

# Huella Verde Ceilan S.A.S.

NIT.: 901.244.564-8



## DESCRIPCION DE LA EMPRESA

Huella Verde Ceilán S.A.S es una empresa que se dedica a comercializar productos agropecuarios, fundada por un equipo multidisciplinario de la industria de alimentos, la principal motivación de la compañía es brindar estabilidad, confiabilidad y desarrollo del agro Colombiano, la industria nacional está en continuo crecimiento con productos sanos y atractivos para el comercio mundial, las principales variables que atraen el comercio son productos funcionales, saludables y manipulados con prácticas sanas en toda la cadena de producción. Nuestros principales clientes son la industria alimenticia, farmacéutica y cosmética, nuestra propuesta es relevante y enmarcada en nuestra política de calidad, los procesos de obtención de las materias primas del agro son realizadas por los agricultores con asesoría de profesionales idóneos, consientes del trabajo en equipo y del impacto en la salud, medio ambiente y la economía de las familias campesinas.

## COMPANY DESCRIPTION

Huella Verde Ceilán SAS is a company dedicated to commercialize agricultural products, founded by a multidisciplinary team of the food industry, the main motivation of the company is to provide stability, reliability and development of Colombian agriculture, the national industry is constantly growing with healthy and attractive products for world trade, the main variables that attract trade are functional, healthy products and manipulated with healthy practices throughout the production chain. Our main customers are the food industry, pharmaceutical and cosmetics, our proposal is relevant and framed in our quality policy, the processes of obtaining raw materials from agriculture are carried out by farmers with advice from qualified professionals, aware of teamwork and the impact on health, environment and economy of peasant families.

## CONTACTO

### CONTACT

HUELLA VERDE CEILAN S.A.S.

Huella Verde Ceilan S.A.S.

Dirección (Address): Ceilan, Bugalagrande,  
Valle del Cauca

Celular (mobile): +57 3212220118-3175703573  
-3156264227

Pagina Web (Web page): <http://huellaverde.co/>

Correo electronico (E-mail): [comercial@huellaverde.co](mailto:comercial@huellaverde.co)

# Sacha Inchi

## NOMBRE COMERCIAL

Plukenetia volubilis  
linneo, sacha inchi,  
Inca peanut, maní del  
inca, sacha maní.

## COMMERCIAL NAME

Plukenetia volubilis  
linneo, sacha inchi,  
Inca peanut, Inca  
peanut, sacha peanut.



## DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Sacha inchi (*Plukenetia volubilis* L.) de la familia Euphorbiaceae también se conoce como maní sacha, maní de montaña, nuez inca o maní inca. Es nativo del bosque tropical lluvioso de la región amazónica de América del Sur, que incluye partes de Perú, Colombia y el noroeste de Brasil. Los representantes de otras especies reportadas del género *Plukenetia* incluyen *P. brachybotrya*, *P. polyadenia*, *P. lorentensis* y *P. huayllabambana*. Sus propiedades morfológicas y fisicoquímicas difieren de *P. volubilis* (comúnmente conocida como sacha inchi). Sacha inchi se está desarrollando en otras partes del mundo (por ejemplo, el sudeste asiático) debido a su gran potencial como cultivo económico. Sacha inchi tiene una cápsula de fruta en forma de estrella (3–5 cm). A medida que la fruta madura, el color cambia de verde a marrón negruzco. Las cápsulas de fruta contienen semillas ovales de color marrón oscuro comestibles (1,5–2 cm).

Semillas y frutos oleaginosos, incluso quebrantado, excepto para siembra

**PRESENTACIÓN** Semilla descascarada

**ZONA DE PRODUCCIÓN** Ceilan, Valle del Cauca

**ORIGEN** Amazonia Peruana

## PRODUCT DESCRIPTION

Sacha inchi (*Plukenetia volubilis* L.) from the family Euphorbiaceae is also known as sacha peanut, mountain peanut, Inca nut or Inca peanut. It is native from the tropical rain forest of the Amazon region of South America that includes parts of Peru, Colombia and northwestern Brazil. Representatives of other reported species of the genus *Plukenetia* include *P. brachybotrya*, *P. polyadenia*, *P. lorentensis*, and *P. huayllabambana*. Their morphological and physicochemical properties differ from *P. volubilis* (commonly known as sacha inchi). Sacha inchi is being developed in other parts of the world (e.g., Southeast Asia) because of its great potential as an economic crop. Sacha inchi has a star-shaped fruit capsule (3–5 cm). As the fruit matures, the color turns from green to blackish brown. The fruit capsules contain edible dark brown oval seeds (1.5–2 cm).

Seeds and oleaginous fruits, whether or not broken, except for sowing

**PRESENTATION** Peeling seed

**PRODUCTION AREA** Ceilan, Valle del Cauca

**ORIGIN** Peruvian Amazone

## CARACTERISITICAS DEL PRODUCTO

### COMPOSICION QUIMICA DE LA SEMILLA

|  | Semilla |
|--|---------|
| Composicion aproximada (%)                 |         |
| Ácidos grasos (g/100 g muestra o % Aceite) |         |
| Ácidos grasos saturados total              | 7,64    |
| Ácidos grasos mono insaturados total       | 11,10   |
| Acido oleico (C18:1, ω 9)                  | 8,55    |
| Ácidos grasos poliinsaturados total        | 81,26   |
| Acido linoleico (C18:2, ω 6)               | 34,69   |
| Acido α-Linolenico (C18:3, ω 3)            | 45,91   |
| Vitamina E (mg/100 g)                      | -       |

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El almacenamiento se realiza en ambientes secos y limpios. La semilla debe ser guardada en sacos de polietileno de 50 kilogramos, los cuales se deben ser apilados en estibas alejado de las paredes con adecuada aireación y ausente de luz solar.

### VENTANA COMERCIAL



Disponibile

|     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| ENE | FEB | MAR | ABR | MAY | JUN | JUL | AGO | SEP | OCT | NOV | DIC |
|     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |

## PRODUCT CHARACTERISTICS

### CHEMICAL COMPOSITION OF SEED

|                                       | Seed  |
|---------------------------------------|-------|
| Proximate composition (%)             |       |
| Fatty acids (g/100 g sample or % oil) |       |
| Total saturated fatty acids           | 7,64  |
| Total monounsaturated fatty acids     | 11,10 |
| Oleic acid (C18:1, ω 9)               | 8,55  |
| Total polyunsaturated fatty acids     | 81,26 |
| Linoleic acid (C18:2, ω 6)            | 34,69 |
| α-Linolenic acid (C18:3, ω 3)         | 45,91 |
| Vitamin E (mg/100 g)                  | -     |

### STORAGE CONDITIONS

The storage is done in dry and clean environments. The seed should be stored in 50-kilogram polyethylene bags, which should be stacked on pallets away from walls with adequate aeration and absence of sunlight.