



PRODUCTOS DE ORIGEN NATURAL

Miel

Comercializamos Miel Filtrada, no cristalizable, desde hace muchos años en colaboración con un gran grupo de apicultores, localizados entre la Región de Valparaíso y la Región de los Lagos. Es sometida a estrictos controles de calidad que permiten usarla tanto como ingrediente de alimentos, como también en preparaciones funcionales por sus grandes beneficios a la salud.

Aplicaciones:

Cereales, caramelos, helados, productos horneados, barras de cereal, salsas y aderezos, postres lácteos, barras energéticas, bebidas (tés, aguas saborizadas).

Maní

Aplicaciones:

Chocolates, barras de cereal, productos horneados, caramelos, cereales, helados, salsas, barras energéticas.

Presentaciones:

Maní tostado (picado y mitades) y pasta de maní 100% natural, sin aditivos.

Ingredientes saludables, con alto contenido de proteínas, fibra y aceites vegetales.

Beneficios:

Rica fuente de proteínas: opción nutritiva para consumidores que siguen dieta restringida en carnes.

Contiene grasas saludables, que son beneficiosas para la salud cardiovascular.

Buena fuente de fibra: favorece la digestión y ayuda a mantener el tracto intestinal saludable.

Coco Rallado

En alianza con PRIMEX, Caso y Cía. comercializa Coco Rallado producido con los mayores estándares de calidad.

El producto mantiene todo el sabor y aroma natural, luego de secar la pulpa y molerla.

Aplicaciones:

Rellenos y coberturas de chocolate, caramelos, helados, barras de cereal, productos horneados y cereales.

Presentaciones:

Rallado, chips, copos (flakes) y gránulos.

PRIMEX tiene disponible un amplio catálogo de productos derivados de Coco, tales como aceite, pasta de coco, leches (polvo), agua de coco y otros derivados.

CASO & CIA

Somos Caso y Cía.

Empresa familiar fundada en 1881. Importamos, distribuimos y almacenamos productos y materias primas para la industria de alimentos. Somos uno de los Servicios Logísticos más antiguos y de mayor prestigio en el país.

Nuestra Infraestructura

Nuestro principal Centro de Distribución cuenta con más de 9.000 posiciones en una superficie de 10.000 mts², construidos con los más altos estándares de operación, seguridad e inocuidad.

Nuestros Servicios

Tenemos los más altos estándares de calidad y cuidado en el almacenaje y despacho de nuestros productos. Contamos con 3 centros de distribución: V Región y RM. Trabajamos junto a Transportes Interandinos con una moderna flota de más de 100 camiones.



NUESTRO PORTAFOLIO

CATEGORIAS	INGREDIENTES
Acidulantes	ácido cítrico, ácido ascórbico
Agentes leudantes	fosfato monocalcico, levaduras
Alternativas lácteas	harinas de arroz, coco, legumbres, quinoa
Edulcorantes	edulcorantes de alta intensidad (polioles, sucralosa, aspartame, acesulfame), maltodextrina, dextrosa
Emulsionantes	lecitina de soya
Fibras Prebióticos	inulina, oligofructosa (polvo, jarabe, base achicoria)
Frutos secos y semillas	maní tostado, semilla de mostaza, pasta de maní
Harinas y granos	quinoa, amaranto, sémola de maíz, semolina, maíz morado
Preservantes	sorbato de potasio
Lácteos	suero dulce, suero permeato, yogur en polvo, concentrados de proteínas lácteas
Proteínas	quinoa, haba, legumbres, soya
Sabores y potenciadores del sabor	sabores naturales, idénticos al natural, enmascaradores
Sustitutos de Huevo	concentrados y aislados proteicos (lácteos y no lácteos)
Vitaminas	vitaminas A, E, C
Almidones	naturales y modificados: maíz, arroz, papa, otras fuentes
Hidrocoloides	goma guar, goma xanthan
Otros	fosfato tricálcico, miel filtrada no cristalizable

Si tu necesidad no está en el listado, contáctanos a: comercial@caso.cl

Podemos ayudarte a buscar la solución que necesitas.

PRODUCTOS DESTACADOS

Inulina y Oligofructosa

Obtenidos de la raíz de la achicoria, estos productos son considerados prebióticos y son una fuente natural de fibra dietaria soluble. Teniendo tanto una función nutricional como tecnológica, se utilizan para mejorar texturas y sabor en variadas aplicaciones: lácteos, horneados, cereales, barras de cereal, confites, bebidas, helados, entre otros. Estos ingredientes están disponibles en polvo y en jarabe, con un contenido inulina / oligofructosa que va entre el 75% y $\geq 99,5\%$.

Maltitol líquido y polvo

Alcohol de azúcar, usado como sustituto del azúcar, logrando entre un 70% y 90% del dulzor de la sacarosa. Son productos estables al calor, al ácido y se mantienen estables a la absorción de humedad. Las aplicaciones más comunes son en confites, horneados, helado, bebidas, entre otros.

Sabores naturales

Virginia Dare es una de las casas de sabores naturales más antigua de Estados Unidos, con más de 100 años de existencia. Se destacan sus sabores pilares (Vainilla, Cacao, Extractos de Té y Café) y una amplia variedad de perfiles frutales, herbales e indulgentes. Una línea complementaria son los potenciadores y mejoradores del sabor, entre los que tienen un importante rol los Enmascaradores.