



SOSTECASAS
BUSINESS GROUP

SOSTECASAS BUSINESS GROUP S.L.

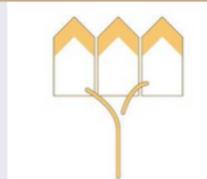
www.sosteccasas.es

SOSTECASAS BUSINESS GROUP SL CIF B-72666555 y Domicilio Social y Fiscal en Calle Lagasca 95 CP 28006, Madrid España
Registrada hoja M-773647, Asiento I0/I78/329 Folio 50 F.P I65.606.0



¿Quiénes somos?

En Sostec Casas Business Group, somos más que una empresa, somos un grupo comprometido con transformar el futuro de las inversiones y la sostenibilidad. Desde nuestros inicios en 1995, nos hemos dedicado a brindar oportunidades de inversión seguras, rentables y con un impacto positivo en el entorno. Con presencia en Europa, América Latina, Asia y Estados Unidos, hemos logrado consolidarnos como un referente en sectores clave como el desarrollo inmobiliario sostenible, energías renovables, commodities, y recursos naturales.



SOSTECASAS
BUSINESS GROUP

Contenido

- **Cereales**
- **Carnes**
- **Pollo**
- **Vacuno**
- **Cerdo**
- **Frutas**
- **Aceites**
- **Azúcar**
- **Lácteos**
- **Conservas enlatadas en general**



SOSTECASAS
BUSINESS GROUP

Nuestra misión

Nuestro objetivo es ofrecer soluciones de inversión de alta calidad, diseñadas para maximizar el retorno y proteger el capital de nuestros inversionistas. A través de proyectos innovadores y diversificados, proporcionamos acceso a oportunidades en mercados emergentes y sectores clave para el desarrollo global.

Nuestra Visión

Nuestro objetivo es ofrecer soluciones de inversión de alta calidad, diseñadas para maximizar el retorno y proteger el capital de nuestros inversionistas. A través de proyectos innovadores y diversificados, proporcionamos acceso a oportunidades en mercados emergentes y sectores clave para el desarrollo global.





NUESTROS VALORES

INNOVACIÓN

Buscamos constantemente nuevas oportunidades en sectores emergentes, impulsando el crecimiento y la sostenibilidad.

COMPROMISO

Nos aseguramos de cumplir con los más altos estándares de calidad y transparencia en cada uno de nuestros proyectos.

RESPONSABILIDAD

Nos comprometemos a invertir en proyectos que no solo sean rentables, sino que también aporten al bienestar de las generaciones futuras.

NUESTRA TRAYECTORIA

Con más de 25 años en el mercado, hemos desarrollado una sólida red de alianzas internacionales y un equipo de expertos altamente capacitados que nos permite ofrecer soluciones personalizadas y eficaces para cada uno de nuestros inversionistas.



SOSTECASAS
BUSINESS GROUP

Cereales

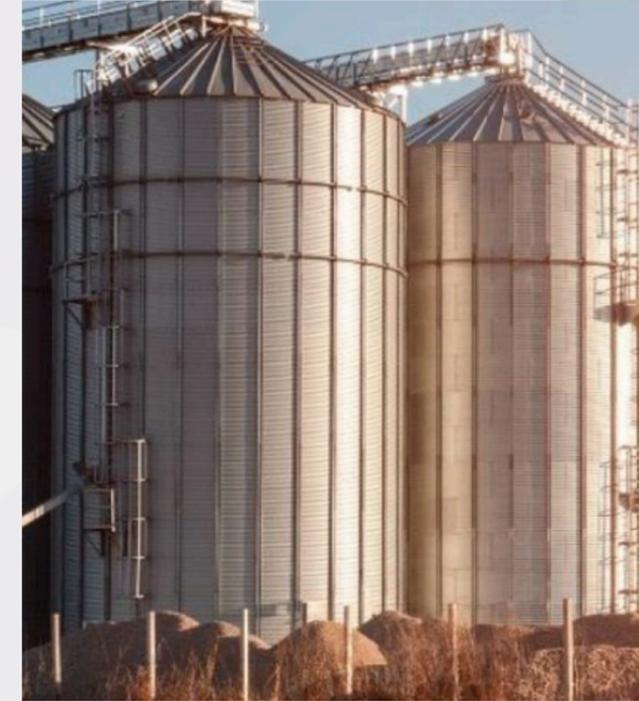
Nuestros alimentos son producidos por métodos que cumplen con los estándares de la agricultura orgánica certificados en todo el mundo

Arroz Jazmín

Nuestro Arroz Color blanco
Vida útil 24 meses
Característica Sin adición, alto valor nutricional
Condición de almacenamiento Secar los lugares y mantener la ventilación
Grado de calidad 5A

Embalaje

Tamaño 4,0 mm/4,5 mm/4,8 mm
Detalles del embalaje
Acerca de 10-30 kg/cartón
Tiempo de entrega 7-25 días bajo pedido – Arroz jazmín con granos transparentes y largos, longitud media: 6,8mm.





SOSTECASAS
BUSINESS GROUP

Cereales

Pasta Orgánica

Nuestros productos proceden de la fabricación de nuestras propias empresas en Europa, Asia, Centro América y América del Sur. La producción de nuestra pasta comienza con la selección de maíz 100% orgánico italiano de alta calidad. Una tradición comenzó hace más de 40 años, el maíz todavía se procesa en harina en el molinillo familiar.

Organico

La harina de maíz orgánica recién molida es el ingrediente principal para la producción artesanal de pasta, un proceso rigurosamente supervisado para mantener la más alta calidad.





