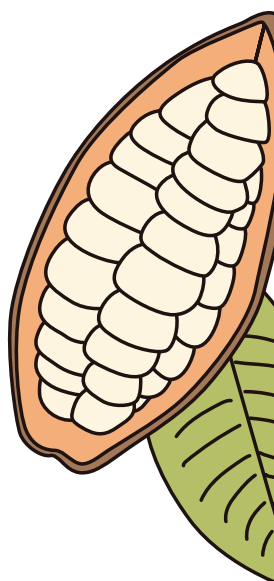




**INTIKISA**  
NATURAL & GOURMET

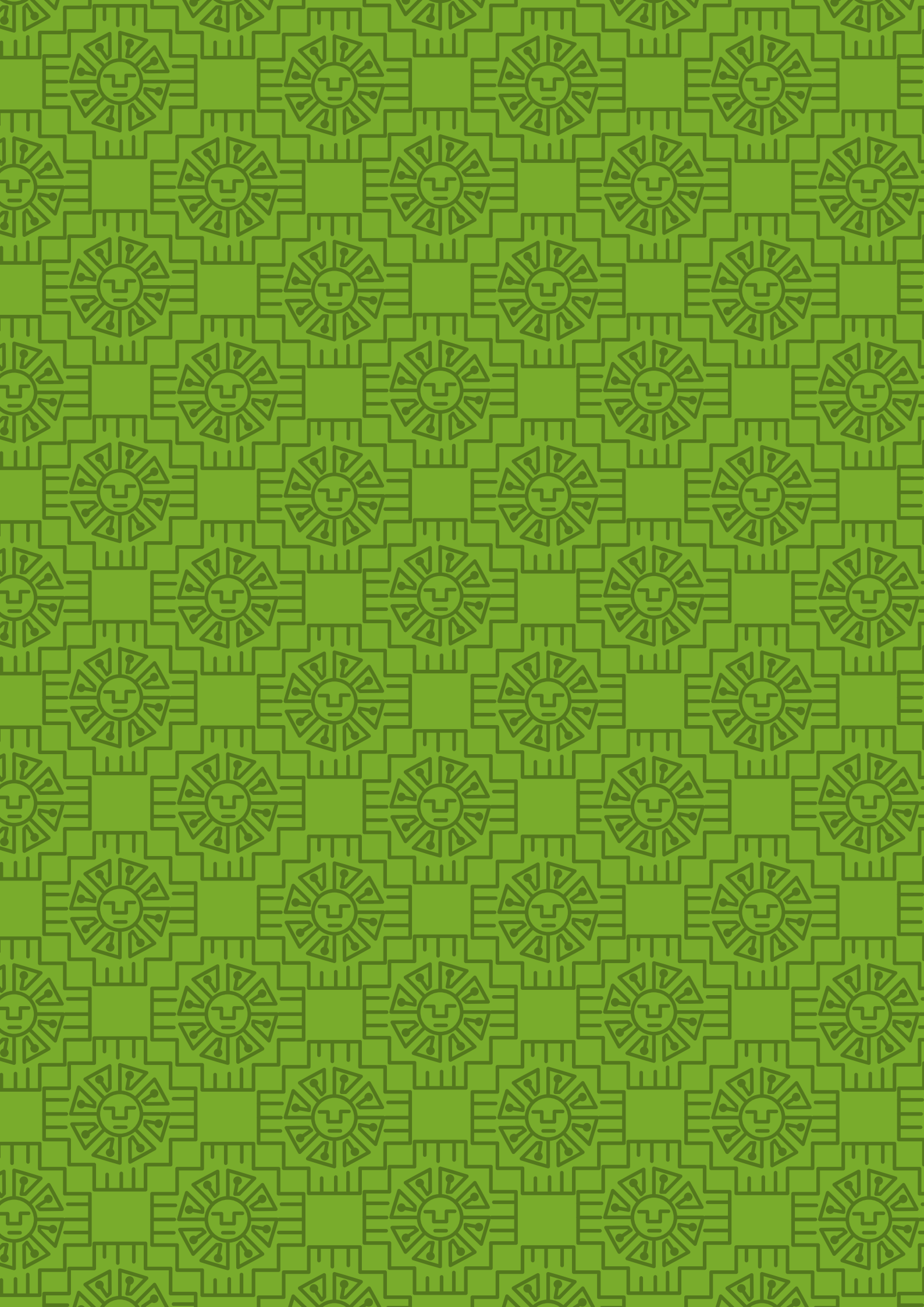


# CATÁLOGO DE PRODUCTOS



🌐 [www.intikisa.pe](http://www.intikisa.pe) - [www.Intikisa.us](http://www.Intikisa.us)







# Indice

¿QUIÉNES SOMOS?	5
MISION	6
VISION	6
Nuestra Materia Prima	
Maca	8
Aguaje	10
Lúcuma	12
Camu Camu	14
Arándano	16
Cacao	18
Aguaymanto	20
Yuca	22
Quinoa	24
Tarwi	26
Loche	28
Proteínas 100% Natural	
Machu Picchu Golden Mix	32
Inka Golden Power	34
Maca Golden Gelatinized	36
Maca Powder Organic	38
Mix Maca Gelatinized	40
Gelatinizados	
Aguaje Powder	44
Camu Camu Powder	46
Cassava Flour	48
Lucuma Powder	50
Cacao Nibs	52
Cacao Powder	54
Productos Gelatinizados	
Loche Deshidratado	58
Arándano Deshidratado	60
Aguaymanto Deshidratado	62
Arándano con Chocolate 60%	64
Aguaymanto con Chocolate 60%	66
Chocolate en Barra	
Peruvian Cup Chocolate	70
Inti Pastry Chocolate	72









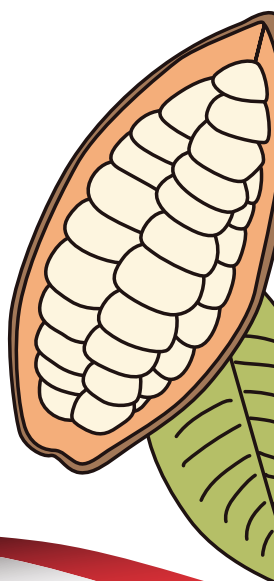
# ¿Quiénes Somos?



Somos INTIKISA PERÚ INVESTMENTS E.I.R.L. una empresa que nace con el fin de brindar productos de calidad que contengan un sabor único y aporten beneficios a nuestra salud. Seleccionamos diversos productos “Gelatinizados, Deshidratados, Proteínas naturales y a base de cacao” con la idea de brindar una alternativa sana y natural para la alimentación diaria de cada uno de nuestros clientes, debido a las innumerables propiedades con las que nuestros productos cuentan, estas permitirán el mejoramiento del organismo y sistema inmunológico manteniendo una buena alimentación y una calidad de vida saludable.



Además, INTIKISA cuenta con la aprobación de la FDA y certificación kosher, las cuales nos permiten acreditar que nuestros productos cumplen con todos los requisitos del más alto estándar de calidad de exportación.



## 1. MISION

Satisfacer las necesidades de nuestros clientes, brindando productos saludables y de calidad, los cuales son una alternativa sana y natural para nuestra alimentación diaria debido a sus innumerables beneficios con los que nuestros productos cuentan.

## 2. VISION:

Ser una empresa líder en brindar alimentos saludables, reconocidos por el consumidor como un referente que satisface sus necesidades a través de productos de alta calidad.





Durante los últimos años se ha ido fortaleciendo la idea de que una buena alimentación contribuye a nuestra salud. Asimismo, se ha ido recolectando más información sobre las propiedades de los alimentos naturales, tales como frutas, verduras y tubérculos, que nos provee nuestro país, Perú.

Nuestro objetivo como empresa es compartir este preciado conocimiento que ha sido adquirido al visitar cada lugar de nuestro país y al descubrir los beneficios de los distintos alimentos que nos brinda, y que a su vez, son la base para la elaboración de nuestro productos, con el fin de llevar todos estos beneficios a cada uno de nuestros clientes.







# La Maca



La maca crece en las altas mesetas andinas del Perú en altitudes hasta de 4500 M.S.N.M. Se han encontrado evidencias de su cultivo en sitios arqueológicos en cerro de Pasco de hace 2000 años. Hoy su cultivo es masivo en las zonas altas de los Andes, habiéndose difundido su consumo y exportado en diversas presentaciones (harina, cápsulas, etc.), como suplemento alimenticio.





# Nuestra Materia Prima

## LUGARES DE CULTIVO DE LA MACA

Composición química contenida en 100g de la parte comestible.

Agua, g	72.1
Calorías	104.0
Proteínas	3.9
Extracto etéreo	0.5
Carbohidratos	21.9
Calcio, mg	72.0
Fósforo, mg	53.0
Fierro, mg	4.3
Caroteno, mg	0.0
Tiamina, mg	0.5
Rivoflavina, mg	0.11
Niacina, mg	0.00
Acido ascórbico, mg	0.8

Fuente: Perú, Instituto de nutrición, INCAP , ICNND.





# El Aguaje



Es una especie de clima tropical húmedo y su distribución es amplia en el centro y norte de Sudamérica. Crece tanto expuesta al sol como en lugares parcialmente sombreados, se ubica en un rango de altitud entre los 5 a 1200 m.S.n. m., requiere una precipitación anual media entre 1141-6315 mm y temperaturas entre 22 y 27 °C.

Como sucede con muchas especies de palmeras, es un árbol que forma amplias asociaciones vegetales en las riberas de los ríos, llamadas morichales o aguajales, una vegetación muy espesa y nutrida, casi impenetrable.



# Nuestra Materia Prima

## LUGARES DE CULTIVO DEL AGUAJE



Composición química contenida en  
100g de la parte comestible.

Energía	283,0 kcal
Agua	53,6 g
Proteínas	3,0 g
Lípidos	21,1 g
Carbohidratos	18,1 g
Fibra	10,4 g
Ceniza	0,9 g
Calcio	74,0 mg
Fósforo	27,0 mg

Fuente: IIAP - Cultivos Frutales Nativos  
Amazónicos







# Lúcuma

Es una de las especies más extendida y comercialmente más valiosa del género *Pouteria*. Es un árbol de la familia de las sapotáceas, originario y nativo de los valles andinos del Perú que se cultiva por su fruto llamado lúcuma empleado en gastronomía. Su utilización en postres, helados y dulces está bastante extendido en Perú desde tiempos precolombinos, siendo considerada por los peruanos fruta nacional y producto de bandera.





# Nuestra Materia Prima

## LUGARES DE CULTIVO DE LA LÚCUMA



Composición química contenida en 100g de la parte comestible.

