

**100%
NATURAL**

 **FRUKTY**
ice



CATALOGO



ALPROCEZ S.A.S.

Misión

Producir y comercializar alimentos sanos y de alta calidad, que generen confianza y satisfacción en nuestros clientes y que contribuyan a un futuro más saludable.

Visión

Ser una empresa reconocida y valorada por la calidad e innovación de sus productos y por la imagen diferenciada de sus marcas.

Ser reconocidos por nuestras políticas con conciencia social, lo que nos permitirá desarrollar un ambiente laboral de excelencia y convertirnos en socios estratégicos para clientes y proveedores.

Nos proyectamos a ser una Empresa líder en el mercado nacional y con presencia en los mercados internacionales.

Historia

Somos una empresa fundada en el año 2020, con el afán de procesar alimentos de calidad y bajo normas sanitarias. Si bien, la empresa es de reciente creación, las personas detrás de este proyecto contamos con una gran experiencia en el sector alimenticio.

Por más de 2 décadas hemos cooperado e interactuado en el desarrollo de diferentes proyectos a lo largo del país, de esta manera logramos interiorizar lo que para nosotros es la manera más adecuada de procesar alimentos. Es así que, utilizando instalaciones y equipos apropiados, usando materia prima de calidad y ayudados por personal calificado, desarrollamos productos de calidad y realizamos un proceso que logra capturar toda la calidez y la experticia que hemos adquirido a lo largo de estos años.

Es así como surge esta empresa, Alimentos Procesados con Calidad y Calidez ALPROCEZ S.A.S.

fresh



**100%
NATURAL**

Pulpa de guayaba

Presentaciones de
100g, 250g, 500g y 1000g

Beneficios:

- Altísimo contenido de vitamina C, mejora el sistema inmune
- Ayuda a bajar de peso
- Alto contenido de licopeno que protege la piel
- Ayuda a reducir el colesterol
- Rica en antioxidantes, ayuda a reducir la presión arterial
- Tiene propiedades analgésicas naturales

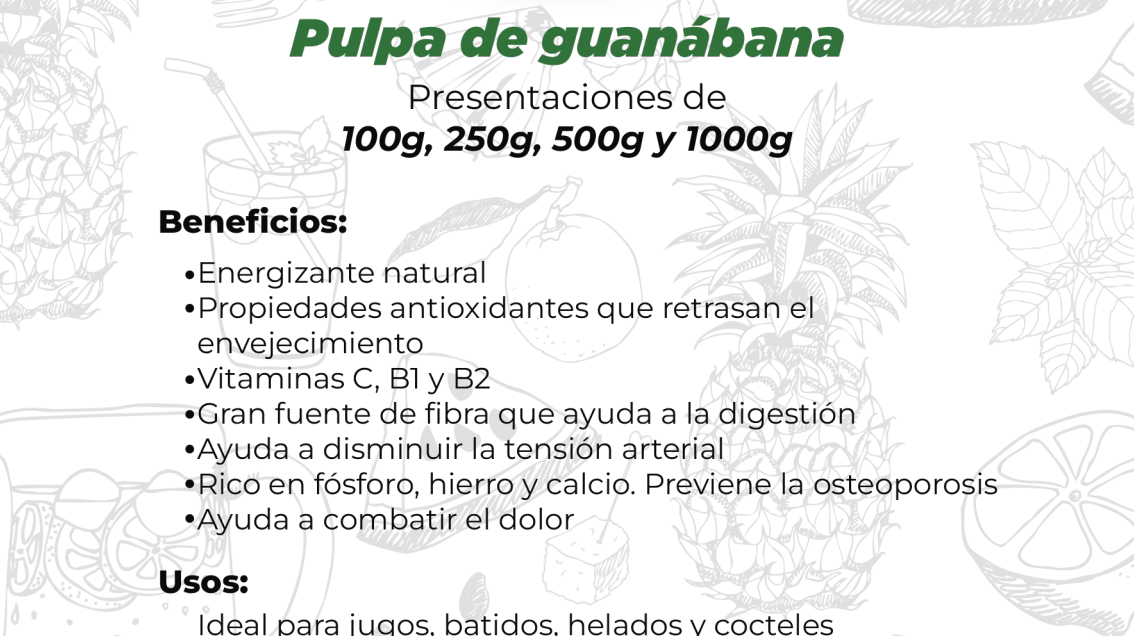
Usos:

Jugos, batidos, cocteles, helados, mermeladas y otros dulces





**100%
NATURAL**



Pulpa de guanábana

Presentaciones de
100g, 250g, 500g y 1000g

Beneficios:

- Energizante natural
- Propiedades antioxidantes que retrasan el envejecimiento
- Vitaminas C, B1 y B2
- Gran fuente de fibra que ayuda a la digestión
- Ayuda a disminuir la tensión arterial
- Rico en fósforo, hierro y calcio. Previene la osteoporosis
- Ayuda a combatir el dolor

Usos:

Ideal para jugos, batidos, helados y cocteles





**100%
NATURAL**



Pulpa de maracuyá

Presentaciones de
100g, 250g, 500g y 1000g

Beneficios:

- Ayuda a bajar de peso
- Ayuda a conciliar el sueño más fácilmente
- Antioxidante natural que reduce el envejecimiento
- Ayuda a prevenir infecciones
- Provitamina A, es esencial para la vista, piel y cabello
- Mejora el sistema inmunitario
- Reduce el riesgo de contraer enfermedades degenerativas

Usos:

Jugos, smoothies, cocteles, pasteles, helados, mousse y otros postres



**100%
NATURAL**



Pulpa de mora

Presentaciones de
100g, 250g, 500g y 1000g

Beneficios:

- Ayuda a reducir los niveles de colesterol y mejora la salud cardiovascular.
- Aporta fibra que ayuda a mejorar la digestión.
- Tiene vitamina C y mejora el sistema inmune.
- Tiene vitamina E que mejora el aspecto de la piel.
- Contiene zeaxantina que ayuda a proteger los ojos de los rayos UV.
- Ayuda a regular el pH de la sangre.

Usos:

Jugos, batidos, cocteles, helados, pasteles, mousse y otros postres.



**100%
NATURAL**



Pulpa de piña

Presentaciones de
100g, 250g, 500g y 1000g

Beneficios:

- Alto contenido de vitamina C, por lo que es un excelente antioxidante
- Aporta fibra y agua a nuestro organismo
- Rica en antioxidantes y nutrientes
- Estimula la función del sistema digestivo por lo que ayuda prevenir el estreñimiento y a reducir el colesterol

Usos:

Jugos, batidos, cocteles, helados, mermeladas, mousse y otros postres



**100%
NATURAL**



Pulpa de limón

Presentaciones de
100g, 250g, 500g y 1000g

Beneficios:

- En un antibiótico natural por su alto contenido de vitamina C
- Ayuda a fortalecer el sistema inmunológico, evitando enfermedades respiratorias
- Ayuda a desinflamar lesiones y golpes y a cicatrizar heridas
- Facilita la absorción del hierro, por lo que previene la anemia
- Ayuda a equilibrar el pH de nuestro organismo, lo que nos hace sentir con más energía
- Ayuda a reducir el colesterol

Usos:

Limonadas, batidos, cocteles, helados, mousse, aderezos y otros postres



**100%
NATURAL**



Pulpa de mango

Presentaciones de
100g, 250g, 500g y 1000g

Beneficios:

- Fuente de vitamina C, A y B6 que ayudan sistema inmunológico
- 200 gramos de mango aportan la razón diaria de vitamina C
- Aporta magnesio y potasio que ayudan a mejorar el tono muscular y a evitar los calambres
- Los niveles adecuados de potasio y sodio benefician la correcta contracción del corazón
- Fuente de vitamina A que favorece la salud de los ojos

Usos:

Batidos, cocteles, helados, mousse, aderezos y otros postres





Receta de colada morada

Esta bebida típica se consume tradicionalmente el 2 de noviembre como conmemoración del Día de los Muertos. Era una bebida del pueblo Quito Cara para celebrar el Aya Marcay Quilla o "Mes de Cargar a los Muertos". Luego de la colonización, los españoles la adoptaron y se volvió una costumbre religiosa hasta el día de hoy. Se suele comer con pan en forma de muñeca llamado Guagua de Pan.