SOSTECASAS
BUSINESS GROUP

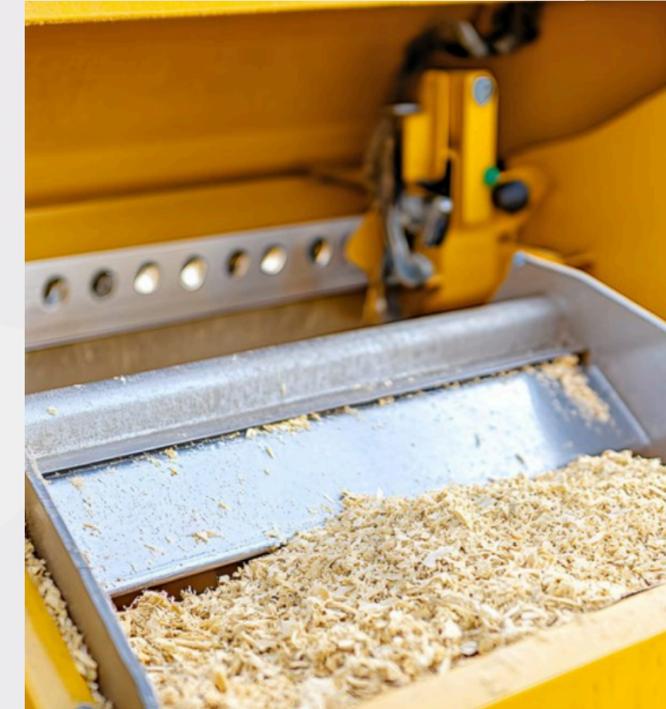
Cereales

Trigo

Nuestros productos provienen de nuestras propias fabricas ubicadas en Europa, Asia, Centroamérica y América del Sur. Ofrecemos Semillas Canarias, cuidadosamente procesadas, disponibles para la venta con altos estándares de higiene y en tamaños de embalaje estándar.

Embalaje

Nuestro embalaje está disponible en una variedad de cantidad de tamaños como por las necesidades del cliente y la demanda También En composición precisa: Libre de impurezas, Fácil para moler, Larga vida útil. utilizado para pan de levadura, plano, al vapor, galletas, galletas, pasteles, cereal de desayuno, pasta, fideos





SOSTECASAS
BUSINESS GROUP

Cereales

Soya

Nuestros productos proceden de la fabricación de nuestras propias empresas en Europa, Asia, Centro América y América del Sur.

Producto Garantizado para tener menos de 1 año, la soja es cuidadosamente seleccionada para obtener la mejor leche de soja y tofu. También se puede utilizar para hacer Tempeh y Natto, Sin gluten.

Orgánico

La harina de maíz orgánica recién molida es el ingrediente principal para la producción artesanal de pasta, un proceso rigurosamente supervisado para mantener la más alta calidad.





SOSTECASAS
BUSINESS GROUP

Carnes

Nuestros alimentos son producidos por métodos que cumplen con los estándares de la agricultura orgánica certificados en todo el mundo.

Pollo

Presentación de Pollo entero, seco sin soluciones añadidas, Pollo obtenido de nuestros procesos de crianza y cuidado cumpliendo con las máximas exigencias del bienestar animal, empaquetado en formato final para consumo.

Nuestra empresa posee Granjas y frigoríficos propios en Europa, Asia, Centro y sur América. Contamos con certificaciones Halal, SIF, Kosher, garantizando a nuestros clientes finales un pollo de calidad óptimo para el consumo humano.

Contamos con despiece

Muslo, Cuarto trasero, Contra muslo, Alón, Ala, Blanqueta, Hígado, Cuarto delantero, Pechuga, Filete de pechuga, Punta, molleja, cola, cuello, Pechuga con ala, Patas, Jamoncito, Chiken pound grado A y B.





Carnes

Cerdo

Nuestras empresas se encargan de los procesos de crianza y cuidado hasta el empaquetado final para su consumo, tenemos empresas en Europa, Asia, Centro america y America del Sur. Todos nuestras carnes cuentan con certificaciones Halal, SIF, Kosher, garantizando carnes de primera calidad para el consumo humano.

Cortes de cerdo

Costilla cargada, spare ribs, costilla rasurada, costilla especial, carrillera, espaldilla con hueso, codillo trasero, pierna delantera, tocineta, tocino sin falda, tocino, chuletas, lomo, back ribs, filete especial, sábana, bistec, codillo, pulpa.





SOSTECASAS
BUSINESS GROUP

Carnes

Carne de res

Nuestras empresas se encargan de los procesos de crianza y cuidado hasta el empaquetado final para su consumo, tenemos empresas en Europa, Asia, Centro america y America del Sur. Todos nuestras carnes cuentan con certificaciones Halal, SIF, Kosher, garantizando carnes de primera calidad.

Cortes de res

Aguja, Morrillo, Filete, Pecho, Pescuezo, Llana, Brazuelo, Espaldilla, Morcillo, Jarrete, Ossbuco, Morcillo sin hueso, Aleta, Costilla, Picadillo, Babilla, Cualata, Rodillo de cadera, Tapilla, Guiso de tapa, Rabo, Cadera, T Bones, Lomo, Solomillo, Chuleta, Lomo alto.





SOSTECASAS
BUSINESS GROUP

Carnes

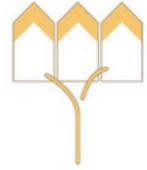
Pescados y mariscos

Nuestras empresas se encargan de la pesca con nuestros barcos pesqueros. Haciendo la selección de los mejores recursos del mar hasta el empaquetado final para su consumo, tenemos empresas en Europa, Asia, Centro america y America del Sur.