Energía	97 kcal
Carbohidratos	34.9 g
Fibra Alimentaria	10.2 g
Grasas	0.2 g
Proteínas	2.1 g
Agua	61.7 g
Retinol (A)	292 µg
Tianina (B1)	0.01 mg
Riboxflabina (B2)	0.14 mg
Niacina (B3)	1.96 mg
Vitamina C	0.77 mg
Calcio	16 mg
Hierro	0.79 mg
Fósforo	26 mg

Fuente: <https://cnp.org.pe/tablas-peruanas-composicion-alimentos/>





# Camu Camu



Es un arbusto nativo de la Amazonía del Perú, se desarrolla en forma silvestre en los suelos aluviales inundados durante la época de lluvias. Se encuentra principalmente a lo largo de los ríos Putumayo, Ucayali y Amazonas y sus afluentes, en el sector ubicado entre las localidades de Pucallpa (sobre el río Ucayali) y Pebas (sobre el río Amazonas). Se cultiva como frutal, apreciándose su fruto por el alto contenido en vitamina C.



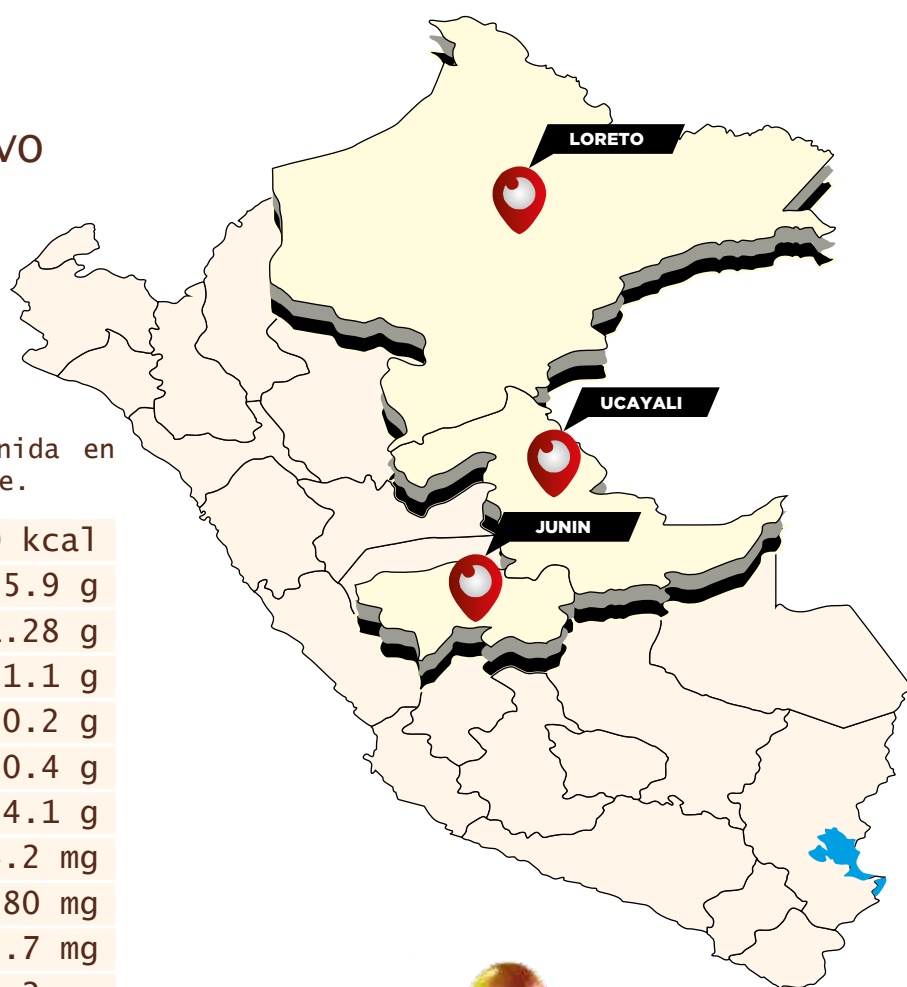
# Nuestra Materia Prima

## LUGARES DE CULTIVO DEL CAMU CAMU

Composición química contenida en  
100g de la parte comestible.

Energía	0 kcal
Carbohidratos	5.9 g
Azúcares	1.28 g
Fibra Alimentaria	1.1 g
Grasas	0.2 g
Proteínas	0.4 g
Agua	94.1 g
Retinol (A)	14.2 mg
Vitamina C	2280 mg
Calcio	15.7 mg
Cobre	0.2 mg
Hierro	0.53 mg
Magnesio	12.4 mg
Manganeso	2.1 mg
Potasio	83.8 mg
Sodio	11.1 mg
Zinc	0.36 mg

Fuente: Camu-camu en la base de datos de  
nutrientes de USDA.







# Arándanos



Los arándanos son un alimento rico en vitaminas A y C, y aportan muy pocas calorías, ya que contienen pocas grasas y proteínas. Son ricos en antocianos, sustancias que tienen efectos beneficiosos sobre el aparato digestivo.

Los arándanos frescos resultan beneficiosos frente a diversos problemas gastrointestinales. El extracto seco combate diversas afecciones cardiovasculares y unas cápsulas de arándano que se comercializan son beneficiosas para problemas de la vista.





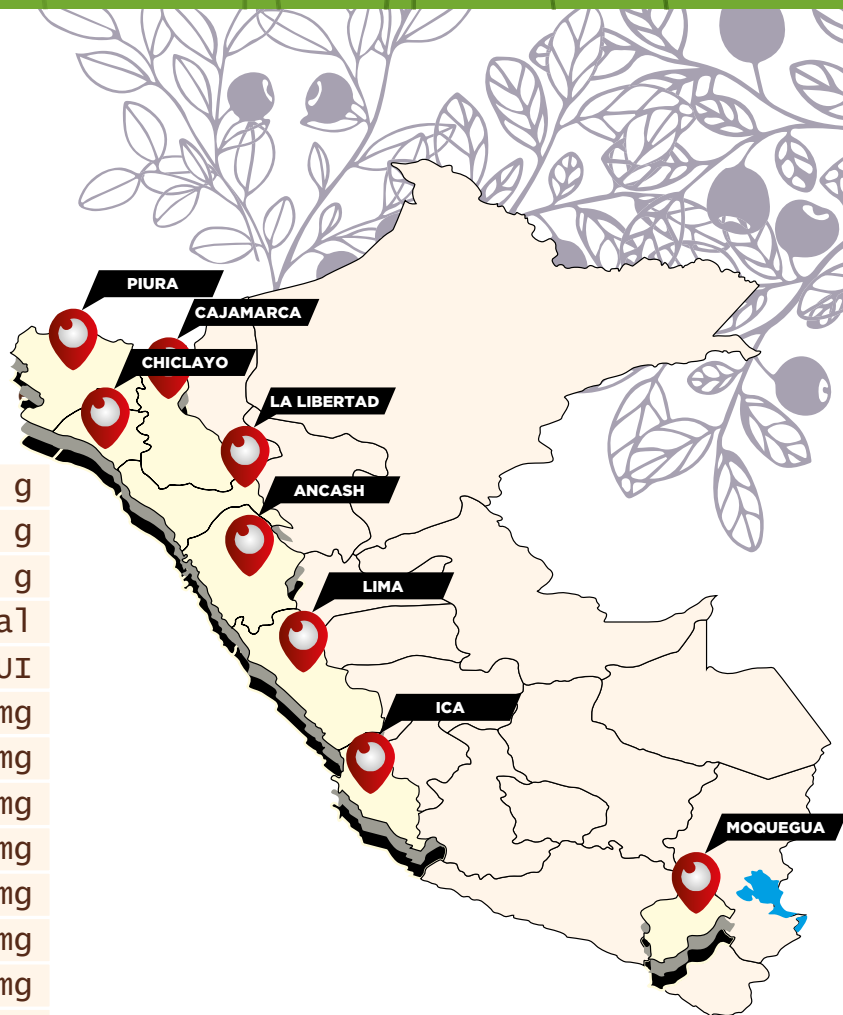
# Nuestra Materia Prima

## LUGARES DE CULTIVO DEL ARÁNDANO

Composición química contenida 100g de la parte comestible.

Agua	87.4 g
Proteínas	0.3 g
Fibras	1.7 g
Calorías	42 kcal
Vitamina A	30 UI
Vitamina B1	0.014 mg
Vitamina B2	0.0024 mg
Vitamina B6	0.012 mg
Vitamina C	12 mg
Ácido nicotínico	0.2 mg
Ácido pantoténico	12 mg
Sodio	2 mg
Potasio	72 mg
Calcio	14 mg
Magnesio	6 mg
Manganeso	0.5 mg
Hierro	0.5 mg
Cobre	0.26 mg
Fósforo	10 mg
Cloro	4 mg

Fuente: Arandano en la base de datos de nutrientes de USDA.





# Cacao



El cacao es una planta originaria de la cuenca del Amazonas; existiendo evidencia de su cultivo y consumo en esa parte del mundo desde hace 5500 años. Se teoriza que se extendió hasta Mesoamérica por las rutas comerciales que mantenían las diferentes civilizaciones aborígenes, ya que por la diversidad de ecosistemas entre estas dos partes del continente hace difícil su propagación por medios naturales. La recolección del cacao se lleva a cabo durante todo el año, aunque sobre todo entre los meses de Mayo a Diciembre