Ingredientes:

- 1 taza de harina de maíz morado o negro
- 400g de pulpa de naranjilla Frukty Ice
- 400 g de pulpa de mora Frukty Ice
- 150 g de pulpa de piña Frukty Ice
- 50g de pulpa de naranja Frukty Ice
- 2 tazas de mortiños o arándanos
- 2 tazas de frutillas cortadas en rodajas
- 2 tazas de piña picada en cubitos
- 5 rajas de canela
- 4 clavos de olor
- 4 granos de pimienta dulce
- 1 anís estrellado
- 350g de azúcar
- Hojas de hierba luisa al gusto
- Hojas de cedrón al gusto

Preparación:

1. Ponga la pulpa de piña Frukty Ice, canela, clavo de olor, pimienta dulce, anís estrellado y el azúcar en una olla grande con 8 tazas de agua. Hierva la mezcla durante 20 minutos.
2. Añada hierba luisa, cedrón y la pulpa de naranja Frukty Ice. Cocine a fuego lento durante 10 minutos. Retire y cierna.
3. En una olla aparte, añada 4 tazas de agua con el mortiño y la pulpa de mora Frukty Ice, hierva durante 20 minutos. Retire del fuego, deje enfriar. Luego cierna.
4. Mezcle la taza de harina de maíz morado con una taza del líquido de piña (paso 2) hasta que esté bien diluido.
5. Agregue a la mezcla anterior el agua con mora (paso 3), la pulpa de naranjilla Frukty Ice y el agua con piña (paso 2).
6. Cocine a fuego medio, revolviendo constantemente para evitar que se pegue, hasta que hierva.
7. Agregue los cubitos de piña y cocine a fuego lento durante 10 minutos.
8. Retire del fuego y agregue las rodajas de frutilla. **Sírvase caliente.**

DISPONEMOS DE LAS SIGUIENTES FRUTAS



Guanábana



Maracuyá



Arándanos



Naranjilla



Coco



Taxo



Mango



Naranja



Tamarindo



Guayaba



Piña



Frutilla



Araza



Limón



Tomate de árbol



Pitahaya

PRESENTACIONES DE:

100g
250g
500g
1000g

**100%
NATURAL**





FRUTA PICADA

100% NATURAL

**MERMELADA
DE MORA**

**MERMELADA
DE GUAYABA**



Listado de productos anexo al certificado emitido por SGCEC DEL ECUADOR S.A. cuyo código único BPM es:

0026-BPM-AN-0522

Datos de la empresa

RUC: 1793123392001

Establecimiento 1

Planta 1

Provincia: PICHINCHA

Cantón: QUITO

Parroquia: AMAGUAÑA

Dirección: BARRIO: MIRANDA BAJO CALLE: AV. ABDON CALDERON INTERSECCIÓN: RIO CHONE NÚMERO: S/N

TIPO DE ALIMENTO	LÍNEA DE PRODUCCIÓN	PRODUCTOS
ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE FRUTAS, LEGUMBRES, HORTALIZAS, TUBÉRCULOS, RAÍCES, SEMILLAS, OLEAGINOSAS Y SUS DERIVADOS	PULPAS, CONCENTRADOS Y PASTAS DE FRUTA	

Dado en la ciudad de Guayaquil, el 05 de mayo de 2022

Fecha de vigencia, 07 de abril de 2027

Ing. Juan Pablo Flores Jaramillo

COORDINADOR GENERAL TÉCNICO DE CERTIFICACIONES
AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA



Av. Abdón Calderón Garaicoa y
Río Chone. Quito, Ecuador.



(+593) 2 380 5795 - (+593) 99 728 3289
Ventas: (+593) 99 547 2003



Frukty Ice



@fruktyice



gerencia@alprocez.com
ventas@alprocez.com



www.alprocez.com