Pescados

Todos nuestros alimentos están tratados bajo las certificaciones a nivel mundial de alimentos, garantizando carnes de primera calidad para el consumo.





SOSTECASAS
BUSINESS GROUP

POLLO

Nuestra compañía cumple con los máximos estándares de calidad de exigidos en el sector de la alimentación y crianza de animales, nuestras granjas cumplen a cabalidad las leyes de bienestar animal.

Nos caracterizamos por maximizar cada uno de los cuidados que requieren todos nuestros animales, contamos con la última tecnología del mercado acompañada de un gran equipo de profesionales que día a día se preocupan por el cuidado de la hidratación, alimentación balanceada espacios de libertad y movimiento, vacunación y cuidados diarios, por eso y mucho más nos sentimos orgullosos de formar parte de este macro proyecto de alimentación global.

seco sin soluciones añadidas, Pollo obtenido de nuestros procesos de crianza y cuidado cumpliendo con las máximas exigencias del bienestar animal, empaquetado en formato final para consumo.

Nuestra empresa posee Granjas y frigoríficos propios en Europa, Asia, Centro y sur América. Contamos con certificaciones Halal, SIF, Kosher, garantizando a nuestros clientes finales un pollo de óptima calidad para el consumo humano.



SOSTECASAS
BUSINESS GROUP



Patas

Grado A, B, AB.

Peso: 35 – 45 g

Largo: 13 – 17 cm

País de Origen: Suramérica,
Centroamérica, Europa, Asia.

Cantidad: Mínimo 50 contenedores
máximo 450 al mes.

Descripción: Las patas de pollo son ricas en colágeno y proteínas, con una textura gelatinosa. Se pueden cocinar de diversas maneras, como hervidas o fritas, y son ideales para caldos y guisos.



Cuarto De Pierna

Grado A, B, AB.

Peso: 400 – 600 g

Largo: ~

País de Origen: Suramérica,
Centroamérica, Europa, Asia.

Cantidad: Mínimo 50 contenedores
máximo 450 al mes.

Descripción: Incluye el muslo y la parte superior de la pierna, es jugosa y tierna. Es ideal para asar, guisar o freír, y se destaca por su sabor intenso y su versatilidad en la cocina.



Muslo

Grado A, B, AB.

Peso: 150 -160g

Largo: ~

País de Origen: Suramérica,
Centroamérica, Europa, Asia.

Cantidad: Mínimo 50 contenedores
máximo 450 al mes.

Descripción: es una pieza jugosa y sabrosa, ideal para asar, freír o guisar. Su carne es tierna y llena de sabor, lo que lo convierte en una opción popular en diversas recetas.



SOSTECASAS
BUSINESS GROUP



Alas

Grado A, B, AB.

Peso: 105 /130 – 85 g

Largo:~

País de Origen: Suramérica,
Centroamérica, Europa, Asia.

Cantidad: Mínimo 50 contenedores
máximo 450 al mes.

Descripción: son tiernas y sabrosas,
perfectas para asar, freír o cocinar a la
parrilla. Suelen servirse con salsas y son
muy populares como aperitivo o en fiestas.



Ala Media

Grado A, B, AB.

Peso: 30 – 40 g

Largo: ~

País de Origen: Suramérica,
Centroamérica, Europa, Asia.

Cantidad: Mínimo 50 contenedores
máximo 450 al mes.

Descripción: Que conecta la parte superior
y la inferior del ala, es jugosa y carnosa. Se
puede preparar de diversas maneras,
como asada, frita o glaseada, y es ideal
para disfrutar en aperitivos o platos
informales.



Punta Ala

Grado A, B, AB.

Peso:25 – 30g

Largo:~

País de Origen: Suramerica,
Centroamerica, Europa, Asia.

Cantidad: Mínimo 50 contenedores
máximo 450 al mes.

Descripción: es una pieza pequeña y
delgada. A menudo se utiliza en caldos o
como ingrediente en recetas que requieren
un sabor adicional. Su textura es tierna y
se puede asar o freír, aunque es menos
carnosa que otras partes del ala.



SOSTECASAS
BUSINESS GROUP



Muslo De Ala

Grado A, B, AB.

Peso: 50 – 60g

Largo:~

País de Origen: Suramérica,
Centroamérica, Europa, Asia.

Cantidad: Mínimo 50 contenedores
máximo 450 al mes.

Descripción: Incluye el hueso y carne jugosa. Es ideal para asar o freír, y se caracteriza por su sabor intenso y su textura tierna. Perfecto para disfrutar en platos informales o como aperitivo.



Pechuga sin hueso

Grado A, B, AB.

Peso: 250 – 280 g

Largo: ~

País de Origen: Suramérica,
Centroamérica, Europa, Asia.

Cantidad: Mínimo 50 contenedores
máximo 450 al mes.

Descripción: Es una carne magra y tierna, muy versátil en la cocina. Se puede cocinar de diversas maneras, como a la parrilla, al horno o en salteados, y es ideal para ensaladas, sándwiches y platos principales. Su sabor suave la convierte en una opción popular y saludable.



Media Pechuga

Grado A, B, AB.

Peso:150 -175g

Largo:~

País de Origen: Suramerica,
Centroamerica, Europa, Asia.

Cantidad: Mínimo 50 contenedores
máximo 450 al mes.

Descripción:
es la mitad de la pechuga completa, una pieza magra y jugosa. Es perfecta para cocinar a la parrilla, al horno o en guisos, y se adapta bien a una variedad de recetas, siendo una opción saludable y versátil en la cocina.



