayuda a mitigar las respuestas inflamatorias crónicas del organismo.
- Anticancerígeno y antimutagénico, eficaz en la prevención del cáncer de colon y protegiendo las células de la piel frente a los daños por radiación ultravioleta (UV-B).



Superfood Andino
El antioxidante de los Andes

Maíz Mote

Pelado

El maíz fue domesticado hace unos 10,000 años, las culturas preincaicas descubrieron que el grano seco y duro del maíz era difícil de digerir y que su cáscara (pericarpio) era sumamente rígida, para ello, desarrollaron una técnica ancestral equivalente a la nixtamalización mesoamericana hirviendo el maíz en agua combinada con ceniza de leña o cal viva, permitiendo pelar el grano con facilidad. Este proceso no solo hacía que el maíz fuera suave (mote pelado), sino que liberaba la nixtamalización, liberando aminoácidos esenciales y vitamina B3 (niacina), evitando que las poblaciones sufrieran de desnutrición o enfermedades.



Consumo:

Base indispensable para pozoles, motepillo, caldos y sopas andinas. Excelente alternativa al arroz o la pasta, ideal para ensaladas frías, salteados y acompañamiento de carnes. Utilizado para la elaboración de harinas especiales o snacks tostado.



Beneficios:

- Excelente fuente de carbohidratos, vitaminas y minerales, como magnesio y fósforo.
- Ayuda a regular la digestión, rico en fibra, bajo en grasas y naturalmente libre de gluten.
- Aporta energía y favorece el control de la glucosa.

Superfood Andino
Naturalmente Libre de Gluten



Superfood Andino
Naturalmente Libre de Gluten

Maíz Cancha

Tostar

Con más de 6.000 años, el maíz tostado se conoce como "cancha". o en quechua "kamcha" que significa "maíz tostado". Este es uno de los mejores inventos de la ingeniería alimentaria de los Andes. A diferencia de otras variedades que se hierven o se muelen, la "cancha" nació de la necesidad de tener un alimento ligero, imperecedero y listo para consumir en las condiciones más extremas. Durante el Imperio Inca, la cancha no era un aperitivo para antes de comer; era combustible puro de alta resistencia.



Consumo:

Se sirve como acompañamiento de caldos, guisos y, de manera muy especial, del ceviche peruano, donde su textura crujiente y salada equilibra a la perfección la acidez y el picante del pescado sutilmente cocido en limón. Utilizado como snacks tostado.



Beneficios:

- Fuente de carbohidratos de absorción lenta, brinda energía de larga duración.
- Ayuda a regular la digestión, fibra dietética insoluble.
- Aporta minerales esenciales como fósforo, calcio, magnesio y hierro.
- Antioxidante y cardiosaludable, combaten los radicales libres, protegiendo las células del envejecimiento prematuro.

Superfood Andino
Naturalmente Libre de Gluten

Maíz Chulpe

Snack Gourmet de los Andes

El maíz chulpe o “chulpi” es un grano ancestral originario de los valles interandinos del Perú (principalmente cultivado en regiones como Cusco y Huancavelica). En la época incaica, era considerado un manjar reservado para ocasiones especiales y banquetes, ya que su textura fina y su dulzor natural lo hacían destacar sobre los maíces de consumo diario.



Consumo:

Se sirve como acompañamiento por excelencia del ceviche peruano, los tiraditos y los caldos marinos, ya que absorbe los jugos cítricos sin perder su dulzor y textura crujiente. Utilizado como snacks tostado.



Beneficios:

- Fuente de carbohidratos de absorción lenta, brinda energía de larga duración.
- Ayuda a regular la digestión, fibra dietética insoluble.
- Libre de alérgenos, libre de transgénicos (Non-GMO) y apto para dietas celíacas y veganas.

Otros productos que ofrecemos...



Maracuyá



Aguacate



Mango



Lúcuma



Arándanos

CONTACTO



We offer new alternatives of agri-food products

   @sukayfoods

info@sukayfoods.com

+34 624 59 60 54

sukayfoods.com