





Histórico

Após uma larga experiência com mais de 20 anos na produção agrícola de soja, a **Nutrially** iniciou suas atividades em maio de 2002, com um processo de micronização da soja para atender segmentos diferenciados que vão de indústrias alimentícias que utilizam essas farinhas e extratos como ingredientes em seus produtos, até atacadistas de produtos naturais, empacotadores, distribuidores e varejistas. Nossos produtos são desenvolvidos a partir de matéria-prima rigorosamente selecionada desde o plantio com certificação, rastreabilidade e cultivada com procedimentos que associam alta tecnologia e respeito ao meio ambiente. Trabalhando exclusivamente com soja convencional livre de transgenia, entregamos os lotes de produtos com laudos técnicos de análises microscópicas, análise química, biológica, física, microbiológica e NGMO.

Como uma empresa do **Grupo Junco** cuja marca é sinônimo de responsabilidade social, respeito ao consumidor e de confiança para quem vende seus produtos desde 1991, a **Nutrially** trabalha agora com o coração aprimorando ainda mais suas atividades com investimentos constantes em tecnologia e processos de automatização, ampliando assim sua capacidade de produção e aumentando seu portfólio com o lançamento de novos produtos, inclusive com a condição de atender demandas específicas de seus clientes.

Missão

Agregar valor nutricional à alimentação de todos os povos, proporcionando um mundo melhor através de alimentos naturais e saudáveis, atuando com tecnologia de ponta e valorização dos talentos humanos, contribuindo com o desenvolvimento econômico e social do país.

Visão

Ser a melhor indústria fornecedora de extratos e farinhas de soja do Brasil, priorizando a qualidade total através da rastreabilidade de todas as fases, do plantio certificado até a distribuição.

Valores

Comportamento, atitude e decisões baseadas na ética, transparência, respeito, honestidade e responsabilidade corporativa e social, excelência inequívoca em todos os aspectos da empresa. Resultados originários da fidelidade de Deus, do esforço e do trabalho ecologicamente correto, economicamente viável, socialmente justo e culturalmente aceito.

Localização

A **Nutrially**, localizada na cidade de Uberlândia-MG, região privilegiada na parte central do Brasil, está situada a 590 km de São Paulo, a 435 km de Brasília e a 730 km do porto de Santos.

Considerada o maior centro atacadista da América Latina, nossa região se destaca pelo gigantismo do setor agropecuário, dotada de uma grande malha rodoviária que permite fácil acesso aos principais centros do país, além de estrutura ferroviária com ligação direta aos portos de Santos e Vitória, ainda serviço de aeroporto permitindo conexão com as principais cidades do mundo.

SEDE EMPRESARIAL
DO GRUPO JUNCO



SOJA

SOJA EM GRÃOS (HILO CLARO)

Grãos rigorosamente selecionados.

Definição

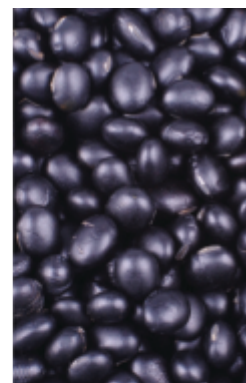
É um produto in natura, muito usado na culinária e em processos industriais. Produto não transgênico.



LANÇAMENTO

SOJA PRETA EM GRÃOS

A soja preta é uma versão “turbinada” da soja tradicional, faz as células absorverem 50% menos gordura, tira a fome, aumenta a disposição e ainda combate a TPM. A casca da soja preta tem um fitoquímico poderoso, a antocianina, tal substância age nos adipócitos (células que armazenam gordura no corpo) ajudando na produção de uma substância que queima a gordura armazenada nessas células. Produto não transgênico.



SOJA SEM CASCA E PARTIDA

Soja in natura sem casca e partida. É processada a partir de grãos rigorosamente selecionados, submetidos a um tratamento térmico, descascamento, mantendo integralmente as características nutricionais do grão.