SOSTECASAS
BUSINESS GROUP



Pollo Entero

Grado A, B, AB.

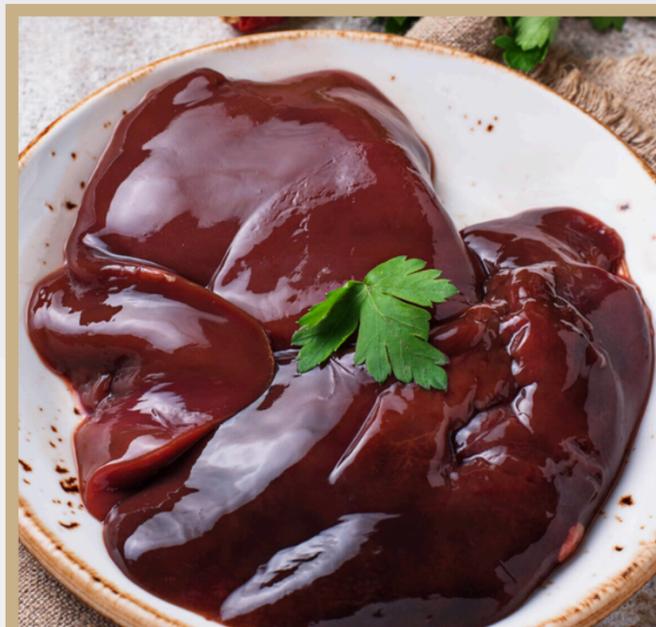
Peso: 900 – 2400g

Largo:~

País de Origen: Suramérica, Centroamérica, Europa, Asia.

Cantidad: Mínimo 50 contenedores máximo 450 al mes.

Descripción: es una opción versátil y económica que se puede preparar de diversas maneras, como asado, a la parrilla o en guisos. Su carne es jugosa y sabrosa, y puede servir como plato principal en comidas familiares o celebraciones. Cocinarlo entero permite disfrutar de todos sus sabores y, además, es ideal para hacer caldos y sopas.



Hígado De Pollo

Grado A, B, AB.

Peso: 40 – 50 g

Largo: ~

País de Origen: Suramérica, Centroamérica, Europa, Asia.

Cantidad: Mínimo 50 contenedores máximo 450 al mes.

Descripción: es una carne rica en nutrientes, especialmente en hierro y vitaminas A y B. Tiene un sabor intenso y una textura suave, ideal para preparar patés, guisos o salteados. Es una opción popular en diversas cocinas y se puede disfrutar en aperitivos o como plato principal.



Pescuezo De Pollo

Grado A, B, AB.

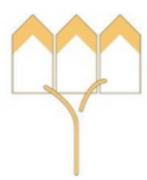
Peso:~g

Largo:~

País de Origen: Suramérica, Centroamérica, Europa, Asia.

Cantidad: Mínimo 50 contenedores máximo 450 al mes.

Descripción: es una pieza económica y sabrosa. Se utiliza comúnmente para hacer caldos y sopas, aportando un rico sabor y nutrientes. Su carne es tierna y se puede cocinar de diversas maneras, ideal para realzar el sabor de los platillos.



SOSTECASAS
BUSINESS GROUP



Mojella De Pollo

Grado A, B, AB.

Peso: 25 – 35 g

Largo: ~

País de Origen: Suramérica,
Centroamérica, Europa, Asia.

Cantidad: Mínimo 50 contenedores
máximo 450 al mes.

Descripción: Es un órgano comestible tierno y sabroso, considerado un manjar en muchas cocinas. Se puede asar, freír o guisar, y su textura es delicada y jugosa. A menudo se sirve como aperitivo o en platos especiales, aportando un sabor único y delicioso.



Corazón De Pollo

Grado A, B, AB.

Peso: ~g

Largo: ~

País de Origen: Suramérica,
Centroamérica, Europa, Asia.

Cantidad: Mínimo 50 contenedores
máximo 450 al mes.

Descripción: Rica en proteínas y hierro. Su textura es firme y su sabor es intenso, lo que lo convierte en un ingrediente popular en guisos, salteados y brochetas. Se puede cocinar de diversas maneras, ya sea asado, frito o en salsas, y es ideal para quienes buscan una opción económica y deliciosa.



SOSTECASAS
BUSINESS GROUP

VACUNO

Nuestra compañía cumple con los máximos estándares de calidad de exigidos en el sector de la alimentación y crianza de animales, nuestras granjas cumplen a cabalidad las leyes de bienestar animal.

Proviene de ganado seleccionado y criado bajo estrictos estándares de calidad y bienestar animal. Suelen garantizar frescura, sabor y textura superior. Ideal para asados, guisos o filetes, esta carne es apreciada por su jugosidad y ternura, ofreciendo una experiencia culinaria premium.

Nuestra empresa posee Granjas y frigoríficos propios en Europa, Asia, Centro y sur América. Contamos con certificaciones Halal, SIF, Kosher, garantizando a nuestros clientes finales un carne de óptima calidad para el consumo humano.



SOSTECASAS
BUSINESS GROUP



Media Canal

Grado A

Peso: 150 – 250 Kilos

Raza: Angus, Hereford, Charolais, Brahman, Limousin, Shorthorn.

Acabado: Con cobertura de grasa, de acuerdo con el estándar de la raza.

País de Origen: Suramérica, Centroamérica, Europa, Asia.

Descripción: incluye la mitad del cuerpo, desde el cuello hasta la parte posterior, incluyendo las costillas, la carne del lomo y parte de la pierna.

