



"Un viaje de mil kilómetros comienza con un solo paso"

HARINAS, ALMIDONES COLOMBIANOS

100% NATURAL

Del Campo para el Mundo



Vivaldi Global SAS: Nutriendo el mundo con sabor natural

En un mundo cada vez más consciente de la importancia de una alimentación sana y equilibrada, Comercializadora Vivaldi Global SAS emerge como un referente en la producción de harinas y almidones 100% naturales. Con sus marcas VITAHARINA y VITALMIDÓN, esta empresa colombiana nos invita a redescubrir los sabores auténticos de la tierra y a incorporar a nuestra dieta ingredientes nutritivos y versátiles.

La empresa se ha consolidado como un proveedor confiable de ingredientes naturales para la industria alimenticia.

Compromiso con la calidad y la sostenibilidad

Vivaldi Global SAS se compromete a ofrecer productos de la más alta calidad, obtenidos a través de procesos productivos eficientes y sostenibles. La empresa trabaja en estrecha colaboración con agricultores locales para garantizar la trazabilidad de sus productos y asegurar que cumplan con los más altos estándares de calidad.

Un Futuro Prometedor

Con una visión clara y un compromiso inquebrantable con la calidad y la sostenibilidad, Vivaldi Global SAS se proyecta como un actor clave en la industria alimenticia global. La empresa busca expandir su presencia en mercados internacionales, llevando los sabores auténticos de Colombia a cada rincón del mundo. Vivaldi Global SAS no solo ofrece ingredientes de alta calidad, sino que también contribuye al desarrollo sostenible de las comunidades agrícolas locales. Su enfoque en la trazabilidad y el comercio justo garantiza que los agricultores reciban un precio justo por sus productos, promoviendo así la prosperidad y el bienestar en las zonas rurales.

Vivaldi Global SAS es una empresa que combina tradición e innovación, ofreciendo al mundo ingredientes naturales y nutritivos que nos invitan a disfrutar de una alimentación más sana y consciente.

¡VITAHARINA La esencia de la naturaleza en tu mesa!

Es una línea de harinas 100% naturales elaboradas a partir de los mejores ingredientes, como plátano, arroz, maíz y una mezcla de siete granos (arroz, maíz, soya, avena, lentejas, cebada y arveja). Estas harinas son versátiles y pueden utilizarse en una amplia variedad de recetas, desde panadería y repostería hasta platos salados, son ideales para aquellos que buscan alternativas a la harina de trigo, ya sea por razones de salud, alergias o simplemente por preferencia.



Nuestras líneas:



01. Harina de plátano

La harina de plátano, tanto en su versión natural como saborizada, se ha convertido en un ingrediente cada vez más popular en la cocina saludable. Elaborada a partir de plátanos verdes maduros, deshidratados y molidos, esta harina ofrece una amplia gama de beneficios nutricionales y culinarios.



La harina de plátano es un ingrediente versátil con diversos usos culinarios y beneficios nutricionales. Aquí te presento algunos de sus usos más comunes:

En la cocina:

- **Panadería y repostería:** Se puede utilizar para hacer panes, tortitas, galletas, bizcochos y otros productos horneados, aportando un sabor ligeramente dulce y una textura esponjosa.
- Es una excelente alternativa para personas con intolerancia al gluten, ya que no contiene esta proteína.
- **Espesante:** Se puede utilizar para espesar salsas, sopas, cremas y guisos, proporcionando una textura suave y cremosa.

Alimentos para bebés: Es un ingrediente nutritivo y fácil de digerir, por lo que se utiliza en la elaboración de papillas y otros alimentos para bebés.

- **Batidos y smoothies:**
- Se puede añadir a batidos y smoothies para aumentar su valor nutricional y aportar un sabor dulce y agradable.



- **Pastas:** Se puede utilizar en recetas de pasta fresca, como alternativa a la harina de trigo.
- **Frituras:** Se utiliza para elaborar frituras, agregando valor nutricional.

Beneficios adicionales:

- Es rica en almidón resistente, que actúa como fibra y promueve la salud intestinal.
- Contiene potasio, un mineral importante para la salud cardiovascular.
- Aporta vitaminas y antioxidantes.



La harina de plátano es un ingrediente nutritivo y versátil que se puede utilizar en una amplia variedad de preparaciones culinarias.