Definição

É um produto que já vem retirada toda casca do grão e em bandas (partidas) para facilitar na culinária e em processos industriais. Produto não transgênico.



EMBALAGEM

Todos os produtos Nutrialy, são acondicionados em sacos de papel multifolhado, revestido internamente com saco de polietileno, com peso líquido de 20 kg.

LAUDOS TÉCNICOS

Todos os lotes produzidos, são submetidos à análises técnicas em universidades e laboratórios certificados onde são emitidos laudos técnicos microbiológicos, físico-químicos e OGM (certificação de não transgenia).

EXTRATO DE SOJA

MICRONIZADO INTEGRAL NATURAL



Obtido a partir de grãos rigorosamente selecionados, submetidos a um tratamento térmico, descascamento e micronização, mantém integralmente as características nutricionais do grão. Finíssima granulometria, elevada solubilidade, propriedades funcionais e nutricionais que melhoram a integridade estrutural dos produtos.

Definição

Pó fino de cor creme clara, sabor levemente adocicado. Sua alta estabilidade permite resistir as tensões provocadas nos alimentos aumentando o prazo de conservação e armazenamento. Produto não transgênico.

Características Funcionais

Boa solubilidade e dispersibilidade, proporcionando melhor sabor e suculência.

Excelente substituto econômico de leite pela compatibilidade entre as proteínas. As vantagens desta tecnologia no processamento de leite de soja (extrato hidrossolúvel) são:

- Produto 100% soja não contém colesterol, lactose, sacarose, caseína e glúten.

- Melhora o valor nutricional pela qualidade das proteínas e aminoácidos essenciais e pela presença do óleo vegetal estabilizado com componentes naturais com triglicerídeos, lecitina e antioxidantes.
- Rendimento protéico de 95% da proteína original.
- Materiais sólidos mantidos.

Aplicação

Como suplemento alimentar adicionado ao leite, sucos e vitaminas.

Também usado em formulações de shakes emagrecedores.

TABELA NUTRICIONAL EXTRATO NATURAL

Porção de 100g

Quantidade por porção		%VD(*)
Valor Energético	470kcal - 1974kJ	23,0 %
Carboidratos	31 g	10,0 %
Proteínas	37 g	49,0 %
Gorduras Totais	22 g	40,0 %
Gorduras Saturadas	4,6 g	21,0 %
Gorduras Trans		VD (valor não estabelecido)
Fibra Alimentar	9,5 g	38,0 %
Cálcio	400 mg	40,0 %
Fósforo	650 mg	81,0 %
Sódio	60 mg	2,5 %

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 Kcal (8400 KJ).