Cantidad: Mínimo 50 FCL máximo 450 al mes.



Lomo De Aguja

Grado A

Peso: 2 – 5 Kilos

Raza: Angus, Hereford, Charolais, Brahman, Limousin, Shorthorn.

Acabado: Con cobertura de grasa, de acuerdo con el estándar de la raza.

País de Origen: Suramérica, Centroamérica, Europa, Asia.

Descripción: corte de carne de res que proviene de la parte superior de la paleta del animal, específicamente de la zona del cuello y el hombro.

Cantidad: Mínimo 50 FCL máximo 450 al mes.



Morrillo

Grado A

Peso: 1 – 3 Kilos

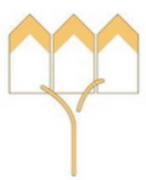
Raza: Angus, Hereford, Charolais, Brahman, Limousin, Shorthorn.

Acabado: Con cobertura de grasa, de acuerdo con el estándar de la raza

País de Origen: Suramérica, Centroamérica, Europa, Asia.

Descripción: Corte de carne de res que se encuentra en la parte superior del cuello del animal. Es un corte muy valorado por su sabor y su jugosidad, gracias a su contenido de grasa y tejido conectivo.

Cantidad: Mínimo 50 FCL máximo 450 al mes.



SOSTECASAS
BUSINESS GROUP



Cogote

Grado A

Peso: 1 – 2 Kilos

Raza: Angus, Hereford, Charolais, Brahman, Limousin, Shorthorn.

Acabado: Con cobertura de grasa, de acuerdo con el estándar de la raza.

País de Origen: Suramérica, Centroamérica, Europa, Asia.

Descripción: Corte de carne de res que proviene de la parte alta del cuello, justo detrás de la cabeza y por encima de la paleta.

Cantidad: Mínimo 50 FCL máximo 450 al mes.



Paletero externo

Grado A

Peso: 2 – 4 Kilos

Raza: Angus, Hereford, Charolais, Brahman, Limousin, Shorthorn.

Acabado: Con cobertura de grasa, de acuerdo con el estándar de la raza.

País de Origen: Suramérica, Centroamérica, Europa, Asia.

Descripción: Corte de carne de res que proviene de la parte externa de la paleta del animal. Es conocido por su sabor intenso y su versatilidad en la cocina.

Cantidad: Mínimo 50 FCL máximo 450 al mes.



Lomo De Brazo

Grado A

Peso: 1.5 – 3 Kilos

Raza: Angus, Hereford, Charolais, Brahman, Limousin, Shorthorn.

Acabado: Con cobertura de grasa, de acuerdo con el estándar de la raza

País de Origen: Suramérica, Centroamérica, Europa, Asia.

Descripción: Corte de carne de res se localiza en la parte delantera del animal, específicamente en la sección superior de la paleta, justo debajo del lomo de grasa y tejido conectivo.

Cantidad: Mínimo 50 FCL máximo 450 al mes



SOSTECASAS
BUSINESS GROUP



Bola De Brazo

Grado A

Peso: 1.5 – 3.5 Kilos

Raza: Angus, Hereford, Charolais, Brahman, Limousin, Shorthorn.

Acabado: Con cobertura de grasa, de acuerdo con el estándar de la raza.

País de Origen: Suramérica, Centroamérica, Europa, Asia.

Descripción:

La bola de brazo es un corte de carne de res que proviene de la parte inferior de la paleta, en la zona del brazo. Es conocido por su sabor robusto y su versatilidad, siendo ideal para cocciones lentas.

Cantidad: Mínimo 50 FCL máximo 450 al mes.



Pecho

Grado A

Peso: 3 – 6 Kilos

Raza: Angus, Hereford, Charolais, Brahman, Limousin, Shorthorn.

Acabado: Con cobertura de grasa, de acuerdo con el estándar de la raza.

País de Origen: Suramérica, Centroamérica, Europa, Asia.

Descripción: El pecho es un corte de carne de res que proviene de la parte inferior del pecho del animal, entre las patas delanteras.

Cantidad: Mínimo 50 FCL máximo 450 al mes.



Costilla

Grado A

Peso: 1.5 – 3 Kilos

Raza: Angus, Hereford, Charolais, Brahman, Limousin, Shorthorn.

Acabado: Con cobertura de grasa, de acuerdo con el estándar de la raza

País de Origen: Suramérica, Centroamérica, Europa, Asia.

Descripción: Las costillas se encuentran en la parte media y baja del tórax del animal, divididas en costillas cortas y largas

Cantidad: Mínimo 50 FCL máximo 450 al mes



SOSTECASAS
BUSINESS GROUP



Sobre-Barriga

Grado A

Peso: 1.5 – 3 Kilos

Raza: Angus, Hereford, Charolais, Brahman, Limousin, Shorthorn.

Acabado: Con cobertura de grasa, de acuerdo con el estándar de la raza.

País de Origen: Suramérica, Centroamérica, Europa, Asia.

Descripción: La sobre-barriga es un corte de carne de res que proviene de la parte inferior del abdomen, cerca de la región del diafragma. Es conocido por su sabor intenso y su textura jugosa, lo que lo convierte en una excelente opción para cocciones lentas.

Cantidad: Mínimo 50 FCL máximo 450 al mes.



Colita De Cadera

Grado A

Peso: 1.5 – 3 Kilos

Raza: Angus, Hereford, Charolais, Brahman, Limousin, Shorthorn.

Acabado: Con cobertura de grasa, de acuerdo con el estándar de la raza.

País de Origen: Suramérica, Centroamérica, Europa, Asia.

