



Brochure 2024

CLÚSTER

DE PROTEÍNAS VEGETALES





¿QUIÉNES SOMOS?

Somos un conjunto de 10 empresas productoras y elaboradoras de proteínas vegetales, conformadas como Clúster en Agosto del año 2023. A saber, las empresas que lo conforman son: America Pampa Agroindustrial SA; El Talar Agroindustrial SA; Galpro SRL; Laboratorios Argentinos Farmesa SAIC; Latam Agroservicios SA; La Troja SRL; Leandro Saul Parissia; Porta Hnos SA; Proteinas Argentinas SA y Valorasoy SA. Y se encuentran radicadas en las provincias de Buenos Aires; Córdoba; Entre Ríos y Santa Fe.

Con el objetivo de impulsar el desarrollo de nuevos productos proteicos a base de proteínas vegetales, a partir de las necesidades detectadas en el mercado nacional e internacional; Promover las Proteínas Vegetales Argentinas a nivel global en los diferentes mercados; Abrir nuevos mercados en países de alto consumo; y consolidar el fortalecimiento institucional del sector de agregado de valor de las Proteínas Vegetales.

BUSCAMOS IMPULSAR EL DESARROLLO DEL SECTOR DE PROTEÍNAS VEGETALES Y SU POSICIONAMIENTO INTERNACIONAL, OFRECIENDO AL MUNDO PRODUCTOS DIFERENCIADOS DE ALTO VALOR Y FUNCIONALIDAD.

PRODUCTOS HARINAS PROTÉICAS MICRONIZADAS

Obtenidas a partir de las legumbres y oleaginosas, desgrasadas o no. Son una buena fuente de proteínas, consideradas de alto valor biológico y aporte de fibra. Las mismas pueden ser precocidas o no.

Se usan en chacinados, sopas, postres, pastelería, entre otros productos, como ingrediente, o en productos Plant Based.

Pueden ser a base de:

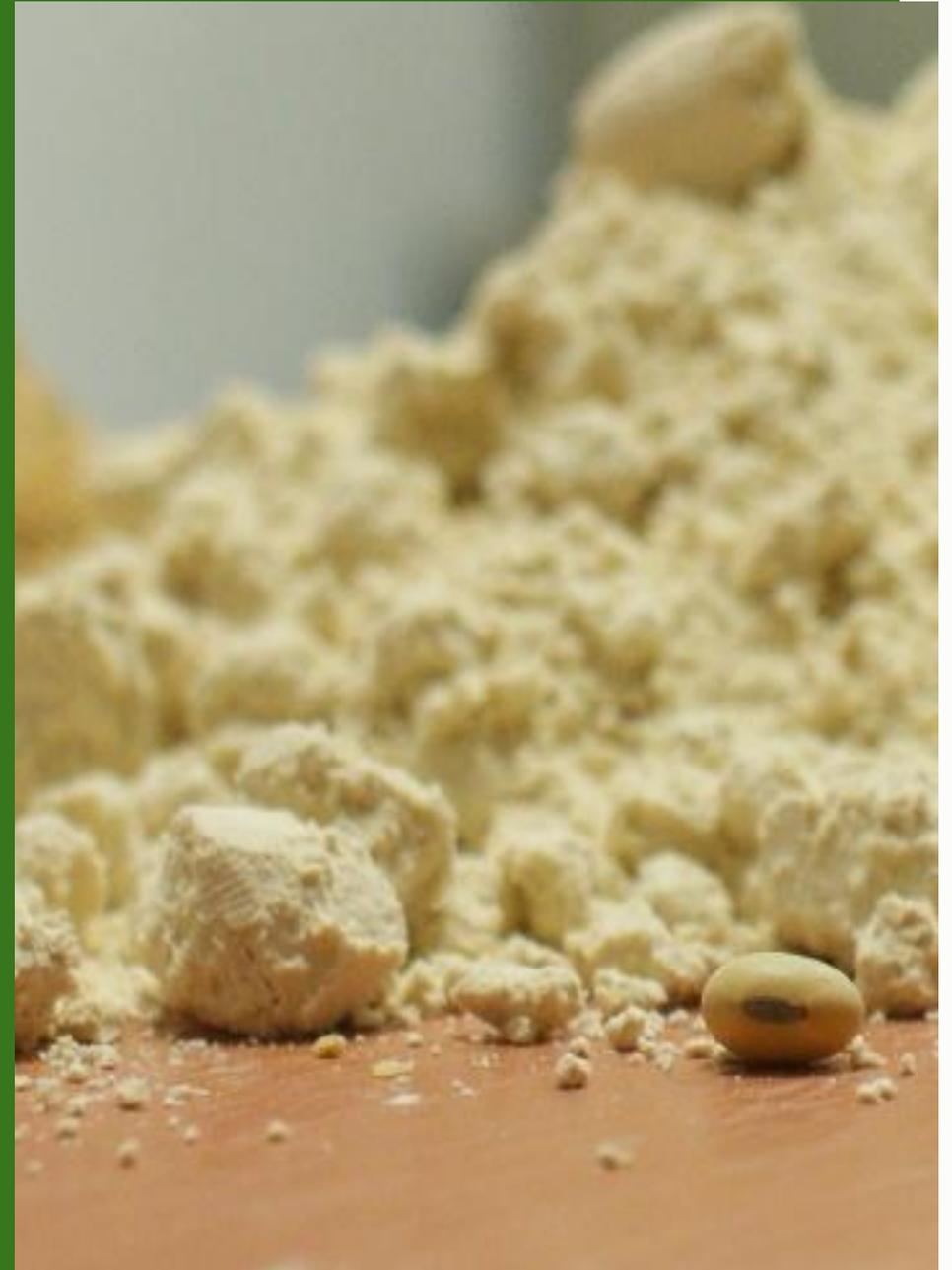
ARVEJA

GARBANZO

POROTO

SOJA

ENTRE OTROS...



PRODUCTOS TEXTURIZADOS DE LEGUMBRES Y OLEAGINOSAS

Extrusados de proteínas vegetales, en forma de copos, gránulos o trozos de diferentes colores, ofreciendo versatilidad de aplicación. Al hidratarse, adquieren una textura similar a la carne picada, pudiendo utilizarse como reemplazo parcial de la misma por su alto valor nutricional.

En recetas vegetarianas y veganas se aplica para añadir proteína vegetal. Pueden ser a base de:

ARVEJA

GARBANZO

POROTO

SOJA

OTHERS...



PRODUCTOS CONCENTRADOS PROTÉICOS

Productos que separan los componentes del grano, concentrando las proteínas por encima del 65%. Fuente económica de proteínas de excelente calidad nutricional.

Presentan distintas funcionalidades para utilizarse como ingrediente de diversos alimentos, aportando liga y textura. Pueden ser a base de:

ARVEJA

GARBANZO

POROTO

SOJA

ENTRE OTROS...



PROPIEDADES SALUDABLES

En cuanto a las proteínas vegetales en su conjunto, todos los procesos implicados en la elaboración de productos de alto agregado de valor en la cadena de las proteínas vegetales tienen como objetivo concentrar su contenido proteico, y aprovechar las características nutricionales y funcionales que las proteínas proveen para incorporarlo en diversidad de productos alimenticios.

En el proceso de texturización, las harinas proteicas y los concentrados se exponen a un proceso extrusión, lo que permite la desnaturalización y la alineación de la proteína en una estructura que imita la naturaleza fibrosa de la carne. Generando mediante la tecnología productos de gran valor agregado.



PROPIEDADES SALUDABLES

En cualquiera de sus formas, la proteína texturizada debe ser hidratada antes de usarse. Así, adquiere una consistencia blanda, porosa y fibrosa.

Con los texturizados se puede elaborar desde una salsa boloñesa, pasteles y empanadas, hasta albóndigas o salsa para otros platos y productos Plant Based. A su vez, en el mercado se encuentran variedad de productos con proteína texturizada. Se trata de medallones de carne, de pollo, de soja y otras legumbres, patitas de pollo, embutidos y otros alimentos veganos.

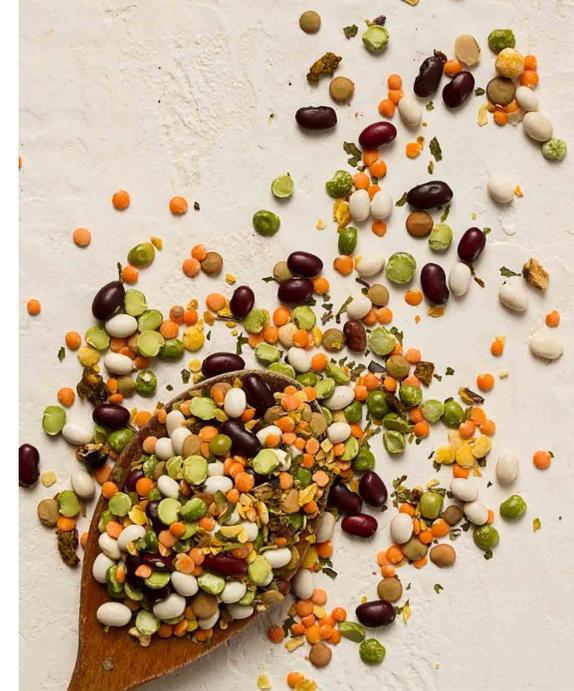
Existe un escenario internacional de creciente demanda de alimentos ricos en proteínas, cambios en los patrones en el consumidor y avance en tecnologías de procesamiento de alimentos.



PROPIEDADES SALUDABLES

En cuanto a las proteínas concentradas, en especial la de soja, son ingredientes ampliamente utilizados en la industria de alimentos (con predominio en la industria cárnica) a nivel mundial, desde hace décadas. Cumplen una función muy importante en la formulación de productos como salchichas, jamones, fiambres, etc. Sus funciones en estas formulaciones son: reducir el costo manteniendo el nivel proteico del alimento; otorgar textura y firmeza a los productos; y dar estabilidad a productos más extendidos (productos de menor costo).

Los concentrados de otras legumbres, a su vez, abren cada día nuevos mercados en otras ramas de la industria de alimentos como lácteos, bebidas, snacks, además de los segmentos exclusivos para proteínas vegetales, como el plant-based.



EMPRESAS QUE CONFORMAN EL CLÚSTER



América Pampa Agroindustrial S.A.
www.americapampa.com
Pellegrini 77, América, Buenos Aires, ARG
info@americapampa.com



El Talar Agroindustrial S.A.
www.rosentek.com
Ruta 10 Km 25, P. de las Piedras, Entre Ríos, ARG.
ernestina.sanchez@eltalarsa.com.ar



GALPRO S.R.L.
www.galpro.com.ar
Ruta Nacional 11 Km. 336,5
(2202) Puerto Gral San Martín, Santa Fe, ARG
info@galpro.com.ar



Laboratorios Argentinos Farmesa S.A.I.C.
www.farmesa.com.ar
Colectora Sur Acceso Oeste, Gral. Rodríguez,
Buenos Aires, ARG.
info@farmesa.com



Latam Agroservicios S.A.
www.latamagroservicios.com.ar
Ruta Nacional 9, km 153, San Pedro, Bs As, ARG.
latam@latamagroservicios.com.ar



La Troja S.R.L.
www.latroja.net
Boulevard 25 de Mayo, 1601, Oncativo,
Córdoba, ARG.
latroja@latroja.com.ar

EMPRESAS QUE CONFORMAN EL CLÚSTER



Leandro Saul Parissia

www.bionutrir.com.ar

Calle del Bajo y Parque Industrial
Gral Ordóñez, Córdoba, ARG.

bionutriradministracion@nodosud.com.ar



Porta Hermanos S.A.

www.agbm.com.ar

Av. Cdad. de Valparaíso 4850, Córdoba, ARG.

info@agbm.com.ar



Proteinas Argentinas S.A.

www.corex.com.ar

Av. Las Malvinas 8551, Córdoba Capital, ARG.

info@corex.com.ar



Valorasoy S.A.

www.valorasoy.com

Ruta Nacional 19, Km 200. El Tío,
Córdoba, ARG.

info@valorasoy.com



CLÚSTER DE PROTEÍNAS VEGETALES



Brochure 2024