



Producción de proteína de soja texturizada

oleiko

The logo for Oleiko, featuring the word "oleiko" in a green, lowercase, sans-serif font. A small orange flame-like icon is positioned above the letter "o".



Buscamos la innovación permanente para lograr nuevos productos a través del procesamiento de soja y sus derivados, que contribuyan a optimizar la fabricación de proteínas vegetales en el mercado mundial.

The logo for 'oleiko' is positioned in the upper left corner of the image. It features the brand name in a lowercase, sans-serif font, with a small circular icon to the left of the letter 'o'. The background of the entire page is a close-up photograph of golden-brown, flake-like soybean meal, with a wooden spoon filled with the same material in the foreground.

Expeller de soja

En el proceso de extrusado y prensado de soja no participan elementos químico-tóxicos (solventes) lo que permite conservar los nutrientes naturales de la soja y su Vitamina E. El expeller obtenido es de alto valor proteico con presencia de materia grasa, lo que lo hace ideal para incorporar a las dietas de producción animal.

✓ Beneficios

Mejora la digestibilidad y aporta más sabor a la ración.
Alto contenido energético.
Incremento en la ganancia de peso más rápida.

🏭 Aplicaciones en la industria

Bovinos, Porcinos, Avícolas, Balanceados.

☰ Características

- Act. Ureásica: 0,01 - 0,10 u.Ph
- Humedad: 8-9%
- Proteína: 42-45%
- Mat. Grasa: 7-8%

👁 **Aspecto** Granulado Fino y Grueso. Color Beige.

📅 **Almacenamiento** 360 días

📦 **Presentación** A granel y en bolsas de 40 kg.

The logo for Oleiko, featuring a stylized 'o' with a dot inside, followed by the word 'oleiko' in a lowercase, sans-serif font.

Expeller de sojilla

Con un blend de cáscara de soja y sojilla obtenemos un producto de alto contenido de materia grasa, con un aporte alto en fibra y moderado en proteína.

Aplicaciones en la industria

Ideal para granjas pequeñas.

Características

- Act. Ureásica: 0,01 - 0,10 u.Ph
- Humedad: 8-9%
- Proteína: 15-18%
- Mat. Grasa: 12-16%

Presentación

A granel y en bolsas de 40 kg.

Almacenamiento

360 días

Aspecto

Granulado Fino y Gueso. Color Caramelo.

The logo for 'oleiko' is positioned in the top left corner of the image. It features a stylized oil drop icon to the left of the brand name 'oleiko' in a lowercase, sans-serif font.

Aceite de Soja Crudo Desgomado

La extracción de aceite de soja por medio de extrusado y prensado mecánico nos ofrece un producto de excelentes características, que luego de un proceso de desgomado por centrifugación, da por resultado un aceite de gran aroma y color con bajo contenido de acidez y presencia de fósforo.

Aplicaciones

- **Biodiesel:** Se utiliza en la producción de Biodiesel para los motores diesel. Siendo éste un combustible de baja emisión de co2 y, por lo tanto, más amigable con el medio ambiente.
- **Industrias de alimentación humana:** Se utiliza para la fabricación de aceites de cocina, mayonesas, margarinas, grasa vegetal, entre otros.
- **Industrias químicas.**
- **Fabricación de alimentos balanceados.**

Características

- | | |
|-------------------------|---------------------------|
| • Acidez: 0,50 - 0,99 % | • Humedad: 0,12 - 0,15 5% |
| • Fósforo: 60 ppm | • Sedimentos: < 0,10 % |

 **Presentación** Producto comercializado a granel.

 **Vida útil** 180 días

 **Aspecto** Líquido límpido. Color amarillo.



Soja Texturizada

Las proteínas de soja texturizadas se obtienen a partir de la harina de soja. Por sus características de hidratación y retención de agua, puede ser utilizado en diversas preparaciones culinarias, principalmente con el fin de reducir costos, mejorar la textura, aumentar el valor proteico y la calidad nutricional del producto.

La soja texturizada tiene valores de proteína superiores al 50% en base seca.

Consejos y ventajas

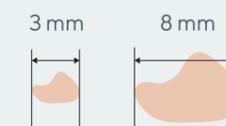
- Actúa como sustituto de la carne.
- Aumenta el contenido proteico del producto final.
- Reduce los costos de producción a través de un alto rendimiento.
- Ideal para alimentación vegana o con restricciones dietéticas.

Aplicaciones

Utilizado en varios segmentos de la industria alimenticia, como hamburguesas, albóndigas, chorizos, mortadela, productos de panadería, pastas, chocolates, toppings para pizza, salsas en lugar de carne, sopas, cereales, granolas, platos congelados y a base de vegetales.

Granulometría

3 mm - 8 mm



Presentación

 Embalaje plástico. Bolsas de 20 Kg.

Vida útil

 360 días.