Descripción: La colita de cadera es un corte de carne de res que proviene de la parte posterior del animal, se localiza en la parte trasera del animal, cerca de la unión entre el lomo y la cadera.

Cantidad: Mínimo 50 FCL máximo 450 al mes.



Entrecot

Grado A

Peso: 1.5 – 3 Kilos

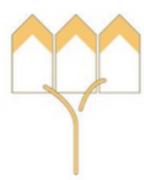
Raza: Angus, Hereford, Charolais, Brahman, Limousin, Shorthorn.

Acabado: Con cobertura de grasa, de acuerdo con el estándar de la raza

País de Origen: Suramérica, Centroamérica, Europa, Asia.

Descripción: La bola de pierna es un corte de carne de res que proviene de la parte trasera del animal, específicamente de la región del muslo. Este corte es conocido por su sabor y su versatilidad, siendo ideal para diversas preparaciones.

Cantidad: Mínimo 50 FCL máximo 450 al mes



SOSTECASAS
BUSINESS GROUP



Lagarto Delantero

Grado A

Peso: 1.5 – 3 Kilos

Raza: Angus, Hereford, Charolais, Brahman, Limousin, Shorthorn.

Acabado: Con cobertura de grasa, de acuerdo con el estándar de la raza.

País de Origen: Suramérica, Centroamérica, Europa, Asia.

Descripción: El lagarto delantero es un corte de carne de res que proviene de la parte delantera del animal, cerca del pecho y por debajo de la paleta.

Cantidad: Mínimo 50 FCL máximo 450 al mes.



Centro De Pierna

Grado A

Peso: 2 – 4 Kilos

Raza: Angus, Hereford, Charolais, Brahman, Limousin, Shorthorn.

Acabado: Con cobertura de grasa, de acuerdo con el estándar de la raza.

País de Origen: Suramérica, Centroamérica, Europa, Asia.

Descripción: El centro de pierna es un corte de carne de res que proviene de la parte superior de la pierna trasera. Es conocido por su textura tierna y su sabor, lo que lo hace ideal para diversas preparaciones culinarias.

Cantidad: Mínimo 50 FCL máximo 450 al mes.



Muchacho

Grado A

Peso: 2 – 4 Kilos

Raza: Angus, Hereford, Charolais, Brahman, Limousin, Shorthorn.

Acabado: Con cobertura de grasa, de acuerdo con el estándar de la raza

País de Origen: Suramérica, Centroamérica, Europa, Asia.

Descripción:

El muchacho es un corte de carne de res que proviene de la parte trasera del animal, específicamente de la región de la cadera y el muslo. Es conocido por su sabor robusto y su versatilidad, ideal para diversas preparaciones.

Cantidad: Mínimo 50 FCL máximo 450 al mes



SOSTECASAS
BUSINESS GROUP



Filete

Grado A

Peso: 1.5 – 3 Kilos

Raza: Angus, Hereford, Charolais, Brahman, Limousin, Shorthorn.

Acabado: Con cobertura de grasa, de acuerdo con el estándar de la raza.

País de Origen: Suramérica, Centroamérica, Europa, Asia.

Descripción: La bota es un corte de carne de res que proviene de la parte trasera del animal, específicamente de la región de la pierna, cerca del hueso del tarso. Este corte es conocido por su sabor robusto y su textura firme, lo que lo hace ideal para cocciones largas y preparaciones en guisos.

Cantidad: Mínimo 50 FCL máximo 450 al mes.



Punta De Anca

Grado A

Peso: 2 – 4 Kilos

Raza: Angus, Hereford, Charolais, Brahman, Limousin, Shorthorn.

Acabado: Con cobertura de grasa, de acuerdo con el estándar de la raza.

País de Origen: Suramérica, Centroamérica, Europa, Asia.

Descripción: Se localiza en la parte superior de la pierna trasera, cerca de la cadera y el lomo. Presenta una textura tierna y jugosa, con una mezcla equilibrada de carne magra y grasa.

Cantidad: Mínimo 50 FCL máximo 450 al mes.



Cadera

Grado A

Peso: 4 – 6 Kilos

Raza: Angus, Hereford, Charolais, Brahman, Limousin, Shorthorn.

Acabado: Con cobertura de grasa, de acuerdo con el estándar de la raza

País de Origen: Suramérica, Centroamérica, Europa, Asia.

Descripción: La cadera es un corte de carne de res que proviene de la parte trasera del animal, específicamente de la región que conecta la cadera con el muslo. Este corte es apreciado por su sabor y su ternura, siendo ideal para diversas preparaciones culinarias.

Cantidad: Mínimo 50 FCL máximo 450 al mes



SOSTECASAS
BUSINESS GROUP

CERDO

La carne de cerdo de nuestras granjas proviene de diversas especies criadas en un entorno de bienestar, lo que garantiza una calidad premium. Nuestros cerdos son alimentados de manera natural y saludable, lo que se traduce en una carne jugosa y sabrosa. Ideal para una variedad de preparaciones, nuestra carne destaca por su textura y sabor excepcionales, perfectos para deleitar a los amantes de la buena comida.

Proviene de ganado seleccionado y criado bajo estrictos estándares de calidad y bienestar animal. Suelen garantizar frescura, sabor y textura superior. Ideal para asados, guisos o filetes, esta carne es apreciada por su jugosidad y ternura, ofreciendo una experiencia culinaria premium.

Nuestra empresa posee Granjas y frigoríficos propios en Europa, Asia, Centro y sur América. Contamos con certificaciones Halal, SIF, Kosher, garantizando a nuestros clientes finales una carne de óptima calidad para el consumo humano.



