

Komilon

Menestras, Granos y Cereales



¡Pruébalás!



www.komilonLon.com.pe



www.komilonLon.com.pe



LENTEJA

Grano maduro de color marrón, es una pequeña legumbre redonda u ovalada. Las lentejas son muy nutritivas, pueden almacenarse sin necesidad de refrigeración y son una de las mayores fuentes de proteínas de la familia de las legumbres.

PROCEDENCIA : Canadá – USA

PRESENTACIÓN : 500gr. – 5Kg. – 10Kg.

TIEMPO DE REMOJO : 8 horas

TIEMPO DE COCCIÓN: 30 minutos



ARVEJA VERDE PARTIDA

Pisum sativum , Color verde brillante y reluciente, bordes partidos limpiamente. Su tono se torna ligeramente amarillento al cocer. Sabor dulce y cremoso.

PROCEDENCIA : Canadá – USA

PRESENTACIÓN : 500gr. – 5Kg. – 10Kg.

TIEMPO DE REMOJO : 8 horas

TIEMPO DE COCCIÓN : 25 minutos



FRIJOL CANARIO

Es una legumbre, grano maduro, seco y entero, de color amarillo, de la especie “Phaseolus Vulgaris”. Alimento rico en proteínas, fibra y vitamina, muy beneficioso para la salud.

PROCEDENCIA : Canadá – México - USA

PRESENTACIÓN : 500gr. - 5Kg. – 10Kg.

TIEMPO DE REMOJO : 9 horas

TIEMPO DE COCCIÓN: 55 minutos



FREJOL PANAMITO

Grano seco de color blanco de forma ovalada. una fuente sostenible de proteína, fibra y vitaminas.

PROCEDENCIA : USA

PRESENTACIÓN : 500gr. - 5Kg. – 10Kg.

TIEMPO DE REMOJO : 9 horas

TIEMPO DE COCCIÓN: 50 minutos



MAIZ POP CORN

Pertenece a los maíces cristalinos duros o semiduros.

PROCEDENCIA: Argentina - Brasil

PRESENTACION : 500gr. – 5Kg. - 10Kg.

TIEMPO DE COCCIÓN: 3 – 5 minutos



MAIZ CANCHA

Pertenece a la especie Zea Mays , el maíz es uno de los cereales más abundantes y populares y asimismo de los más consumidos. De color amarillo.

PROCEDENCIA : Perú

PRESENTACIÓN: 5Kg.

TIEMPO DE COCCIÓN : 3 - 5 minutos



FRIJOL NEGRO

Los frijoles negros (*Phaseolus vulgaris*) son una legumbre muy nutritiva. Son medianos, de color negro y ovalados, teniendo un sabor ligeramente dulce.

PROCEDENCIA: Argentina - Bolivia

PRESENTACION : 500gr. – 5Kg. - 10Kg.

TIEMPO DE REMOJO : 9 horas

TIEMPO DE COCCIÓN: 55 minutos



LENTEJA BB

Las lentejas son muy nutritivas, pueden almacenarse por tiempos prolongados. Color verde y pequeña (4,5-5,0 mm). No se deshace al cocerla. Sabor relativamente neutro.

PROCEDENCIA : Canadá - USA

PRESENTACIÓN: 500gr. - 5Kg. – 10 Kg.

TIEMPO DE COCCIÓN : 40 minutos



GARBANZO

(Cicer arietinum) es una legumbre. Color amarillo pálido. Textura firme, sabor entre el de las castañas y las nueces.

PROCEDENCIA : Canadá - México

PRESENTACIÓN : 500gr. – 5Kg. – 10Kg.

TIEMPO DE REMOJO : 9 horas

TIEMPO DE COCCIÓN: 60 minutos



PALLAR

Grano maduro y entero procedente de la especie *Phaseolus lunatus*, generalmente de color blanco

PROCEDENCIA: Perú

PRESENTACIÓN: 500gr. – 5Kg. – 10Kg.

TIEMPO DE REMOJO : 9 horas

TIEMPO DE COCCIÓN: 60 minutos



QUINUA

Es un grano seco , excelente ejemplo de alimento funcional su calidad. Fuente de aminoácidos esenciales para el ser humano.
Es un alimento muy completo y de fácil digestión

PROCEDENCIA : Perú

PRESENTACIÓN: 500gr. - 5 Kg. – 10 Kg.

TIEMPO DE REMOJO : 8 horas

TIEMPO DE COCCIÓN: 8 - 15 minutos



QUINUA TRICOLOR

PROCEDENCIA : Perú

PRESENTACIÓN: 500gr. - 5 Kg. – 10 Kg.

TIEMPO DE REMOJO : 8 horas

TIEMPO DE COCCIÓN: 8 - 15 minutos



CEBADA

Hordeum vulgare, la cebada es un cereal de gran importancia tanto para animales como para humanos y es el quinto cereal más cultivado en el mundo

PROCEDENCIA : Perú

PRESENTACIÓN: 400gr. – 5Kg. – 10Kg.

TIEMPO DE REMOJO : 9 horas

TIEMPO DE COCCIÓN: 50 minutos



LINAZA

La linaza es la semilla de la planta *Linum usitatissimum*. Es usada para consumo humano. El aceite de linaza es rico en ácidos grasos Omega 3, 6 y 9. Un 25-30% de la semilla de linaza se compone de fibra dietética, de la cual una tercera parte es fibra soluble y el resto fibra insoluble.

PROCEDENCIA : BRASIL

PRESENTACIÓN : 5 KG

TIEMPO DE COCCIÓN: 2-3 MIN



PAPA SECA

Producto obtenido del proceso de deshidratación de la papa.

PROCEDENCIA : Perú

PRESENTACIÓN : 400gr. – 5Kg. – 10Kg.

TIEMPO DE COCCIÓN: 40min.



TRIGO MOTE

Este mote se prepara a partir granos de trigo partidos y sin piel. Es por tanto un producto rico en hidratos. Es un excelente ingrediente para dar sabor, textura y aporte nutritivo a todo tipo de guisos y sopas. Antes de usarlo es aconsejable dejarlo en remojo la noche anterior para reducir los tiempos de cocción.

PROCEDENCIA : Perú

PRESENTACIÓN : 500gr. – 5Kg. – 10Kg.

TIEMPO DE COCCIÓN: 2-3 MIN