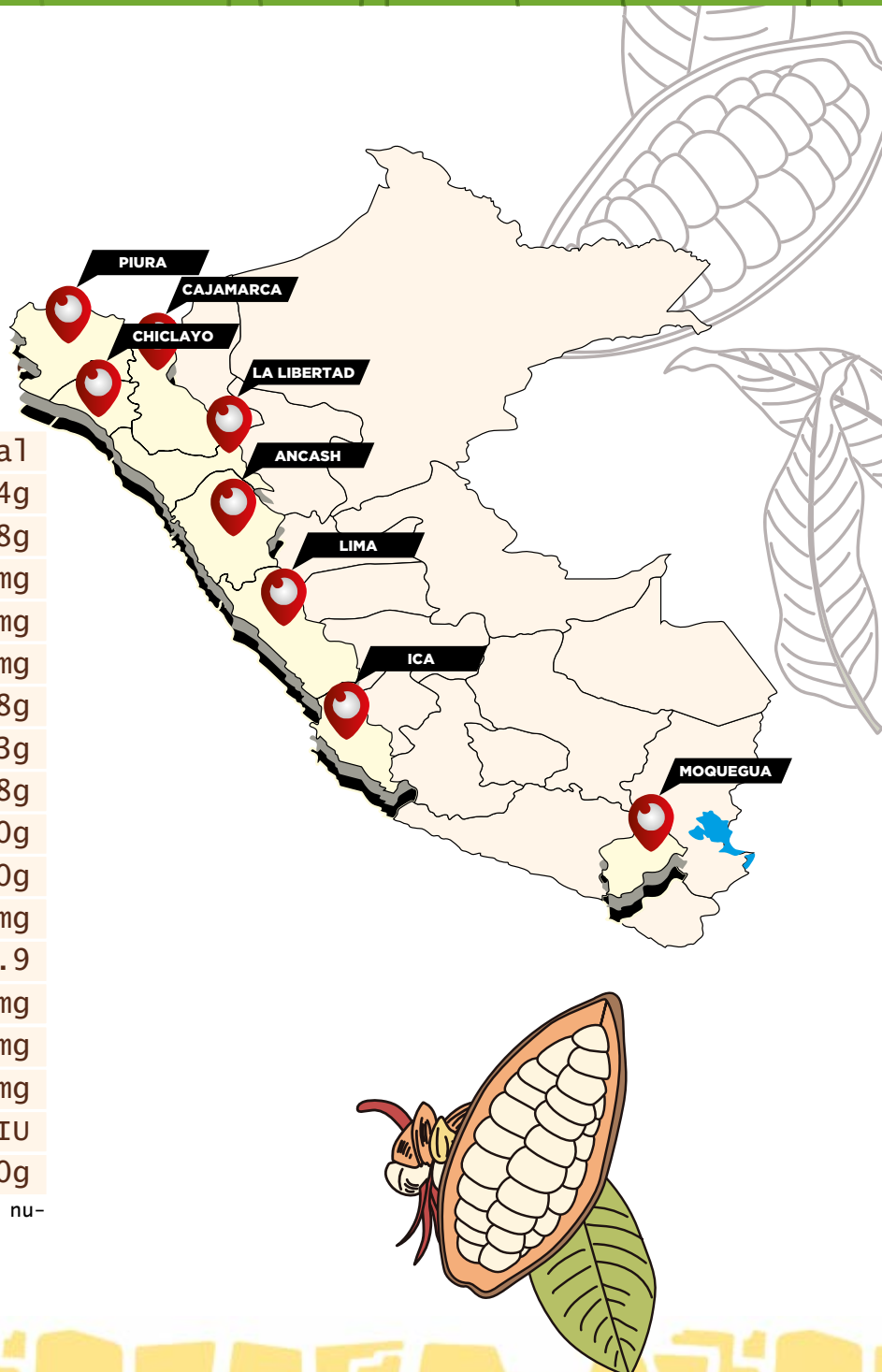
# Nuestra Materia Prima

## LUGARES DE CULTIVO DEL ARÁNDANO

Composición química contenida 100g de la parte comestible.

Calorías	228kcal
Grasas Totales	14g
Ácidos grasos sat.	8g
colesterol	0mg
Sodio	21mg
Potasio	1.524mg
Carbohidratos	58g
Fibra Alimentaria	33g
Azúcares	1.8g
Proteínas	20g
Cafeína	230g
Vitamina C	0mg
Hierro	13.9
Vitamina B6	0.1mg
Magnesio	499mg
Calcio	128mg
Vitamina D	0IU
Vitamina B12	0g

Fuente: Cacao en la base de datos de nutrientes de USDA.







# Aguaymanto

Es una fruta originaria de América del Sur. Hoy ha conquistado importantes mercados en la Unión Europea y Estados Unidos. Se puede consumir fresco, solo o en ensaladas, dándole un toque agridulce a las comidas. En algunos países como Perú y Colombia ya se está procesando para obtener productos como mermelada, yogur, dulces, helados, conservas enlatadas y licores. También sirven de elemento decorativo (de la misma forma que una cereza) para adornar tortas y pasteles.

registrar buen comportamiento en las regiones ubicadas entre 1800 y 3600 m s.n.m., con alta luminosidad, temperaturas promedio entre 13 y 18°C, precipitación anual de entre 1.000 y 2.000 mm y humedad relativa de 70 a 80%.





# Nuestra Materia Prima

## LUGARES DE CULTIVO DEL AGUAYMANTO

Composición química contenida en 100g de la parte comestible.

Energía	53kcal
Carbohidratos	11.20g
Proteínas	0.70g
Agua	85.40g
Retinol (A)	36.00µg
Tiamina (B1)	0.11mg
Riboflavina (B2)	0.04mg
Niacina (B3)	2.80mg
Vitamina C	11.00mg
Calcio	9.00mg
Hierro	1.00mg
Fósforo	40.00mg

Fuente: Aguaymanto en la base de datos de nutrientes de USDA.





# Yuca

Es originaria del centro de América del Sur y se ha cultivado en la mayor parte de las zonas tropicales y subtropicales del continente americano.

Con su mayor potencial alimenticio, se había convertido en un alimento básico de las poblaciones nativas del norte de Sudamérica, sur de América central, y las islas del Caribe.

Además se prepara harina que se usa en sopas y en la preparación de panes. En la amazonía peruana, se prepara fariña que se utiliza en la preparación de refrescos, como el shibé, tortillas, frituras, postres, como el aradú, preparado con huevo de gallina o tortuga fluvial y otras combinaciones.



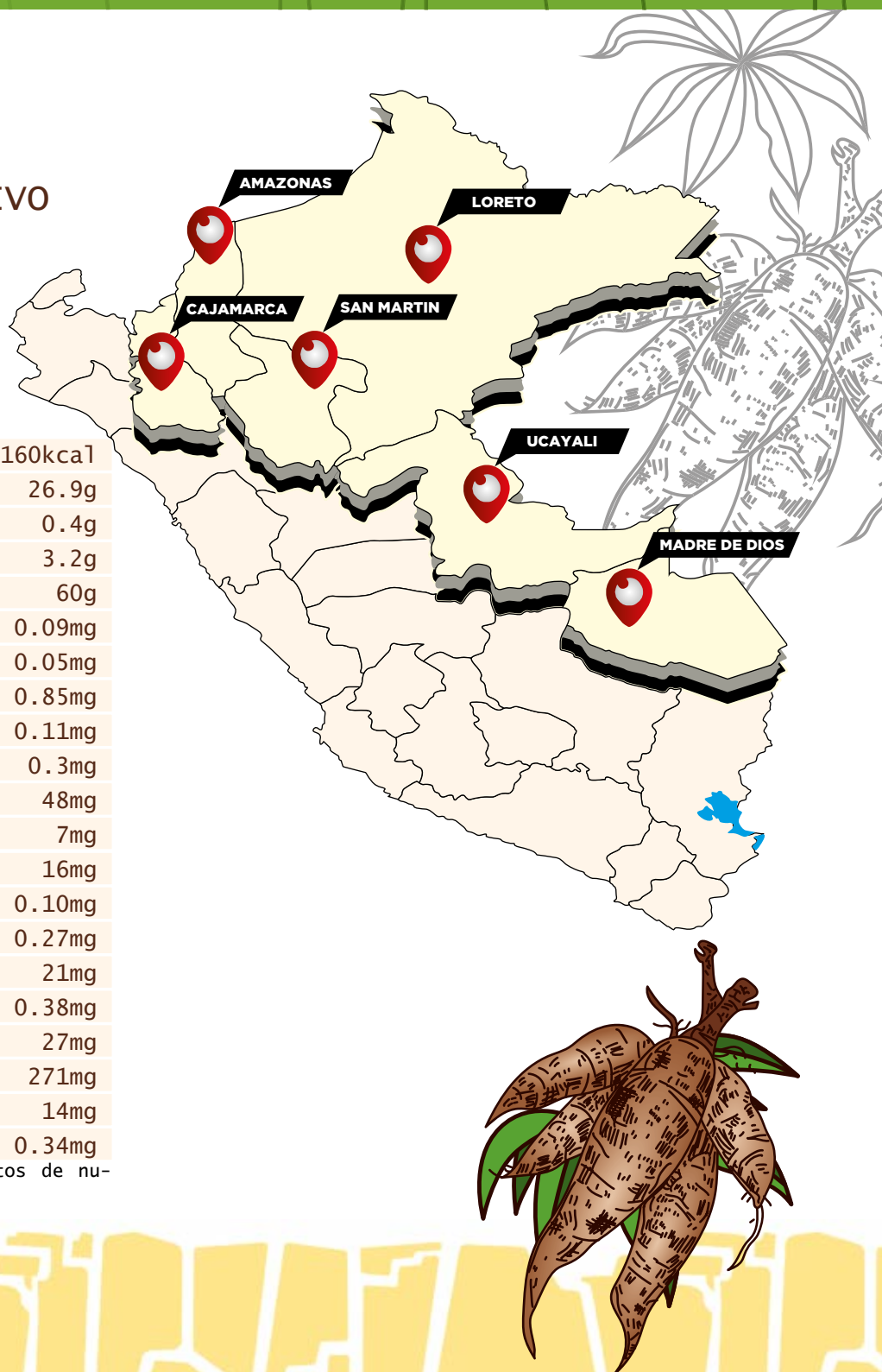
# Nuestra Materia Prima

## LUGARES DE CULTIVO DE LA YUCA

Composición química contenida en 100g de la parte comestible.

Energía	160kcal
Carbohidratos	26.9g
Grasas	0.4g
Proteínas	3.2g
Agua	60g
Tiamina (B1)	0.09mg
Riboflavina (B2)	0.05mg
Niacina (B3)	0.85mg
Acido pantoténico(B5)	0.11mg
Vitamina B6	0.3mg
Vitamina C	48mg
Vitamina E	7mg
Calcio	16mg
Cobre	0.10mg
Hierro	0.27mg
Magnesio	21mg
Manganeso	0.38mg
Fósforo	27mg
Potasio	271mg
Sodio	14mg
Zinc	0.34mg

Fuente: Yuca en la base de datos de nutrientes de USDA.







# Quinua

La quinua es nativa de Sudamérica. Su origen se sitúa concretamente en los Andes de Bolivia, Chile y Perú, desde hace unos 5.000 años.<sup>14</sup> Al igual que la papa, fue uno de los principales alimentos de los pueblos australes, andinos preincaicos e incaicos. Se piensa que en el pasado también se empleó para usos cosméticos en la zona del altiplano peruano-boliviano.

Crece desde el nivel del mar hasta los 4000 m de altitud en los Andes, aunque su altura más común es a partir de los 2500 m.

Se utiliza de muchas maneras, como por ejemplo en recetas de barras energéticas debido a que es una gran fuente de minerales y proteínas. Varios países exportan la quinua. La mayoría de estos están ubicados en zonas altas debido a que en esos lugares se produce en mayor cantidad.



