

Teff

el superalimento cultivado y procesado en España

CYLTEFF



EXPERIENCIA

El teff es el cereal más pequeño del mundo y está incluido dentro del grupo de los cereales milenarios. Originariamente procede de Etiopía. Las fantásticas propiedades del teff nos impulsaron a iniciar su cultivo en España hace ya más de 10 años y hemos extendido su producción por varias zonas del país. Elaboramos teff convencional y somos el mayor productor mundial de teff ecológico.

CONTROL Y CALIDAD

Al ser la única materia prima con la que trabajamos, todas nuestras instalaciones están diseñadas para procesar teff. Controlamos todo el proceso, desde el campo hasta el producto final por lo que contamos con una trazabilidad total. Todo el teff ha sido procesado en nuestras instalaciones con el sumo cuidado y cumpliendo toda la normativa alimentaria europea.



Expertos en teff

BLONK
Quality Ingredients



Son muchas las características que convierten al teff en un alimento muy interesante. Las más reseñables:

- Alto contenido en nutrientes saludables
- Fuente excelente de fibra
- Sin gluten
- Fácil absorción intestinal
- Proporciona energía
- Muy bajo en grasa
- Contiene carbohidratos lentos
- Alto contenido de aminoácidos esenciales
- Bajo índice glucémico
- Alimento sostenible para el medio ambiente
- Libre de GMO



En nuestro objetivo de ser tus expertos en teff, estamos continuamente trabajando en la mejora del cultivo y de las propiedades del teff obtenido.

De este modo, después de años de pruebas, investigación y trabajo, hemos conseguido en terrenos seleccionados ir mejorando los valores nutricionales del teff que producimos, lo que nos permite ofrecer un teff mejor, quedando confirmado por los resultados obtenidos en análisis de laboratorios externos oficiales. De hecho, podemos garantizar ciertos valores especiales que proceden de algunos de nuestros lotes para clientes interesados.

El teff es un superalimento y queremos proporcionar a nuestros clientes un teff excelente, no sólo por su apariencia externa sino también por lo que contiene.

LÍNEA DE PRODUCTOS

Cultivamos dos variedades de teff, una de color blanco y otra marrón, así que los productos están disponibles en ambos colores.

GRANO

Nuestro teff cosechado pasa por diferentes procesos de limpieza y esterilización para garantizar a nuestros clientes un grano estandarizado que puede ser utilizado para molienda, como ingrediente en otros procesos industriales o para ser envasado en pequeño formato para consumidores finales.

Se suministra en big bags o en sacos de 20 kg.

HARINA

Hemos desarrollado distintos tipos de harina para satisfacer las necesidades de nuestros clientes.

Se suministra en big bags o en sacos de 20 kg.

Harina estándar - Es el tipo más utilizado. Se añade en la elaboración de productos de panadería y pastelería, galletas, crepes, salsas, mueslis, pizzas, crackers, rebozados, pequeño envase para consumidor, etc.

Harina Fina - Un tipo de harina diseñado para los que precisen una harina más fina que la normal. Se suministra especialmente para mixes de panadería y ciertos preparados para pastelería.

Harina termotratada especial - Un tipo de harina donde el recuento microbiológico es muy bajo, haciendo factible su consumo "en crudo". Fundamentalmente, se utiliza para usarlo en envases para consumidor.

Harina extra soluble - Este tipo de harina se añade en productos donde la solubilidad es más importante. Así se está añadiendo por ejemplo en batidos y otros preparados para bebidas, sopas, salsas y mixes para crepes.

Harina para injera - La forma tradicional de consumir teff en Etiopía y Eritrea es en forma de injera, que es la base de su alimentación y que podría decirse que es un "pan plano". Hemos desarrollado un tipo de harina especial para su preparación que está siendo muy valorado por la comunidad etíope, repartida por todo el mundo.

Además de estos cinco tipos de harina, elaboramos otros tipos de harina personalizados para los clientes que tengan necesidades especiales.

COPOS

Para elaborar este producto, hemos cocido, laminado y horneado el teff. El resultado son unas pequeñas láminas con un cierto aroma a frutos secos tostados. Proviene de una mezcla de teff blanco con teff marrón y una de sus propiedades es que tienen una gran capacidad de absorción de agua. Se utilizan para preparar pan, mueslis, "porridge", papillas, para añadir al yogur, cobertura en panes y galletas, decoración en ensaladas, en bombones y otros productos de chocolate, barritas, etc.

Además de esto, sustituyen al pan rallado y a otros cereales en productos cárnicos para así convertirlos en productos sin gluten pero con alto valor nutricional.

Los copos son excelentes para elaborar productos veganos y vegetarianos. Se consiguen muy buenos sustitutos de la carne.

Copos gruesos - Una variedad de copos más gruesos que elaboramos para aquellos clientes que no precisan de un copo tan fino para sus productos, por ejemplo, para barritas energéticas, fitness y de cualquier otro tipo.



Grano de teff, marrón y blanco



Harina de teff, blanca y marrón



Somos el proveedor que buscas para tus productos con teff



- **Origen EU:** 100% teff ha sido cultivado y procesado en España.
- Cumplimos con toda la normativa alimentaria europea.
- **Garantizado sin gluten:** es el único ingrediente que manejamos y todos los productos han sido procesados de principio a fin en nuestras instalaciones.
- **Trazabilidad:** conocemos exactamente el origen de cada kilogramo, controlamos desde el campo a la mesa.
- **Libre de residuos y metales pesados:** hacemos un análisis sobre todos los lotes de más de 750 sustancias que lo corrobora.
- **Baja huella de carbono:** tanto por las características del cultivo como por acortar distancia a destino.
- **Suministro europeo:** no quitamos a África uno de sus alimentos básicos.
- **Baja huella hídrica:** utilizamos mucho menos agua que en otros tipos de cultivo de regadío.
- **Mejora de los suelos** españoles contra la desertización.
- **Sostenibilidad y empleo** para las zonas donde se produce.
- **Investigación continua** en mejora de procesos y en las propiedades del teff.
- **Capacidad productiva alta,** con facilidad para ser aumentada.
- **Cultivamos en regadío:** de este modo garantizamos producción y calidad.
- **Calidad constante**
- **Suministramos también para "baby food"**
- **Desarrollo continuo** de nuevos productos y aplicaciones de teff.
- **Productos personalizados** según necesidades del cliente.
- **Exportamos por todo el mundo,** comunicándonos en múltiples idiomas.



Información

BLONK
Quality Ingredients

✉ email: info@blonk
🌐 www.blonk.es
☎ Tel. +34 979 163 686
☎ Tel. +34 653 873 914