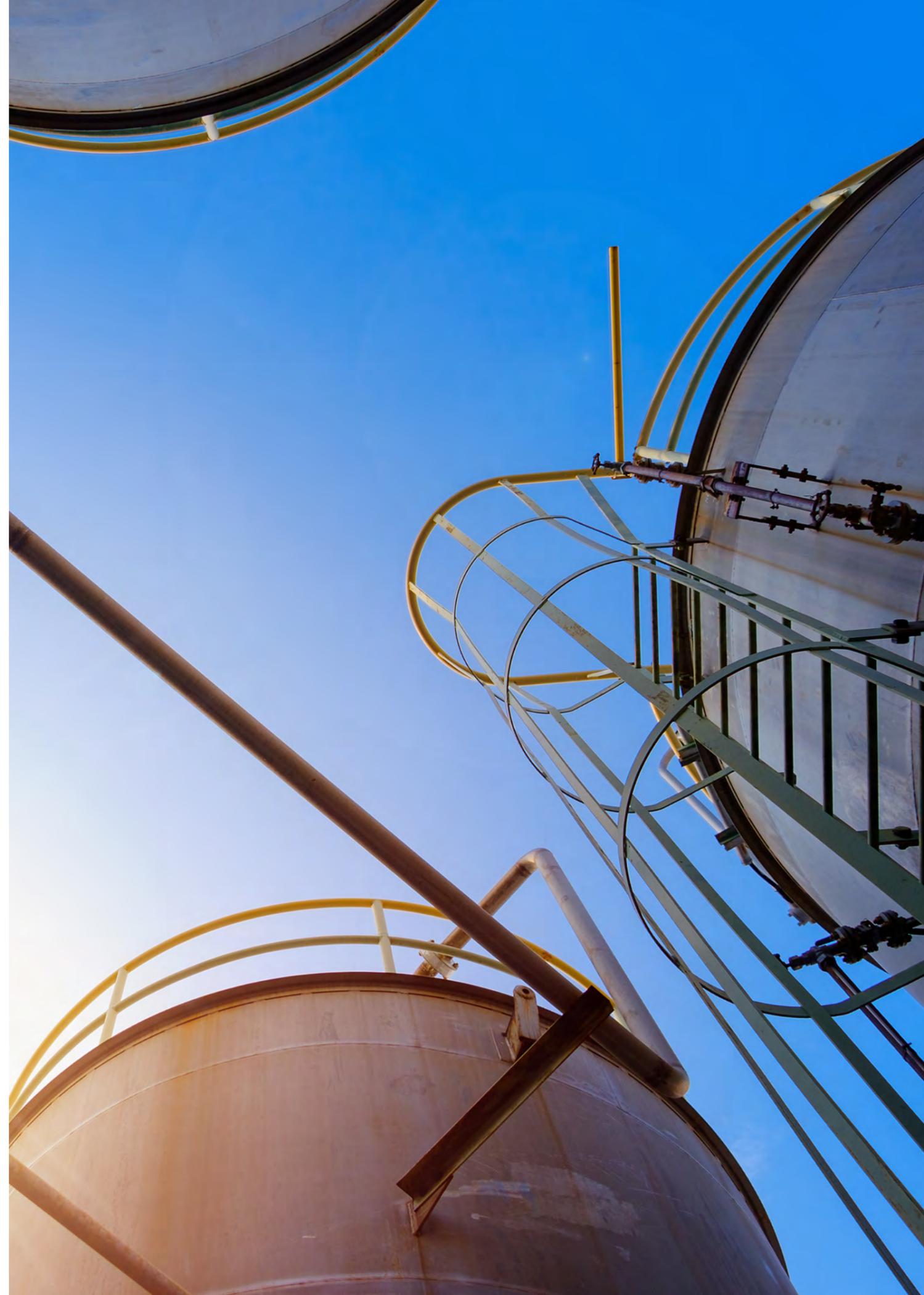


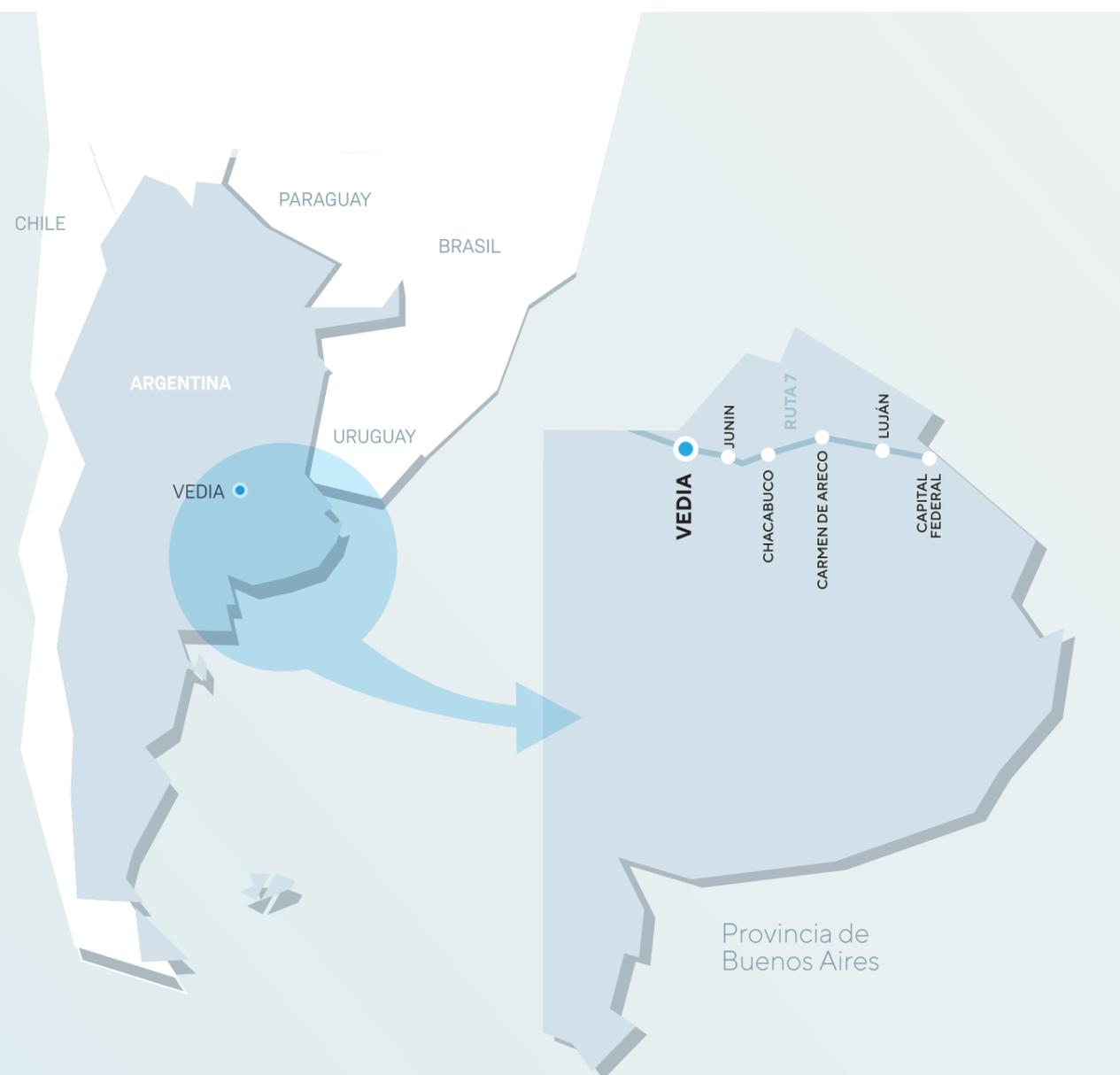
Oleiko S.A. nace en 2008 en la localidad de Vedia, Provincia de Buenos Aires, para dedicarse al desarrollo de la, en aquel entonces, incipiente industria nacional de extracción de Aceite de Soja, por medio de extrusado mecánico y producción de Expeller de Soja para nutrición animal.

Durante todos estos años, los esfuerzos se han dedicado al desarrollo del mercado de la nutrición, a través del procesamiento de soja y sus derivados y en la industria de la soja texturizada, comercializando sus productos tanto en el mercado nacional como internacional.

Durante más de diez años, la estructura productiva de **Oleiko S.A.** se ha ido solidificando hasta convertirse en referente del mercado por la alta calidad de sus productos.

En 2018, con nuevos accionistas, emprendió el camino de modernización de su estructura productiva y de diseño de productos de tendencia en el mercado local e internacional, incrementando de esta manera la colaboración al desarrollo de la producción de soja de nuestro país.





Oleiko S.A. se encuentra emplazada en el Sector Industrial de la localidad de Vedia, en el extremo noroeste de la provincia de Buenos Aires de la República Argentina.

La localidad de **Vedia** –cabecera del partido de Leandro N. Alem– está ubicada estratégicamente sobre la Ruta Nacional 7, arteria principal que conecta la Zona Núcleo de producción de soja y sus derivados con el puerto de Rosario.

- A 200 Km del puerto de Rosario.
- A 2 horas de transporte de/a Rosario.
- Amplios accesos.

El Sector Industrial de Vedia está vinculado, por Rutas Nacionales 9 y 12 hacia el norte, con las provincias Mesopotámicas, Brasil, Paraguay y Uruguay a través del Puente Zárate-Brazo Largo; y hacia el sur, por Ruta Panamericana, con Capital Federal.



Ruta 7, Km 312, Vedia, Partido de Alem
Provincia de Buenos Aires, República Argentina
productos@oleiko.com.ar
www.oleiko.com.ar



oleiko