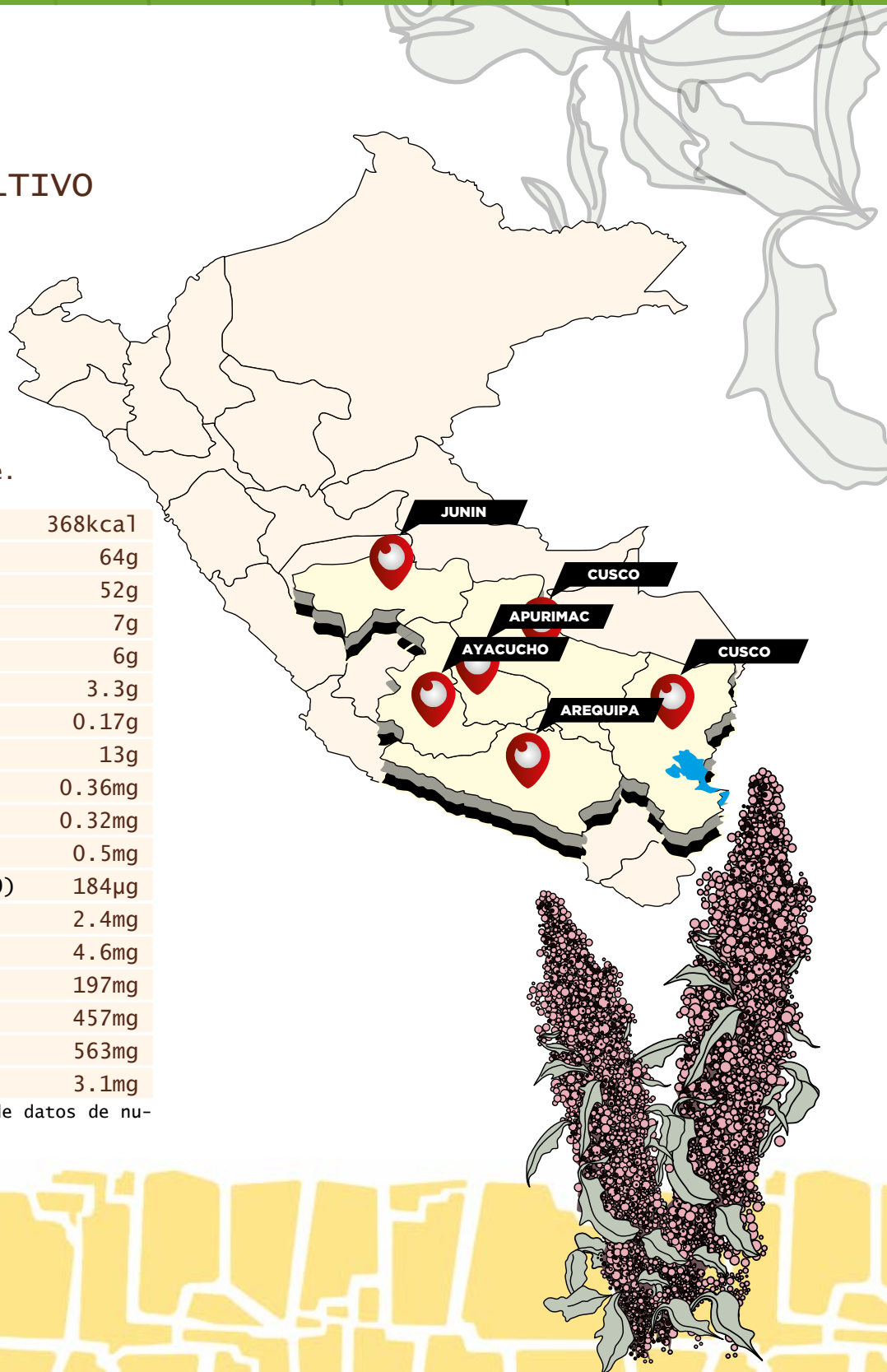
# Nuestra Materia Prima

## LUGARES DE CULTIVO DE LA QUINUA

Composición química contenida en 100g de la parte comestible.

Energía	368kcal
Carbohidratos	64g
Almidón	52g
Fibra Alimentaria	7g
Grasas	6g
poliinsaturadas	3.3g
Triptófano	0.17g
Agua	13g
Tiamina (vit. B1)	0.36mg
Riboflavina (vit. B2)	0.32mg
Vitamina (B6)	0.5mg
Ácido fólico (vit. B9)	184µg
Vitamina E	2.4mg
Hierro	4.6mg
Magnesio	197mg
Fósforo	457mg
Potasio	563mg
Zinc	3.1mg

Fuente: Quinoa en la base de datos de nutrientes de USDA.





# Tarwi



Las semillas de este vegetal dan lugar a infinidad de preparaciones en la gastronomía de Ecuador así como la de Perú, el tarwi representaba el 5 % de la dieta incaica. Asimismo, proveía de abundante proteína a la población.

En fresco, se puede utilizar como aperitivo, en guisos, en purés, en salsas, cebiche de chochos, sopas (crema de tarwi); guisos (pepián), postres (mazamorras con naranja) y refrescos (jugo de papaya con harina de tarwi), todos los platos provenientes de los Andes pero de amplia difusión en el territorio peruano.





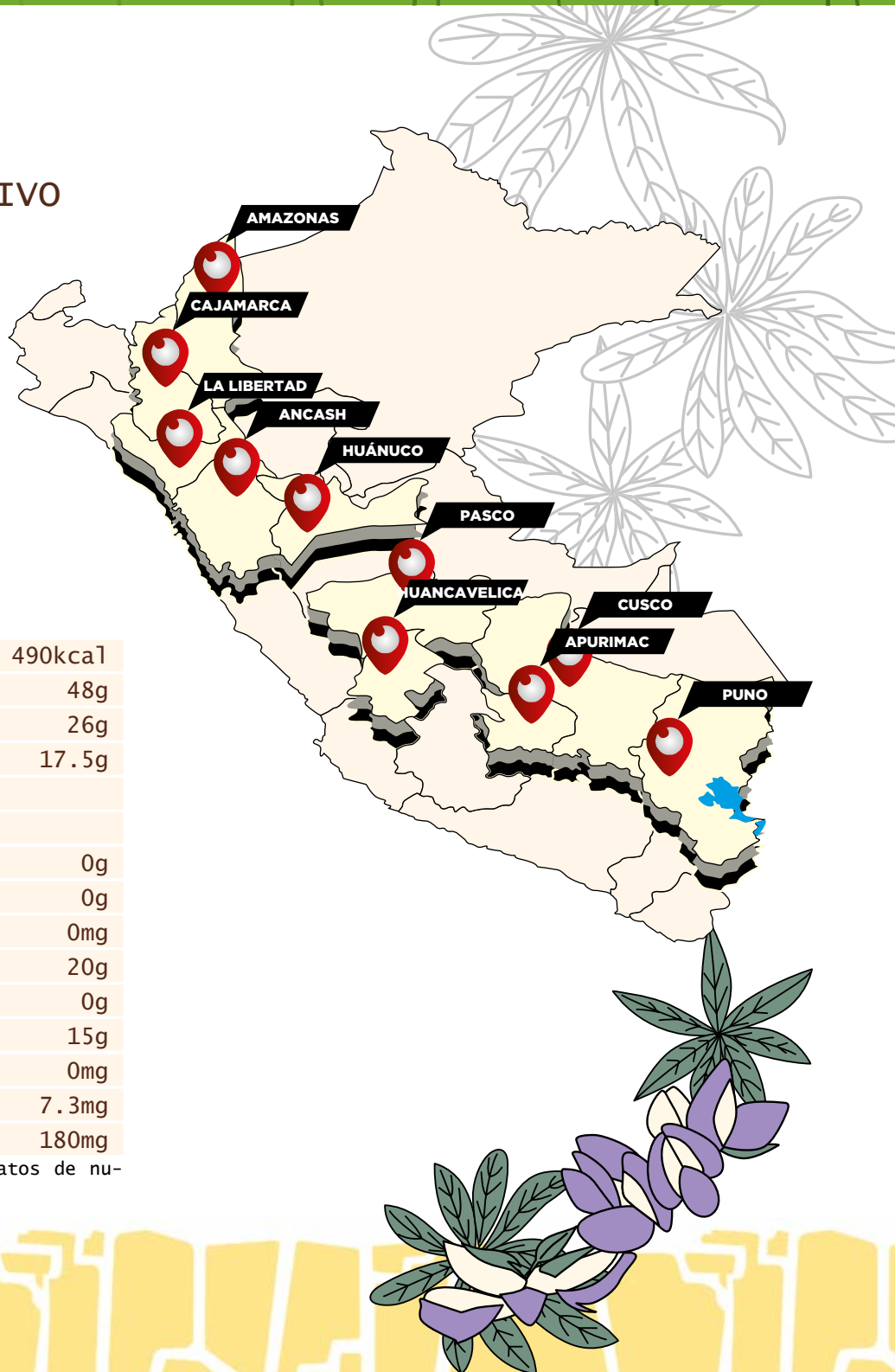
# Nuestra Materia Prima

## LUGARES DE CULTIVO DE LA TARWI

Composición química  
contenida en 100g  
de la parte comestible.

Energía	490kcal
Proteínas	48g
Grasas totales	26g
Oleico(w9)	17.5g
+ linoleico (w6)	
+ linolenico (w3)	
Grasas Saturadas	0g
Grasas trans	0g
Coresterol	0mg
Carbohidratos	20g
Azúcares totales	0g
Fibra dietética	15g
Sodio	0mg
Hierro	7.3mg
calcio	180mg

Fuente: Tarwi en la base de datos de nutrientes de USDA.





# Loche

Las semillas de este vegetal dan lugar a infinidad de preparaciones en la gastronomía de Ecuador así como la de Perú, el tarwi representaba el 5 % de la dieta incaica. Asimismo, proveía de abundante proteína a la población.

En fresco, se puede utilizar como aperitivo, en guisos, en purés, en salsas, cebiche de chochos, sopas (crema de tarwi); guisos (pepián), postres (mazamorras con naranja) y refrescos (jugo de papaya con harina de tarwi), todos los platos provenientes de los Andes pero de amplia difusión en el territorio peruano.



# Nuestra Materia Prima

## LUGARES DE CULTIVO DE LA LOCHE



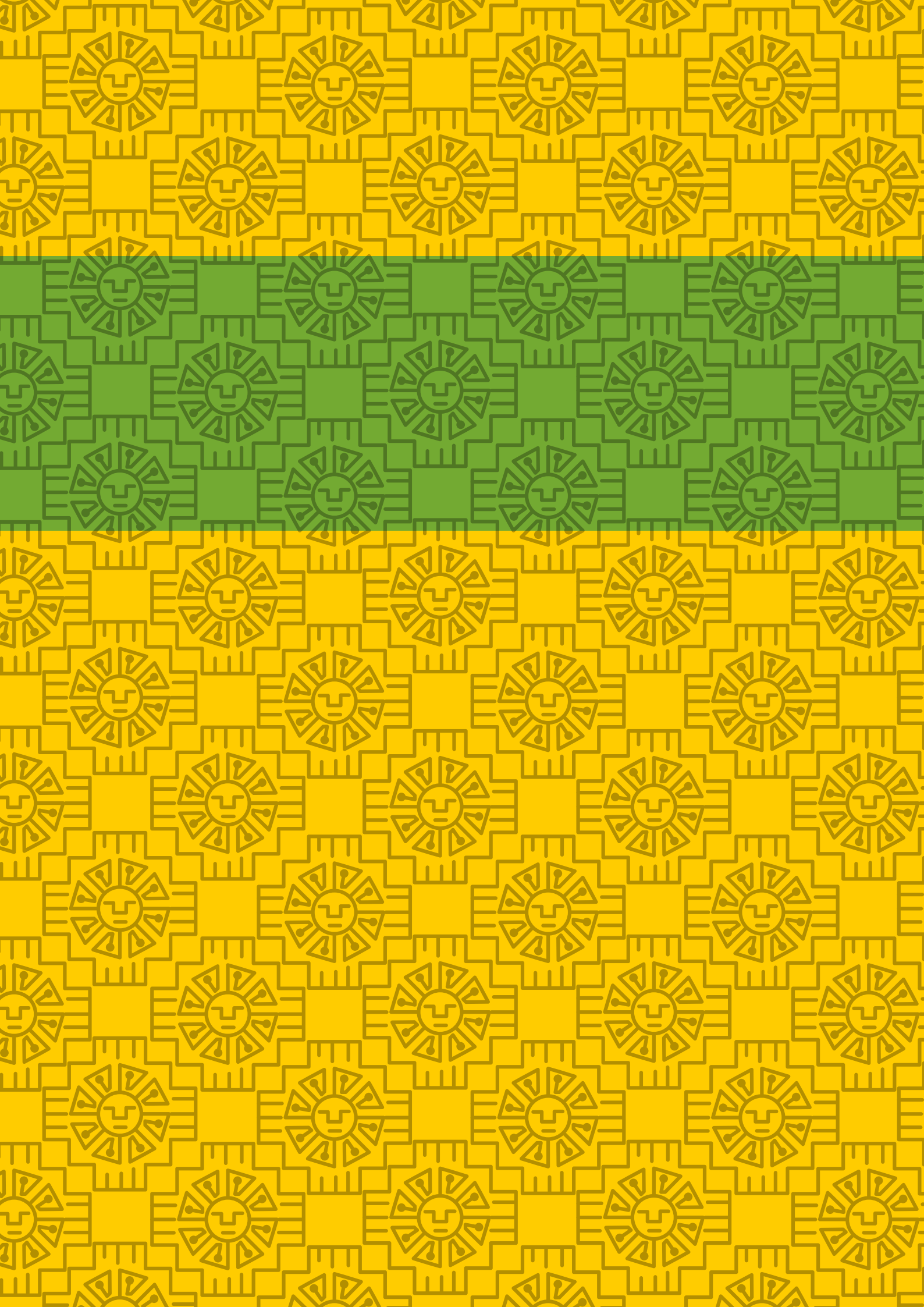
Composición química  
contenida en 100g  
de la parte comestible.

Energía	80kcal
Proteína	1.60g
Grasa Total	0.10g
Colesterol	0mg
Glúcidos	21.1g
Fibra	1.20g
Calcio	20mg
Hierro	1.20mg
Yodo	0g
Vitamina A	532mg
Vitamina C	2.60mg

Fuente: Loche en la base de datos de nutrientes de USDA.







# PROTEINAS

## 100% NATURALES



# Machu Picchu

## GOLDEN MIX



MACA



QUINOA



CACAO



Es una Mezcla de sabores andinos y de la amazonia del Perú, contiene quinua con gran valor nutritivo, maca fuente de vitaminas y cacao con su fuente energético. Logrando de este mix ser un gran potenciador para la alimentación diaria.

MACHU PICCHU  
100% Natural  
Formula: 500 gr (17.64 onzas)  
SKU: F-MQC-IKP-507





- ⚙ Refuerza el sistema inmune.
- ⚙ Rico en fibras, carbohidratos y proteínas
- ⚙ Ayuda al buen funcionamiento de la memoria.
- ⚙ Funciona como complemento alimenticio aumentando la energía.



Consumir 10 gr (equivalente a 2 cucharadas) disueltas en un vaso con leche fría o tibia o combínalo con tus jugos u otras bebidas.



# INKA GOLDEN POWER



TARWI



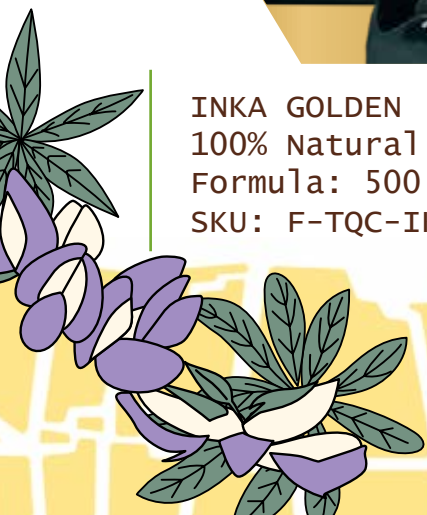
QUINOA



CACAO

- ✿ Contiene alto contenido en calcio.
- ✿ Promueve la regularidad y ayuda a evitar el estreñimiento.
- ✿ Ideal para el consumo dietético.
- ✿ Maravillosa fuente de fibra y minerales.

INKA GOLDEN  
100% Natural  
Formula: 500 gr (17.64 onzas)  
SKU: F-TQC-IKP-505



Es una Mezcla de sabores andinos y de la amazonia del Perú, contiene tarwi con su fuente de proteína, maca con su fuente de vitaminas y cacao con su fuente energético. Logrando de este mix ser un gran potenciador para la alimentación diaria.



Consumir 10 gr (equivalente a 2 cucharadas) disueltas en un vaso con leche fría o tibia o combínalo con tus jugos u otras bebidas.



# Maca

YELLOW

Gelatinized



La maca gelatinizada amarilla de Intikisa esta elaborada con 100% de maca andina para brindar al consumidor propiedades, vitaminas y beneficios para su salud, asimismo, el fortalecimiento cardiovascular e inmunológico.

MACA  
100% Natural  
Polvo: 250 gr (8.82 onzas)  
SKU: M-G-IKP-250



- ⚙ Incrementa la energía de forma natural.
- ⚙ Mejora la claridad mental.
- ⚙ Restaura la capacidad y equilibrio del cuerpo.
- ⚙ Tratamiento ante la impotencia en el hombre y otros desordenes de la fertilidad.



Consumir 1-2 cucharadas (5 -10 gr)  
al día en agua, leche, jugos u  
otras bebidas.



# Maca Powder

ORGANIC

La maca negra con huanarpo gelatinizada de Intikisa está elaborada con maca 100% andina que está llena de propiedades. Es una proteína vegana, sin gluten y orgánico, siendo un superalimento con increíbles beneficios para tu salud. Así mismo, el Huanarpo al ser una raíz actúa como vigorizante y energizante natural.



MACA POWDER ORGANIC  
100% Natural  
Polvo: 250 gr (8.82 onzas)  
SKU: MM- G-IKP -251





- ❖ Raíz energizante milenaria usada por los incas.
- ❖ Potencia el rendimiento físico, mental y sexual.
- ❖ Incrementa la fertilidad en ambos sexos.
- ❖ Aumenta la capacidad de concentración y memoria.



Consumir 1-2 cucharadas (5 -10 gr) al día en agua, leche, jugos, batidos u otras bebidas.

# Mix Maca

RED - BLACK - YELLOW / ORGANIC

*Gelatinized*

Contiene tres tipos de macas “Roja, Negra y Amarilla” de Intikisa está elaborada con maca 100% andina la cual está llena de propiedades y vitaminas. Es una proteína vegana, sin gluten y orgánico, siendo un superalimento con increíbles beneficios para tu salud.



MIX DE MACA  
100% Natural  
Polvo: 250 gr (8.82 onzas)  
SKU: MNRA-G-IKP-252





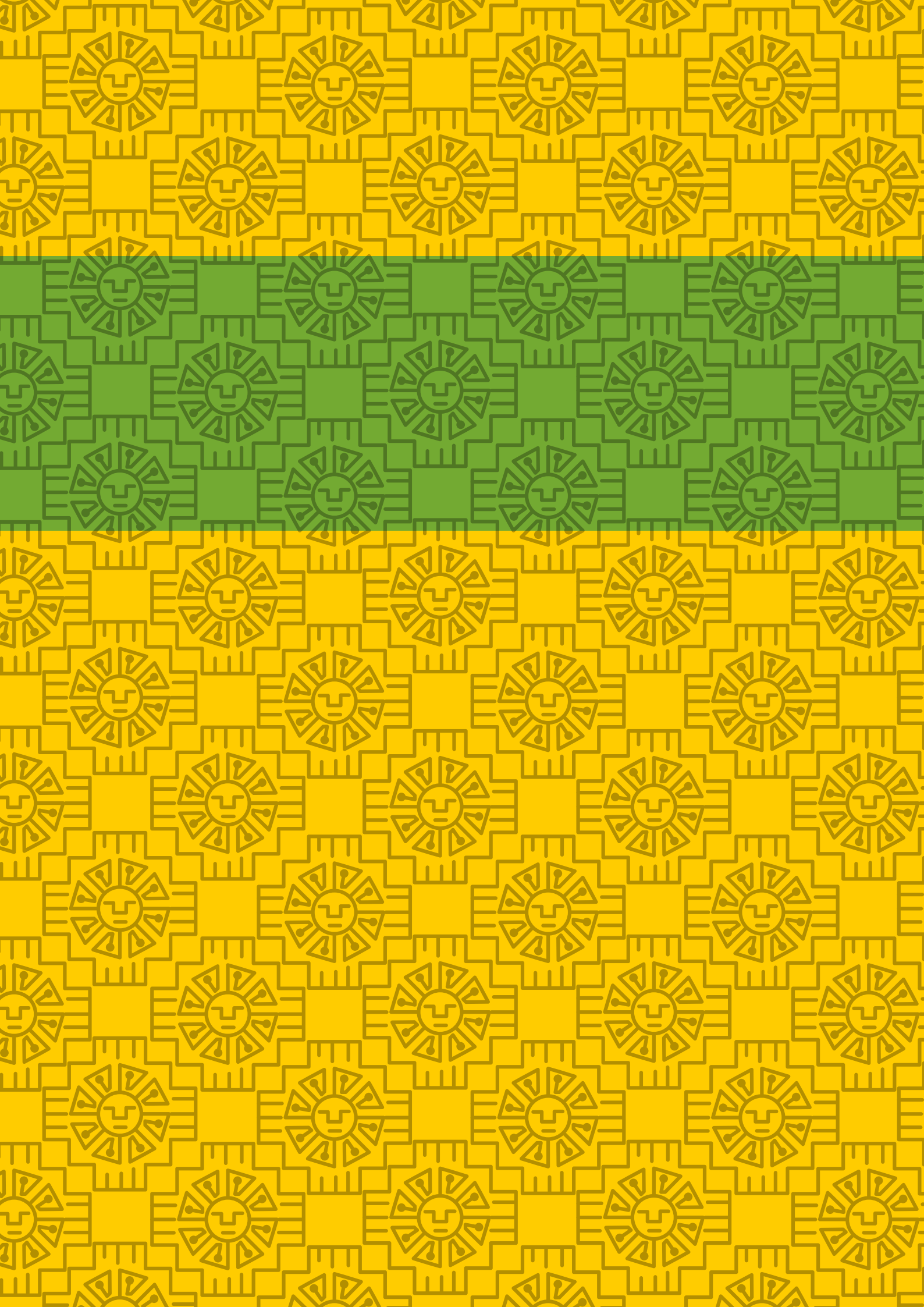
- ❖ Reduce los síntomas de la menopausia.
- ❖ Mejora el equilibrio hormonal.
- ❖ Promueve un flujo sanguíneo saludable.
- ❖ Ayuda a disminuir el estrés.