SOSTECASAS
BUSINESS GROUP



Paleta

Grado A

Peso: 4.5 a 7.0 Kg.

Ancho: 27 a 37 cm.

Largo: 32 a 45 cm.

Espesor de Grasa: Toda la grasa.

Color: 2 – 4 escala PCS

País de Origen: Suramérica, Centroamérica, Europa, Asia.

Descripción: Corresponde a la totalidad del cuarto anterior, incluyendo huesos (escápula y cabeza del húmero), grasa y cuero. Sin plateada.

Cantidad: Mínimo 50 FCL máximo 450 al mes.



Paleta Entera

Grado A

Peso: 4.5 – 7 Kilos

Edad: Máximo de 6 a 9 meses

Ancho: 27 a 37 cm

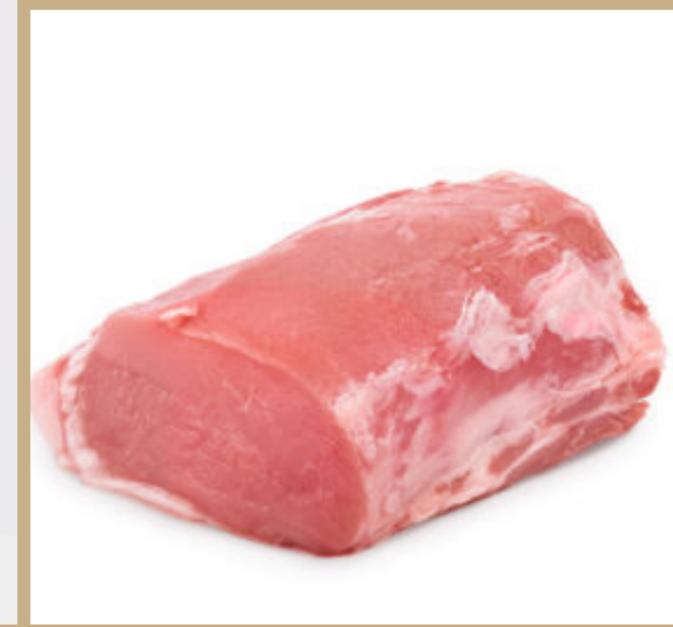
Largo: 32 a 45 cm

Espesor de Grasa: Toda la grasa.

País de Origen: Suramérica, Centroamérica, Europa, Asia.

Descripción: Corresponde a la totalidad del cuarto delantero, incluyendo huesos (escápula y cabeza del húmero), grasa y cuero.

Cantidad: Mínimo 50 FCL máximo 450 al mes.



Lomo

Grado A

Peso: 2.5 – 4 Kilos

Edad: Máximo de 6 a 9 meses

Ancho: 12 a 16 cm

Largo: 20 a 32 cm

Espesor de Grasa: 0 mm.

País de Origen: Suramérica, Centroamérica, Europa, Asia.

Descripción: Corte de carne magra que proviene de la parte dorsal del cerdo, situado entre la paleta y la pierna. Este corte es conocido por su textura tierna y su sabor suave.

Cantidad: Mínimo 50 FCL máximo 450 al mes.



SOSTECASAS
BUSINESS GROUP



Panceta

Grado A

Peso: 3.0 a 5.0 Kg.

Ancho: 16 a 24 cm.

Largo: 40 a 54 cm.

Espesor de Grasa: 5 a 7 mm.

Color: 2 – 4 escala PCS

País de Origen: Suramérica, Centroamérica, Europa, Asia.

Descripción: Corte ubicado en la parte inferior del cuarto central, sin huesos costales y con los músculos intercostales (teclas) sin daños, sin tetillas, el producto debe presentar aspecto sano.

Cantidad: Mínimo 50 FCL máximo 450 al mes.



Costillas

Grado A

Peso: > 0.4 Kg.

Ancho: > 5 cm.

Largo: 11-12 costillas.

Espesor de Grasa: Sin especificación.

Color: 2 – 4 escala PCS

País de Origen: Suramérica, Centroamérica, Europa, Asia.

Descripción: Corresponde a las costillitas de la base del hueso espalda que se encuentra en el cuarto central. El producto debe estar exento de coágulos y hematomas.

Cantidad: Mínimo 50 FCL máximo 450 al mes.



Papada

Grado A

Peso: 0.16 a 0.27 Kg.

Ancho: 10 a 11 cm. No estandarizado.

Largo: 12 a 15 cm. No estandarizado.

Espesor de Grasa: 3 a 5 mm.

Color: 2 – 4 escala PCS

País de Origen: Suramérica, Centroamérica, Europa, Asia.

Descripción: Corresponde a la porción del cuarto delantero de la plancha, ubicada en ambos costados de la cabeza del cerdo. Esta parte no debe presentar glándulas de la región del cuello y debe tener un aspecto sano.

Cantidad: Mínimo 50 FCL máximo 450 al mes.



SOSTECASAS
BUSINESS GROUP



Cabeza

Grado A

Peso: 3.0 a 6.0 Kg.

Ancho: 12 a 18 cm.

Largo: 23 a 33 cm.

Espesor de Grasa: No aplica.

Color: 2 – 4 escala PCS

País de Origen: Suramérica, Centroamérica, Europa, Asia.

Descripción: Corresponde a la cabeza del cerdo, con lengua, orejas y sin papadas, libre de pelos y hematomas.

Cantidad: Mínimo 50 FCL máximo 450 al mes.



Media Canal

Grado A

Peso: 75 – 125 Kilos

Edad: Máximo de 6 a 9 meses

Raza: Zenu, yorkshire, pin, duroc, landrace.