EXTRATOS DE SOJA SABORIZADOS

- COM AÇÚCAR
- SEM AÇÚCAR

LANÇAMENTO

EXTRATO DE SOJA
MICRONIZADO
SABOR PÊSSEGO



LANÇAMENTO

EXTRATO DE SOJA
MICRONIZADO
SABOR MAMÃO PAPAIA



LANÇAMENTO

EXTRATO DE SOJA
MICRONIZADO
SABOR MANGA



LANÇAMENTO

EXTRATO DE SOJA
MICRONIZADO
SABOR ABACAXI
COM HORTELÃ



EXTRATO DE SOJA
MICRONIZADO
SABOR BANANA



EXTRATO DE SOJA
MICRONIZADO
SABOR BAUNILHA



EXTRATO DE SOJA
MICRONIZADO
SABOR MORANGO



EXTRATO DE SOJA
MICRONIZADO SABOR
LARANJA COM ACEROLA



EXTRATO DE SOJA
MICRONIZADO
SABOR ABACAXI



EXTRATO DE SOJA
MICRONIZADO
SABOR CHÁ VERDE



EXTRATO DE SOJA
MICRONIZADO
SABOR CHOCOLATE



EXTRATO DE SOJA
MICRONIZADO
SABOR AÇAÍ



EXTRATO DE SOJA
MICRONIZADO
SABOR UVA



EXTRATO DE SOJA
MICRONIZADO
SABOR GRAVIOLA



EXTRATO DE SOJA
MICRONIZADO
SABOR MARACUJÁ



FARINHAS

FARINHA DE SOJA INTEGRAL MICRONIZADA INATIVA

Grãos rigorosamente selecionados, submetidos a um tratamento térmico e micronização mantendo integralmente as características nutricionais do grão. Possui todos os aminoácidos essenciais, além de ser rica em fibras, proteínas e ferro. Contém vitaminas do complexo B, isoflavonas, ácidos graxos poliinsaturados e é fonte de cálcio.

Definição

Pó fino de cor creme escuro, sabor suave a adocicado. Produto não transgênico.

Aplicação

Agregada à farinha de trigo convencional, obtêm-se excelentes resultados. Também usado em formulações de shakes emagrecedores.



FIBRA DE SOJA

Obtida através da micronização da casca da soja inativada.

Definição

Pó fino de cor creme claro.

Aplicação

Adicionada ao leite, sucos, vitaminas, sopas, biscoitos, farofas, pães, massas, bolos, wafers e empanados.



FARINHA DE SOJA INTEGRAL MICRONIZADA ATIVA

Tem a função de clarear a parte interna (miolo) do pão.

Melhora a estabilidade da massa de produtos assados e reduz o tempo de forneamento.

Finíssima granulometria, elevada solubilidade, propriedades funcionais e nutricionais que mantêm e melhoram a integridade estrutural dos produtos comestíveis.

Definição

Pó fino de cor creme claro, com umidade inferior a 7%.

Produto não transgênico.

Aplicação

Usada em formulações industriais de produtos assados, pães, bolos, etc.



FARINHA DE SOJA INTEGRAL TORRADA (KINAKO)

Torrada e micronizada a partir do grão integral (casca, gérmen e todos os nutrientes), mantendo naturalmente o alto teor de proteínas, fibras e os outros benefícios da soja.

Definição

Pó fino de cor creme escuro, sabor levemente adocicado (lembrando o sabor de amendoim torrado).

Produto não transgênico.

Aplicação

Pode ser adicionado ao iogurte, vitaminas, pães, tortas, bolos e outros.



LANÇAMENTO

FARINHA DE SOJA PRETA

A farinha de soja preta é rica em antocianina, substância responsável pela coloração da casca da soja preta, possui poderoso efeito antiobesidade, as isoflavonas contidas na farinha de soja preta, também oferecem ação protetora contra o câncer.

O resultado do consumo de farinha de soja preta, proporciona:

Emagrecimento, tira a fome, dá mais disposição, evita doenças, previne rugas, combate a TPM e sintomas da menopausa.



FARINHA DE SOJA ESPECIAL INTEGRAL

Sistema de micronização utilizando alta tecnologia para obtenção de granulometria de 80 mesh, para atender demandas industriais específicas.

Possui todos os aminoácidos essenciais, além de ser rica em fibras, proteínas e ferro. Contém vitaminas do complexo B, isoflavonas, ácidos graxos poliinsaturados e é fonte de cálcio.

Definição

Pó fino de cor creme claro, sabor suave a adocicado.

Produto não transgênico.

Aplicação

Usada em formulações industriais de biscoitos, bombons, pães, etc.





Alimentando um mundo melhor



NUTRIALY IND. COM. LTDA

Av. Antonio Thomaz Ferreira de Rezende, 4.788

Distrito Industrial - CEP: 38402-236 - Uberlândia-MG

Telefones: (34) 3228.4700

Site: www.nutrialy.com.br

Email: nutrialy@nutrialy.com.br

Msn: nutrialy@hotmail.com

UMA EMPRESA DO GRUPO:

