



CELUTONAL

NUTRICIÓN CELULAR

La esencia del cuerpo, alma, mente y espíritu.

Índice

• ¿Quiénes somos?	1
• ¿Por qué estamos aquí?	2
• Nuestros Servicios	3
• Nuestras oficinas e instalaciones	4
• Línea de ensobretado	5
• Fortilac	10
• Línea Teozintle	11
• Leche entera en polvo	12
• Leche deslactosada	13
• Leche semidescremada en polvo	14
• Formulac	15
• Xokoki Lac (Yogurt en polvo)	16
• Productos para la industria	17
• Dulcilac	18
• Sepayali Lac	19
• Semikki Lac	20
• Pantsin	21
• Variedad de Cereales y Leguminosas	22
• Sobre Nosotros	24

¿Quiénes somos?

Celutonal® es un conjunto de empresas orgullosamente mexicanas, que trabajan bajo los más altos estándares de calidad, a nivel internacional. Ha desarrollado una gama de suplementos alimenticios, formulados con un alto valor hiper nutricional, así como, ha llevado educación a través de cursos, talleres, conferencias, diplomados, retiros, seminarios, terapias, impartidos por expertos en diferentes áreas de los ramos, salud, terapéutico, deporte, económico, cultural, espiritual, brindando herramientas que beneficien a los participantes; incluyendo la articulación de ayudas para comunidades indígenas y grupos vulnerables, con el programa "Tonal Toltecáyotl", el cual consta primeramente de cuatro pilares: alimentación, salud, educación, infraestructura ambiental sustentable y economía sustentable, empezando con comunidades del Estado de México y actualmente en 88 regiones Mayas/Chunes, en Felipe Carrillo Puerto, Quintana Roo, México.

Somos una empresa comprometida con la calidad y la satisfacción total de nuestros clientes, buscando siempre trabajar en equilibrio con la naturaleza para procurar la salud, belleza y bienestar

integral en cada uno de los seres humanos, siendo éste, el principio que nos lleve al primer paso para lograr la perfecta armonía entre el cuerpo, la mente, la energía, el alma y en conjunto alcanzar la grandeza del espíritu.

Estos valores son los que se cimentan en cada uno de los integrantes de este extraordinario corporativo, ya que entendemos, que somos un conjunto de engranajes, que en unión de nuestras fortalezas y talentos, damos día a día lo mejor, para el más alto bien de nuestros consumidores.

Convirtiendo el trabajo en nuestra pasión, con el más fehaciente compromiso, sabiendo que no hay mayor satisfacción, que realizar todo aquello que hacemos, llevándolo a cabo lo mejor posible, para que esto sea reflejado en nuestros productos.

¿Por qué estamos aquí?

Desde el año del 2010 hemos tenido un camino filantrópico brindando herramientas en diferentes rubros con ayuda de capacitaciones, talleres, conferencias, eventos coaching y medicina alternativa de manera gratuita, así como hemos ayudado a exaltar y dignificar la cultura de nuestra maravillosa nación. Sin embargo, nos dimos cuenta que para poder ayudar de una manera más eficiente y eficaz, requeríamos recursos económicos.

Y así, después de un análisis de las destrezas de cada uno de nuestros integrantes, tomamos la decisión de constituirnos formalmente para así poder llevar nuestras habilidades al alcance de toda aquella persona que consume los productos y servicios de la familia CeluTonal.



Nuestros servicios



Los sectores del mercado a los que dirigimos nuestros esfuerzos son:

- 1.- MATERIAS PRIMAS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTICIA
- 2.- PROGRAMAS ESPECIALES PARA GOBIERNO
- 3.- VENTAS INSTITUCIONALES Y AL DETALLE

Dentro de nuestras principales funciones, manejamos procesos de: mezclas de polvos, ensobretados de diferentes productos lácteos y desarrollo de formulaciones a la medida de sus necesidades, manejando una capacidad instalada de hasta **400 toneladas mensuales** de producto y en constante crecimiento.

Nuestras oficinas e instalaciones



Nuestras oficinas e instalaciones



Áreas de higiene del personal operativo.

Nuestras oficinas e instalaciones



**Limpieza y
desinfección de
equipos, pisos,
paredes y
personal al
iniciar y
terminar labores.**



Nuestras oficinas e instalaciones

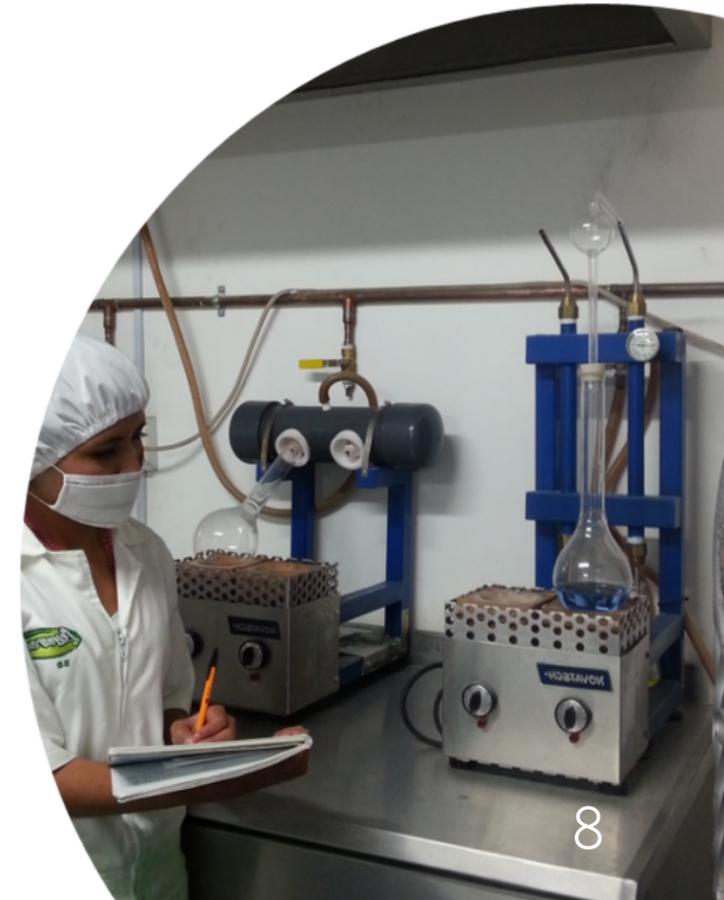


**Área de mezclado
de polvos y
materia prima.**



**Area de
ensobretado y
embalaje.**

Nuestras oficinas e instalaciones



Área de control bromatológico.

Nuestras oficinas e instalaciones



Personal operativo.



Producto terminado.

Forti Lac (Suplemento alimenticio base leche)



Es un suplemento alimenticio ideal para proveer al organismo, de los nutrientes esenciales, que normalmente no son ingeridos a través de la alimentación diaria, ya que con la vida tan agitada que llevamos, solemos caer en la comida rápida por comodidad, aunado al estrés en el que vivimos, que no nos permite asimilar los nutrientes adecuadamente.

Siendo así que nace Forti Lac, ante la necesidad de complementar las vitaminas, minerales, proteínas y la energía, para mantener el organismo en equilibrio ante una vida activa, además, es ideal para el desarrollo infantil en su etapa de crecimiento, mejorando el aprovechamiento escolar y estimulando sus defensas, para mantenerlos sanos.

Presentación: Sobres de 250 g.

Línea Teozintle (Suplemento alimenticio hecho a base de cereales)

Es un Suplemento Alimenticio en polvo a base de cereales, como el maíz, arroz, amaranto y proteína de soya, libre de lactosa, enriquecido con vitaminas y minerales, especialmente formulado para niños con deficiencias nutricionales para su sano crecimiento físico y mental, así como, para personas de la tercera edad, por su fácil digestión y asimilación de nutrientes.

Ventajas de su uso:

- Mejora la nutrición de los niños y personas de la tercera edad.
- Sabores de chocolate, plátano y fresa.
- Producto de fácil digestión.
- Tiene una vida en anaquel de 1 año.
- Es un producto de excelente sabor.



Leche entera en polvo



Presentación en sobres con leche entera en polvo, con todas sus propiedades de calidad, sabor y frescura, adicionada con minerales como el calcio, fósforo, magnesio, vitaminas A, D, C, B1, B2, Ácido Fólico, Hierro y Zinc, lecitina de soya, haciendo el perfecto balance entre lo nutritivo, y el delicioso sabor de la leche fresca.

Ventajas:

- Todos los beneficios de la leche en forma práctica.
- Se maneja en presentación de 240 g, 500 g y 1 Kg.
- Vida de anaquel de 1 año.

Leche deslactosada en polvo

Es bien sabido por la comunidad científica, que después de los 30 años, la lactasa, que es la encima que degrada el azúcar de la leche, empieza a disminuir su producción en el organismo, por lo que, el consumo de leche en algunos casos genera trastornos gástricos, por lo mismo hemos creado la leche libre de lactosa para evitar estos problemas, que generalmente se presenta en los adultos mayores, y de esta forma continuar con todos los beneficios nutricionales que proporciona la leche, así como su sabor y su inclusión en la dieta.



Ventajas:

- Los sobres son en presentaciones de:
- 240 g,
- 500 g
- 1 Kg
- Vida de anaquel de 1 año.
- Proteína 20-34%
- Grasa Butírica 12-26%

Leche semidescremada en polvo

Presentación en sobres de leche semidescremada en polvo, con todas sus propiedades, calidad, sabor y frescura, reducida hasta un 12% de grasa, adicionada con minerales como calcio, fósforo, magnesio, vitaminas A, D, C, B1, B2, ácido fólico, hierro y zinc, teniendo el equilibrio nutricional y, el delicioso sabor de la leche.

Ventajas:

- Reducido en aporte calórico.
- Los sobres son en presentación de 240 g, 500 g y 1 Kg
- Vida de anaquel de 1 año.



Formulac



Sobres con formula lactea en polvo adicionada con vitaminas B1 y B2, minerales como calcio, fósforo, magnesio, lecitina de soya y sólidos de mantequilla.

Ventajas de su uso:

- Excelente valor nutrimental.
- Buen sabor.
- Precio accesible.
- ideal para preparar bebidas, cremas, sopas, postres, licuados, atoles y gelatinas.
- Presentación de 120, 240, 500 g y 1 kg.

Xokoki Lac (Yogurt en polvo)

Yogurt en polvo instantáneo y natural, sabor mango, listo para preparar 1 litro al momento, con probióticos naturales, adicionados con 14 vitaminas, 11 minerales y proteínas de leche de vaca.

Ventajas:

- Es instantáneo.
- Tiene una vida de anaquel de 1 año.
- Es un producto de excelente sabor frutal.
- Por ser en polvo no requiere de refrigeración hasta después de su elaboración.
- Alta mente nutritivo por su mezcla de vitaminas y minerales, para el sano crecimiento de los niños y la mejora de la digestión por su aporte de probióticos.
- Sobres de 250 g y sacos a granel de 25 kg.



Productos para la industria

Contamos con diferentes insumos que pueden ser fácilmente utilizados para diferentes tipos de productos, como:

- Leche para helado
- Leche para panificación
- Leche para atole
- Leche para chocolatería



Dulcilac



Fórmula láctea en polvo para la elaboración de dulces de leche, confitería, chocolates, repostería en general y crema dulce. Obtenida a partir de la deshidratación de leche dulce semidescremada para obtener un producto que al rehidratarse conserva su sabor fresco y limpio así como las propiedades funcionales de la leche.

Ventajas de su uso:

- Es un producto que permite conservar el sabor fresco y cremoso de la leche.
- Da alta palatabilidad y texturas más suaves mejorado la sensación de cremosidad.
- Actúa como agente emulsificante.
- Es un producto que puede congelarse sin generar sinéresis.
- Especialmente diseñada para productos con alto contenido de azúcar.
- Permite reducir costos.
- Cada kilogramo de CANDYLAC rinde para preparar 10 L de leche.
- PRESENTACIÓN : Sacos de 25 kg.

Sepayali - Lac (Leche para atoles)

Es una formula láctea en polvo, especialmente diseñada para la elaboración de Bebidas de leche caliente, como lo son Atoles, Chocolates, Champurrados, arroz con leche, avena, sopas y cremas, cuyo proceso requiere de altas temperaturas y agitación constante.

Ventajas:

- Es una leche con proteínas de excelente calidad, con alta estabilidad térmica y agitación en procesos de cocción rigurosos.
- Mejora la emulsión con cacao y grasa en general.
- Aporta el sabor lácteo, cremoso y fresco de la leche al producto terminado.
- Permite reducir costos de sólidos de leche
- Cada kilogramo de Sepayali - Lac rinde para preparar 10 L de leche. PRESENTACIÓN : Sacos de 25k.