Consumir 1-2 cucharadas (5 -10 gr) al día en agua, jugos, batidos u otras bebidas.







# GELATINIZADOS



# AGUAJE POWDER

ORGANIC PERUVIAN



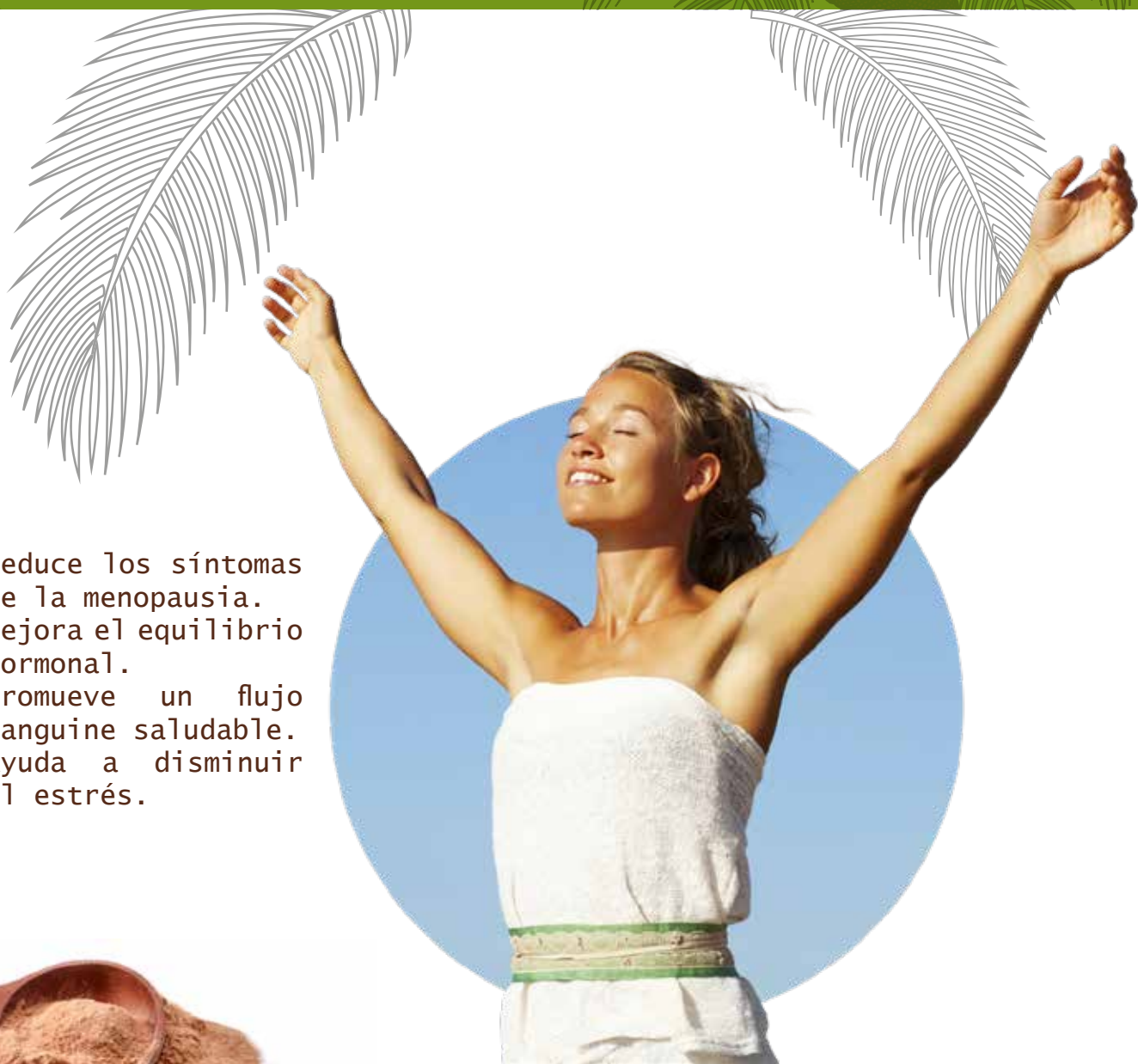
Contiene tres tipos de macas “Roja, Negra y Amarilla” de Intikisa está elaborada con maca 100% andina la cual está llena de propiedades y vitaminas. Es una proteína vegana, sin gluten y orgánico, siendo un superalimento con increíbles beneficios para tu salud.



MIX DE MACA  
100% Natural  
Polvo: 250 gr (8.82 onzas)  
SKU: MNRA-G-IKP-252







- ✿ Reduce los síntomas de la menopausia.
- ✿ Mejora el equilibrio hormonal.
- ✿ Promueve un flujo sanguíneo saludable.
- ✿ Ayuda a disminuir el estrés.



Consumir 1-2 cucharadas (5 -10 gr) al día en agua, jugos, batidos u otras bebidas.



# CAMU CAMU POWDER

ORGANIC PERUVIAN



Contiene tres tipos de macas “Roja, Negra y Amarilla” de Intikisa está elaborada con maca 100% andina la cual está llena de propiedades y vitaminas. Es una proteína vegana, sin gluten y orgánico, siendo un superalimento con increíbles beneficios para tu salud.

MIX DE MACA  
100% Natural  
Polvo: 250 gr (8.82 onzas)  
SKU: MNRA-G-IKP-252





- ⦿ Reduce los síntomas de la menopausia.
- ⦿ Mejora el equilibrio hormonal.
- ⦿ Promueve un flujo sanguíneo saludable.
- ⦿ Ayuda a disminuir el estrés.



Consumir 1-2 cucharadas (5 -10 gr)  
al día en agua, jugos, batidos u  
otras bebidas.





# CASSAVA FLUOR

ORGANIC PERUVIAN

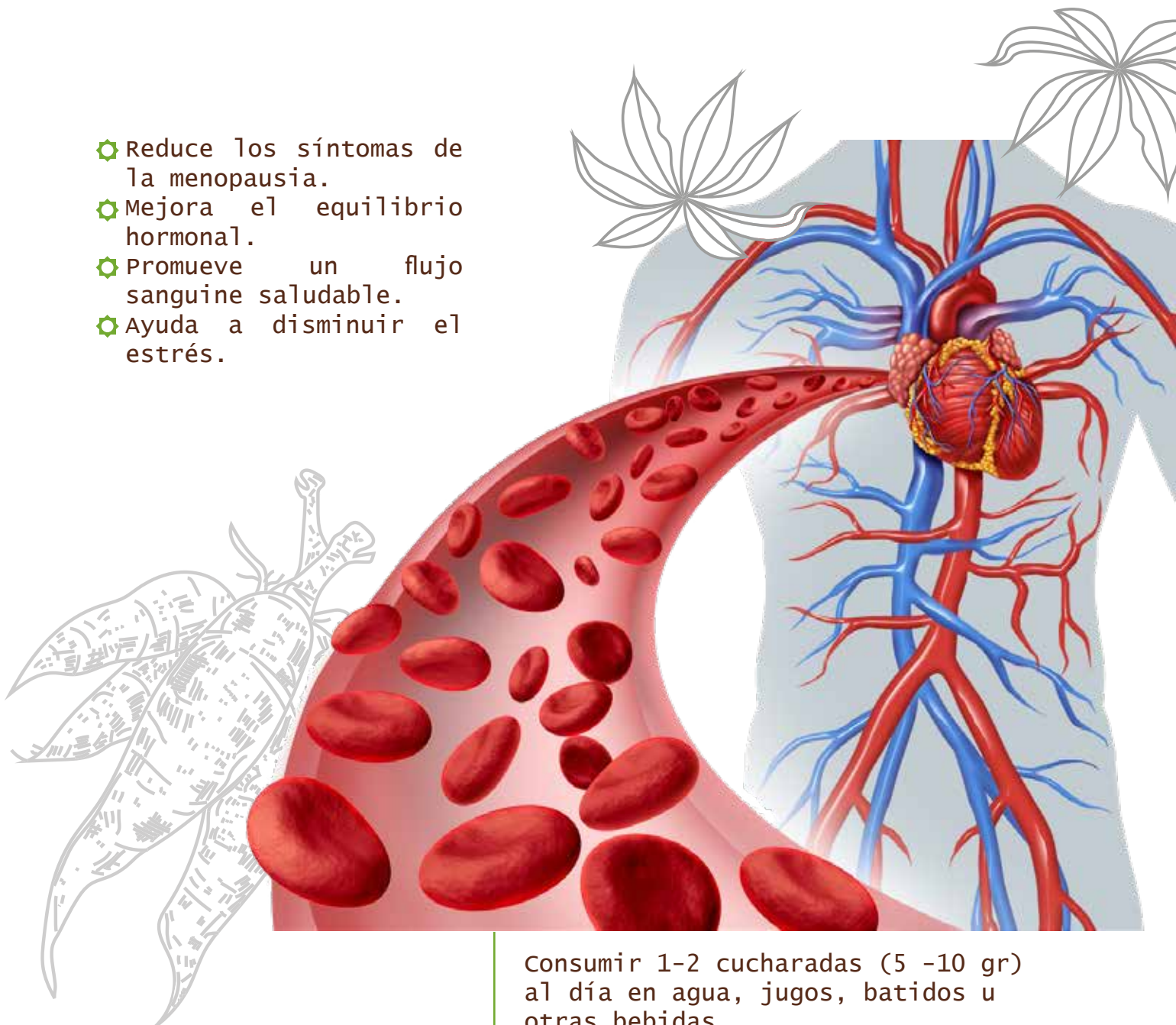


Contiene tres tipos de macas “Roja, Negra y Amarilla” de Intikisa está elaborada con maca 100% andina la cual está llena de propiedades y vitaminas. Es una proteína vegana, sin gluten y orgánico, siendo un superalimento con increíbles beneficios para tu salud.



MIX DE MACA  
100% Natural  
Polvo: 250 gr (8.82 onzas)  
SKU: MNRA-G-IKP-252

- ⦿ Reduce los síntomas de la menopausia.
- ⦿ Mejora el equilibrio hormonal.
- ⦿ Promueve un flujo sanguíneo saludable.
- ⦿ Ayuda a disminuir el estrés.



Consumir 1-2 cucharadas (5 -10 gr)  
al día en agua, jugos, batidos u  
otras bebidas.



# LUCUMA POWDER

ORGANIC PERUVIAN

Contiene tres tipos de macas “Roja, Negra y Amarilla” de Intikisa está elaborada con maca 100% andina la cual está llena de propiedades y vitaminas. Es una proteína vegana, sin gluten y orgánico, siendo un superalimento con increíbles beneficios para tu salud.

MIX DE MACA  
100% Natural  
Polvo: 250 gr (8.82 onzas)  
SKU: MNRA-G-IKP-252





- ✿ Reduce los síntomas de la menopausia.
- ✿ Mejora el equilibrio hormonal.
- ✿ Promueve un flujo sanguíneo saludable.
- ✿ Ayuda a disminuir el estrés.



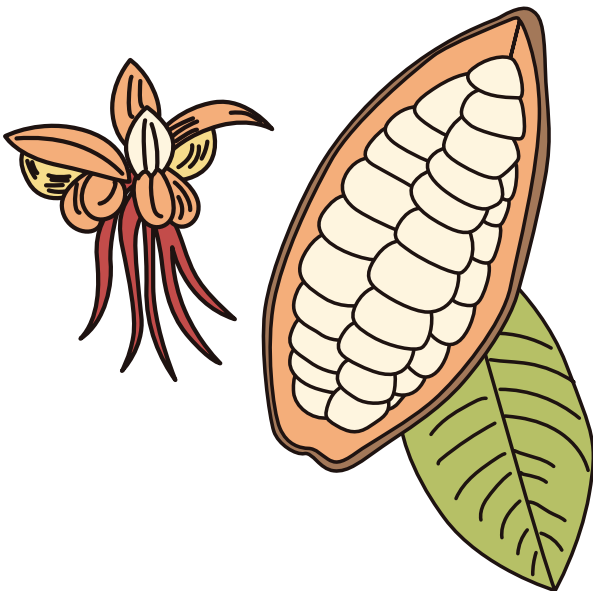
Consumir 1-2 cucharadas (5 -10 gr) al día en agua, jugos, batidos u otras bebidas.

# CACAO NIBS

ORGANIC PERUVIAN



El Cacao Nibs son la forma más saludable de comer chocolate. Los granos se tuestan a una temperatura perfecta que asegura la presencia de sus nutrientes y aroma único, a la vez que añaden un sabor crujiente y notable.



CACAO NIBS (Theobroma cacao)  
100 % Natural  
Polvo: 250 gr (8,82onzas)  
SKU: CN-IKP-250



- ❖ Protección cardiovascular y antioxidante.
- ❖ Efecto antibacterial.
- ❖ La Teobromina relaja el músculo liso del tracto digestivo.
- ❖ También contiene xantinas que tienen un efecto diurético y vasodilatador. Las cascavas de cacao es rica en vitamina D y teobromina.
- ❖ Ayuda a reducir depósitos de lípidos.



Consumir 1 – 2 cucharadas como snack durante el día, en ensaladas de frutas, muffins, queques, en la preparación de batidos y otras mezclas saludables para el desayuno.



# CACAO POWDER

ORGANIC PERUVIAN



El cacao en polvo orgánico de la marca Intikisa viene en una presentación en un empaque con 250 gr de contenido. Este producto es un superalimento que se cosecha de manera orgánica en Perú. El cacao contiene una gran cantidad de proteínas, antioxidantes y minerales para empezar con un buen desayuno.



CACAO POWDER (Theobroma cacao)  
100 % Natural  
Polvo: 250 gr (8,82onzas)  
SKU: CP-IKP-250

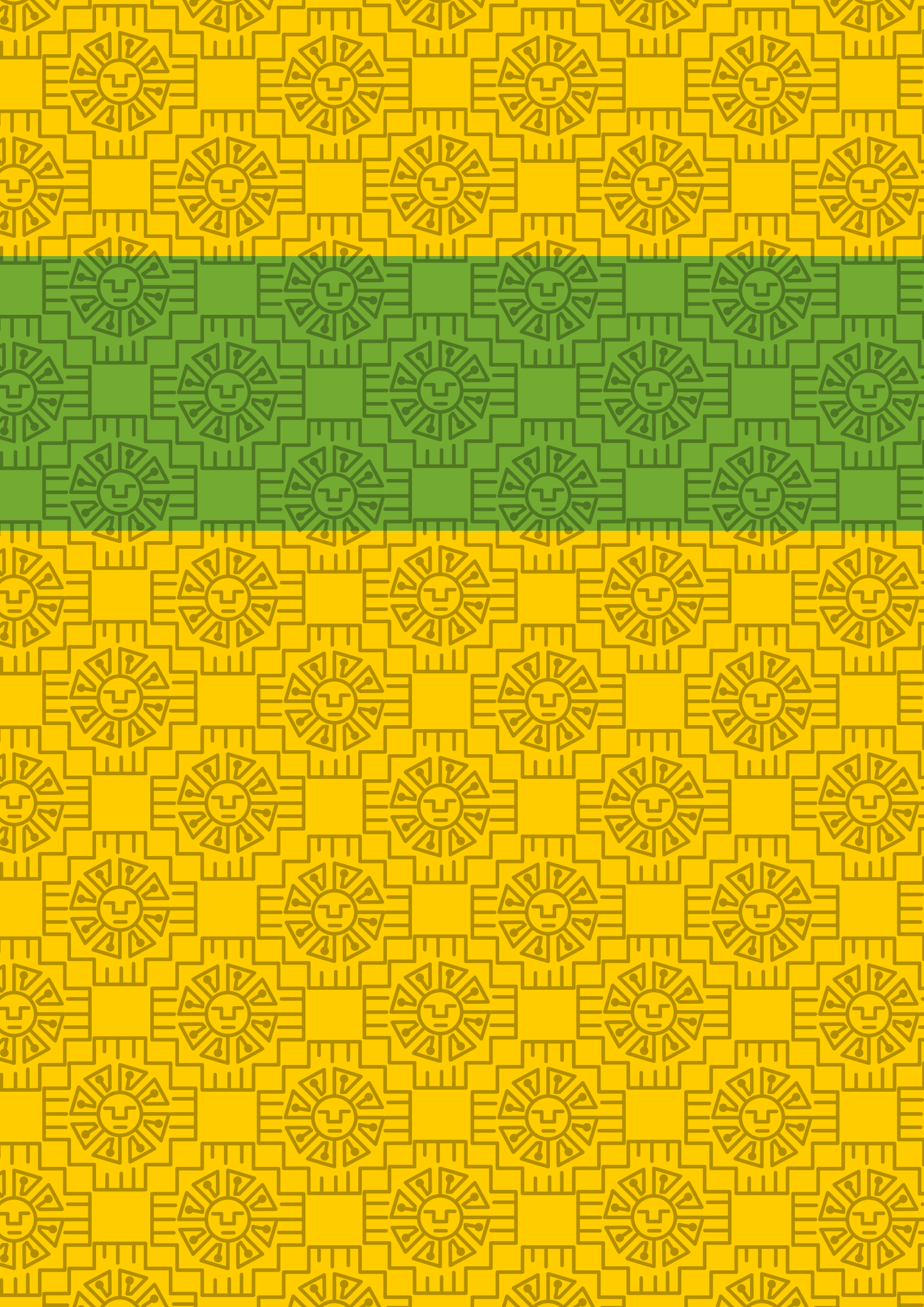


- ❖ Protección cardiovascular y antioxidante.
- ❖ Efecto antibacterial.
- ❖ La Teobromina relaja el músculo liso del tracto digestivo.
- ❖ También contiene xantinas que tienen un efecto diurético y vasodilatador.
- ❖ Las cáscaras de cacao es rica en vitamina D y teobromina.
- ❖ Ayuda a reducir depósitos de lípidos.



Consumir 1 – 2 cucharadas, una taza con leche o con yogurt o batidos. Además, se puede utilizar en la preparación de postres como una torta de chocolate o unos brownies.







# PRODUCTOS DESHIDRATADOS



# LOCHE

## DESHIDRATADO



El zapallo Loche 100% de Intikisa proviene de la región Lambayeque, es valorado como un superalimento desde tiempos ancestrales por sus extraordinarios atributos nutricionales, cultivo oriundo y emblemático de la costa norte peruana. Siendo protagonista estelar de su gastronomía, especialmente.

LOCHE DESHIDRATADO  
100% Natural

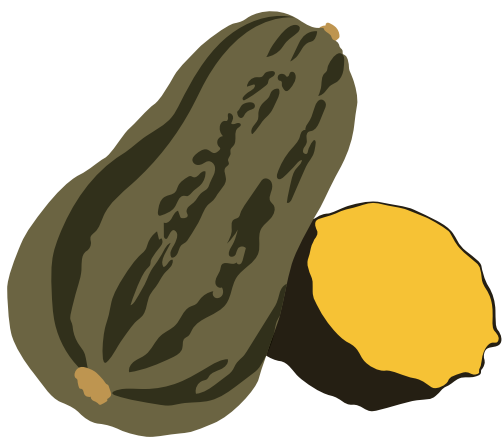
Presentación: 85 gr (3.00 onzas) – 150 gr (5.29 onzas)

SKU: SQL-IKP-85 / SQL-IKP-150





- ❖ Rico en vitamina C, proteínas y contiene minerales como el calcio, fósforo, proteínas, carbohidratos y hierro.
- ❖ Protege la mucosa estomacal.
- ❖ Ideal para la preparación de diferentes platos criollos.
- ❖ Disminuye el colesterol en la sangre.
- ❖ Es diurético y anticancerígeno.



Consumir 1-2 cucharadas (5 -10 gr) al día en agua, jugos, batidos u otras bebidas.



# Blueberry

DEHIDRATED

ARANDANO DESHIDRATADO



Los arándanos deshidratados de Intikisa es un fruto delicioso que últimamente ha adquirido demasiada fuerza gracias a su gran sabor y el hecho de que combina muy bien con todo, además de que los puedes consumir en cualquier momento del día.



100% Natural

Presentación: 70 (2.47onzas) - 200 gr (7.05 onzas)

SKU: AD-IKP-70 / AD-IKP-200

- ⦿ Mejora el tránsito intestinal.
- ⦿ Potente antioxidante.
- ⦿ Reduce los niveles de colesterol en la sangre.
- ⦿ Protegen el sistema cardiovascular.
- ⦿ Evita infecciones del tracto urinario.
- ⦿ Disminuye el riesgo de padecer enfermedades degenerativas.



Se recomienda consumir 2 a 4 cucharadas (10 -25 gr) al día en batidos, jugos, ensaladas, etc.



# GOLDEN BERRIES

DESHIDRATADOS



El aguaymanto de Intikisa es uno de los superalimento oriundos del Perú. Es un poderoso antioxidante con alto contenido de vitaminas A, B y C además contiene minerales esenciales como calcio, hierro y fósforo.



100% Natural  
Deshidratado: 200 gr (7.05 onzas)  
SKU: AY-IKP-200

- ❖ Ayuda a mantener una buena digestión.
- ❖ Fuente de vitamina A, B y C.
- ❖ Proporciona antioxidantes beneficiosos para el cuerpo.
- ❖ Contiene gran concentración de fibra.



Se recomienda consumir 2 a 4 cucharadas (10 -25 gr) al día en batidos, jugos, ensaladas, etc.

# BLUEBERRIES

CON CHOCOLATE 60%



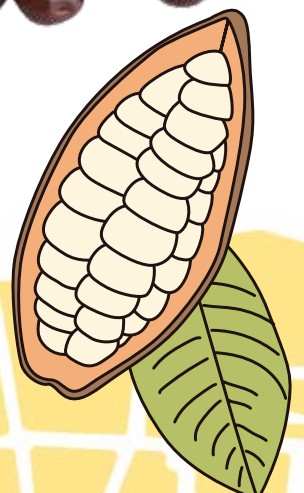
Los arándanos deshidratados de Intikisa con chocolate cacao, es un fruto delicioso ideal para consumirlo diario como snack por su gran sabor, también combina muy bien con todo y es practico para llevarlo a donde vayas.



100% Natural

Presentación: 70 (2.47onzas) – 200 gr (7.05 onzas)

SKU: ADCH-IKP-70 / AD-IKP-200





- ⦿ Mejora el tránsito intestinal.
- ⦿ Potente antioxidante.
- ⦿ Reduce los niveles de colesterol en la sangre.
- ⦿ Protegen el sistema cardiovascular.
- ⦿ Evita infecciones del tracto urinario.
- ⦿ Disminuye el riesgo de padecer enfermedades degenerativas.



Se recomienda consumir 2 a 4 cucharadas (10 -25 gr) al día en batidos, jugos, ensaladas, postres, queques, panqueques, etc.

# GOLDEN BERRIES

CON CHOCOLATE 60%

El aguaymanto deshidratado de Intikisa con chocolate cacao, es un fruto delicioso ideal para consumirlo diario como snack por su gran sabor, también combina muy bien con todo y es practico para llevarlo a donde vayas.



GOLDEN BERRRIES CON CHOCOLATE  
100% Natural  
Deshidratado: 200 gr (7.05 onzas)  
SKU: AYCH-IKP-200



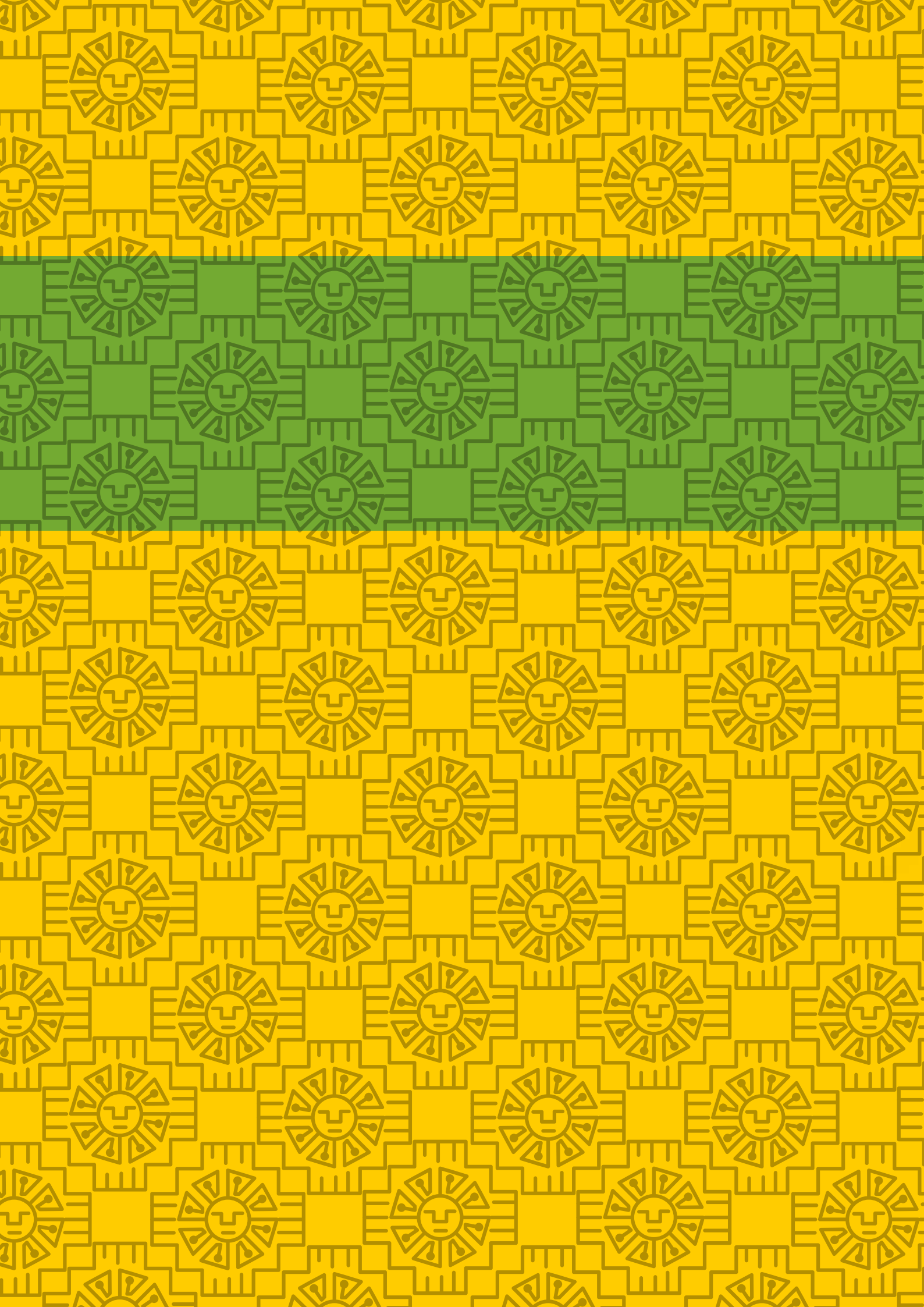
- ✿ Ayuda a mantener una buena digestión.
- ✿ Fuente de vitamina A, B y C.
- ✿ Proporciona antioxidantes beneficiosos para el cuerpo.
- ✿ Contiene gran concentración de fibra.



Se recomienda consumir 2 a 4 cucharadas (10 -25 gr) al día en batidos, jugos, ensaladas, postres, queques, panqueques, etc.







# CHOCOLATE EN BARRA



# PERUVIAN CUP CHOCOLATE



el chocolate y quizá 100% cacao contiene mucho beneficio para nuestra salud, ya que tiene gran concentración de antioxidantes y proteínas beneficiosos para el sistema digestivo e inmunológico.



PERUVIAN CUP CHOCOLATE 100% CACAO  
100% Cacao Natural  
Barra: 100 gr (3.53 onzas)  
SKU: CH-T-IKP-557



- ✿ Gran fuente de calcio.
- ✿ Disminuye la inflamación sobre todo la retención de líquidos.
- ✿ Antioxidante que mejora la salud de la piel.
- ✿ Activa la circulación sanguínea y cardíaca.
- ✿ Mejora y brinda gran cantidad de fibra soluble.
- ✿ Alivia el estrés y es un antidepresivo natural.



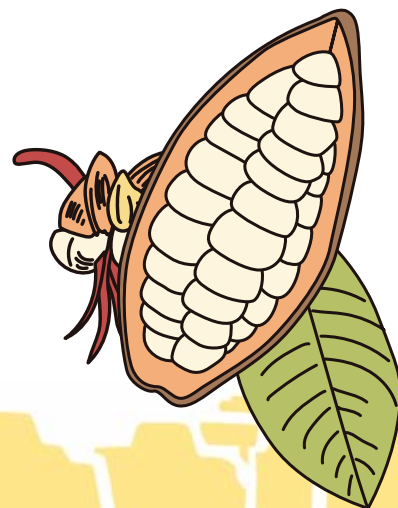
Consumir 5 -10 gr al día en agua, jugos, leche, batidos u otras bebidas.

# INTI PASTRY CHOCOLATE



Inti Pastry de Intikisa es un chocolate con 60% cacao, el cual aporta muchos beneficios para la salud y ideal para preparar alimentos de repostería hola como postres coma torta galletas chocoteja entre otras. Adicionalmente contiene 60% de cacao lecitina de soya manteca cacao y azúcares naturales.

INTI PASTRY CHOCOLATE  
60% Cacao Natural  
Barra: 100 gr (3.53 onzas)  
SKU: CH-R-IKP-60-100



- ❖ Ideal para la preparación de Postres.
- ❖ Adecuado para combinarlo con bebidas, batidos, leche, etc.
- ❖ Antioxidante que mejora la salud de la piel.
- ❖ Activa la circulación sanguínea y cardíaca.
- ❖ Mejora y brinda gran cantidad de fibra soluble.
- ❖ Alivia el estrés y es un antidepresivo natural.



Consumir 5 -10 gr al día en agua, jugos, leche, batidos u otras bebidas.





981 892 119  
(USA) 786 777 9201  
intikisa.us  
intikisa.us