02. Harina de arroz

La harina de arroz, un ingrediente básico en muchas cocinas del mundo, ha ganado popularidad en los últimos años como alternativa a la harina de trigo. Su versatilidad y beneficios para la salud la han convertido en un elemento esencial en dietas sin gluten y en la cocina saludable en general, ha trascendido su uso tradicional para convertirse en un ingrediente clave en diversas industrias. Desde la alimentación hasta la cosmética, sus propiedades beneficiosas la han posicionado como un producto versátil y natural.



La harina de arroz es un ingrediente versátil con una amplia gama de usos, tanto en la cocina como en otros ámbitos. Aquí te presento algunos de sus usos más destacados:

En la cocina:

- **Alternativa sin gluten:** Es ideal para personas con intolerancia al gluten o enfermedad celíaca, ya que se puede utilizar para preparar panes, pasteles, galletas, crepes y otros productos horneados.
- **Aporta una textura ligera y esponjosa** a los productos horneados.

Postres: Se utiliza en la elaboración de postres tradicionales asiáticos, como los mochis y los pasteles de arroz.



- **Espesante:** Se utiliza para espesar salsas, sopas, guisos y cremas, proporcionando una textura suave y sedosa.
- Es una excelente alternativa al almidón de maíz.
- **Rebozados:** Se utiliza para rebozar carnes, pescados y verduras, proporcionando una capa crujiente y ligera.
- Es ideal para tempuras y otras frituras.

Pastas y fideos: Es un ingrediente fundamental en la elaboración de pastas y fideos orientales, como los fideos de arroz vietnamitas y los mochis japoneses.



Otros usos:

- **Cosmética:** Se utiliza en la elaboración de mascarillas faciales y exfoliantes caseros, ya que ayuda a aclarar la piel y suavizarla.
- Se utiliza en polvos faciales y otros productos de maquillaje.
- **Industria alimentaria:** Se utiliza como ingrediente en la elaboración de alimentos procesados, como cereales para el desayuno y alimentos para bebés.

Beneficios adicionales:

- Es baja en grasas y sodio.
- Es una buena fuente de carbohidratos complejos.
- Es fácil de digerir.

La harina de arroz es un ingrediente versátil y nutritivo que se puede utilizar en una amplia variedad de preparaciones culinarias y otros usos.



03. Harina de maíz

La harina de maíz, obtenida al moler granos de maíz, es un ingrediente fundamental en la gastronomía de muchas culturas, especialmente en América Latina. Su versatilidad y sabor característico la han convertido en un alimento básico en la dieta de millones de personas. ¿sabías que existen diferentes tipos de harina de maíz? Las más comunes son la blanca y la amarilla.



La harina de maíz es un ingrediente versátil que se utiliza en una amplia variedad de preparaciones culinarias en todo el mundo. Aquí te presento algunos de sus usos más comunes: En la cocina:

- Tortillas: Es el ingrediente principal para hacer tortillas, un alimento básico en la cocina mexicana y centroamericana.
- Arepas: Se utiliza para preparar arepas, un pan plano y redondo típico de la cocina venezolana y colombiana.
- Polenta: Se utiliza para hacer polenta, un plato italiano cremoso y reconfortante.
- Pan de maíz: Se utiliza para hacer pan de maíz, un pan dulce o salado con una textura ligeramente granulada.



Tamales: Es un ingrediente esencial en la preparación de tamales, un plato tradicional latinoamericano.

- Atoles: se usa para preparar atoles, que son bebidas calientes, y espesas, muy populares en latinoamérica.
- Rebozados: Se utiliza para rebozar carnes, pescados y verduras, proporcionando una capa crujiente.
- Espesante: Se puede utilizar para espesar salsas, sopas y guisos.
- Postres: Se utiliza en la elaboración de postres como pasteles, galletas y pudines.



Otros usos:

- Industria alimentaria: Se utiliza como ingrediente en la elaboración de cereales para el desayuno, snacks y otros productos procesados.
- Industria cosmética: se utiliza en la elaboración de polvos faciales y otros productos de maquillaje.

Beneficios adicionales:

- Es una buena fuente de carbohidratos.
- Aporta fibra, vitaminas y minerales.
- No contiene gluten, lo que la hace apta para personas con intolerancia al gluten o enfermedad celíaca.