Semikki Lac (Leche para helados)



Formula láctea, derivada de la deshidratación de leche estabilizada y estandarizada de la más alta calidad, con tecnología de punta, lo que permite mantener todas sus propiedades funcionales de manera intacta, como lo son: sabor, aroma, poder de emulsión y retención de aire como agente espumante, lo que lo hace un producto ideal para la elaboración de base para helado, paletas, cremas batidas, chantilly, en productos que serán sometidos a ciclos de congelación y descongelación

Ventajas:

- Sustituye la leche descremada a un menor costo.
- En la base para helado, mejora la textura, incrementa la cremosidad y la solides en paletas.
- Permite la incorporación de aire, mejorando el rendimiento aun en procesos de congelación.
- Disminuye el efecto de hielosidad en el helado y la paleta, dando sensación más agradable a crema y productos más suaves sin tener derretimiento prematuro.
- Excelente agente emulsificante.
- Es un producto resistente a los cambio de temperatura y tolerante a la cadena de congelamiento.
- Cada kilogramo rinde para preparar 10 L de leche, Cada kilogramo de LEMAR ICE rinde para preparar 10 L de leche.
- PRESENTACIÓN : Sacos de 25 kg.

Pantsin (leche para panadería)

Es una formula láctea elaborada para la fabricación de productos de panificación, como pastelería y galletería fina. Teniendo amplias ventajas sobre la leche en polvo descremada.

Ventajas de su uso:

- Aporta sabor muy agradable a leche fresca. Disminuye costos de formulación de sólidos lácteos.
- Mejora la emulsión con grasas y margarinas.
- Incrementa la absorción de agua retención de gas, formado por levaduras o leudantes. Mejora la textura y resistencia de la miga.
- Aumenta el color dorado de la corteza del pan y mas crocante.
- Genera mayor vida de anaquel, ya que retarda la retrodegradación del almidón.
- Cada kilogramo rinde para preparar 10 L de leche. Cada kilogramo de LEMAR ICE rinde para preparar 10 L de leche. PRESENTACIÓN : Sacos de 25kg.



Variedades de Cereales y Leguminosas

Lentejas

Lentejas de *Lens culinaris*, cuya semilla se encuentra dentro de la vaina y se extrae hasta que alcance su madurez y secado, pericarpio liso y brillante.

Apariencia : Grano sano, seco y limpio sin cascarilla.

Color: Marrón en interior naranja.

Olor: Característico sin olores extraños como putrefacción fermentación etc.

Textura: Dura.

Sabor: Característico a la Lenteja.

Posterior a la cocción:

Tiempo de cocción en olla: 30 min.

Textura posterior a la cocción: Suave.

Frijoles

Grano seco perteneciente a la familia Fabaceae, de la subfamilia Papilionoidea, género *Phaseolus* y especie *Vulgaris L.*

Se encuentra dentro de la vaina y se extrae hasta que alcance su madurez y secado, pericarpio liso y brillante.

Apariencia : Grano sano, seco y limpio.

Color: Negro.

Olor: No debe presentar olor a fermentación, putrefacción, rancidez o cualquier olor extraño.

Textura: Duro y quebradizo.

Sabor posterior a la cocción: Característico al Frijol Negro.

Tiempo de cocción en olla exprés: 55min-70 min. Máximo.

Textura posterior a la cocción: Suave y pastoso.

Arroz

Grano maduro y seco, perteneciente a la familia de las poaceas (gramíneas) genero *oryza*, la cual la semilla libre de cascara, germen y cutícula es comestible, y constituye uno de los productos primordiales de la canasta básica de más de la mitad de la población mundial.

Apariencia : Grano seco y limpio.

Color: Amarillo paja.

Olor: Característico del arroz súper extraños.

Textura: Ligeramente áspera.

Sabor posterior a la cocción: Característico del arroz.

Tiempo de cocción:30 min.

Textura posterior a la cocción: Suave y sin apelmazamiento.

Variedades de Cereales y Leguminosas

Lenteja



Frijoles



Arroz



Sobre Nosotros

Estamos comprometidos con la calidad, valores y ética en el servicio para nuestros clientes, entendido perfectamente, que formamos parte de una cadena productiva, donde el principal objetivo es buscar el bienestar del cliente teniendo la preocupación constante por servirle y cubrir sus necesidades, ya que en el cumplimiento de este, nos permitirá estar dentro del mercado manteniendo firme fidelidad, respeto y entrega en nuestro trabajo, misma visión que mantiene cada uno del personal de nuestra empresa.

Dicho lo anterior, nos ponemos a sus apreciables órdenes esperando, nos dé la oportunidad de trabajar juntos.