La harina de maíz es un ingrediente versátil y nutritivo que se utiliza en una amplia variedad de preparaciones culinarias y otros usos.



04. Harina 7 granos

La harina de 7 granos, como su nombre lo indica, se elabora a partir de una mezcla de siete cereales y legumbres, entre los que se encuentran el arroz, maíz, avena, lenteja, cebada, soya y arveja. Esta combinación le otorga propiedades nutricionales únicas y la convierte en un ingrediente versátil y saludable en la cocina.



La harina de 7 granos, compuesta por arroz, soya, maíz, avena, fríjol, lenteja y cebada, es un alimento muy nutritivo y versátil que se puede utilizar en una amplia variedad de preparaciones culinarias. Aquí te presento algunos de sus usos más comunes: En la cocina:

- Panadería y repostería: Se puede utilizar para hacer panes, tortitas, galletas, bizcochos y otros productos horneados, aportando un sabor único y una textura densa y nutritiva.
- Es una excelente alternativa para aumentar el valor nutricional de productos horneados.

Espesante:

- Se puede utilizar para espesar salsas, sopas, cremas y guisos, proporcionando una textura espesa y cremosa.
- Alimentos para bebés: Es un ingrediente nutritivo y fácil de digerir, por lo que se utiliza en la elaboración de papillas y otros alimentos para bebés.
- Batidos y smoothies: Se puede añadir a batidos y smoothies para aumentar su valor nutricional y aportar un sabor a nuez y agradable.
- Arepas y tamales: puede ser utilizada para elaborar estos alimentos tradicionales, agregando un valor nutricional extra.
- Coladas: Es usada para la elaboración de bebidas calientes, y espesas, muy populares en latinoamérica.
- Suplemento alimenticio:
- Por su alto valor nutricional, es común usarla para complementar la dieta.



Beneficios adicionales:

- Es rica en fibra, proteínas, vitaminas y minerales.
- Aporta energía de forma sostenida.
- Promueve la salud digestiva.
- Ayuda a controlar el colesterol.
- Aporta proteínas de origen vegetal.

La harina de 7 granos es un ingrediente nutritivo y versátil que se puede utilizar en una amplia variedad de preparaciones culinarias, aportando beneficios para la salud.

¡Vitalmidón: El Poder de la Yuca en tu Cocina e Industria!

Descubre los beneficios del almidón de yuca agrio y dulce de Vitalmidón y cómo pueden transformar tus recetas.

La yuca, un tubérculo ancestral con una rica historia en la gastronomía latinoamericana, ha encontrado un nuevo protagonismo en la cocina moderna gracias a sus derivados: el almidón de yuca agrio y dulce. Vitalmidón, una marca líder en la producción de estos ingredientes, nos invita a explorar las múltiples posibilidades que ofrecen en la elaboración de una gran variedad de platos.



Nuestras líneas:



05. Almidón de yuca dulce

El almidón de yuca dulce es un polvo fino y blanco obtenido a partir de la raíz de la yuca. A diferencia de otros almidones, como el de maíz o el de patata, el de yuca destaca por su sabor neutro y su capacidad para absorber líquidos y espesar salsas y guisos.



06. Almidón de yuca agrio

El almidón de yuca agrio es un polvo fino y blanco que se obtiene mediante la fermentación de la yuca. Durante este proceso, las bacterias lácticas transforman los azúcares naturales de la yuca en ácido láctico, lo que le confiere su sabor agrio y propiedades únicas.

Otros Usos

- **Agente de acabado:** El almidón de yuca se utiliza como agente de acabado en la industria textil, proporcionando rigidez y cuerpo a las telas.
- **Adhesivo:** Se emplea en la fabricación de adhesivos textiles, gracias a su capacidad para formar películas resistentes.
- **Papelera:** Se utiliza como adhesivo en la fabricación de papel y cartón.
- **Cosmética:** Se emplea en la producción de productos cosméticos como talcos y polvos, gracias a sus propiedades absorbentes y suavizantes.
- **Bioplásticos:** El almidón de yuca se utiliza como materia prima en la producción de bioplásticos, contribuyendo a la creación de materiales biodegradables y sostenibles.



Comercializadora Vivaldi Global SAS

Contacto: +57 3115301670 - +57 3163650346
email: gerencia@vivaldiglobal.com; operaciones@vivaldiglobal.com

www.vivaldiglobal.com



Bogotá - Colombia