Acabado: Con cobertura de grasa, de acuerdo con el estándar de la raza.

País de Origen: Suramérica, Centroamérica, Europa, Asia.

Descripción: incluye la mitad del cuerpo, desde el cuello hasta la parte posterior, incluyendo las costillas, la carne del lomo y parte de la pierna.

Cantidad: Mínimo 50 FCL máximo 450 al mes.



Papada

Grado A

Peso: 0.180 a 0.250 Kg.

Ancho: 18 a 19 cm.

Largo: 25 a 30 cm. No estandarizado.

Espesor de Grasa: 1 a 3 mm.

País de Origen: Suramérica, Centroamérica, Europa, Asia.

Descripción: Corresponde a la grasa extraída del lomo centro sin cuero, que debe presentar un aspecto sano y coloración homogénea, libre de puntos hemorrágicos, y/o cualquier elemento que altere su presentación.

Cantidad: Mínimo 50 FCL máximo 450 al mes.



SOSTECASAS
BUSINESS GROUP



Pierna

Grado A

Peso: 11.0 a 14.0 Kg.

Ancho: 25 a 35 cm.

Largo: 45 a 60 cm.

Espesor de Grasa: 0 mm.

Color: 2 – 4 escala PCS

País de Origen: Suramérica, Centroamérica, Europa, Asia.

Descripción: Corte que corresponde a la pierna entera de cerdo sin cola. El producto debe estar exento de aponeurosis y cualquier agente extraño.

Cantidad: Mínimo 50 FCL máximo 450 al mes.



Aguja

Grado A

Peso: 0.6 a 0.8 Kg.

Ancho: 13 a 15 cm.

Largo: 25 a 30 cm.

Espesor de Grasa: Sin grasa.

Color: 2 – 4 escala PCS

País de Origen: Suramérica, Centroamérica, Europa, Asia.

Descripción: Corresponde a la base ósea, que se extiende desde el atlas hasta la cuarta vértebra torácica, con presencia de restos de tejido muscular, presentándose lo más limpio posible.

Cantidad: Mínimo 50 FCL máximo 450 al mes.



Solomillo

Grado A

Peso: 0.2 a 0.5 Kg.

Ancho: 5 a 7 cm. No estandarizado.

Largo: 25 a 32 cm. No estandarizado.

Espesor de Grasa: Sin grasa.

Color: Sin especificación.

País de Origen: Suramérica, Centroamérica, Europa, Asia.

Descripción: Corresponde al filete entero retirado de la chuleta, sin cabeza, que debe tener un aspecto sano, libre de puntos hemorrágicos, hematomas, coágulos, grasa y/o cualquier elemento que altere su presentación.

Cantidad: Mínimo 50 FCL máximo 450 al mes.



SOSTECASAS
BUSINESS GROUP



Oreja

Grado A

Peso: 0.07 a 0.1 Kg.

Ancho: 10 a 13 cm. No estandarizado.

Largo: 10 a 15 cm. No estandarizado.

Espesor de Grasa: No aplica.

Color: No aplica.

País de Origen: Suramérica, Centroamérica, Europa, Asia.

Descripción: Corresponde a las orejas del cerdo, sin oídos, sin pelos, sin hematomas.

Cantidad: Mínimo 50 FCL máximo 450 al mes.



Lengua

Grado A

Peso: 0.18 – 0.30 Kg.

Ancho: 4 a 5 cm. No estandarizado.

Largo: 12 a 22 cm. No estandarizado.

Espesor de Grasa: Sin grasa.

Color: Sin especificación.

País de Origen: Suramérica, Centroamérica, Europa, Asia.

Descripción: Corresponde a la lengua del cerdo. Debe presentar un aspecto sano y coloración homogénea, sin hematomas o cualquier otro elemento que altere su presentación.

Cantidad: Mínimo 50 FCL máximo 450 al mes.



Chuletero

Grado A

Peso: 2.5 a 4 Kg.

Ancho: 12 a 16 cm.

Largo: 24 a 32 cm.

Espesor de Grasa: 0 mm.

Color: 2 – 4 escala PCS

País de Origen: Suramérica, Centroamérica, Europa, Asia.

Descripción: Corresponde al tramo comprendido entre la primera vértebra cervical

hasta la segunda vértebra torácico, sin grasa, debe presentar aspecto sano y/o cualquier elemento extraño que altere su presentación.

Cantidad: Mínimo 50 FCL máximo 450 al mes.



SOSTECASAS
BUSINESS GROUP



Pierna Entera

Grado A

Peso: 1.8 a 2.0 Kg.

Ancho: 10 a 19 cm. No estandarizado.

Largo: 34 a 36 cm. No estandarizado.

Espesor de Grasa: No aplica.

Color: 2 – 4 escala PCS.

País de Origen: Suramérica, Centroamérica, Europa, Asia.

Descripción: Corte recto correspondiente a la mano y pernil del cerdo, que debe tener un aspecto sano, libre de cerdas, sin hematomas, coágulos, manchas, cortes o cualquier defecto.

Cantidad: Mínimo 50 FCL máximo 450 al mes.



Chuletón

Grado A

Peso: 0.6 a 1 Kg.

Ancho: 10 a 15 cm.

Largo: 12 a 18 cm.

Espesor de Grasa: 0 mm.

Color: 2 – 4 escala PCS

País de Origen: Suramérica, Centroamérica, Europa, Asia.

Descripción: Corresponde a la punta de costilla comprendida entre la 2ª y 4ª costilla con una porción de carne de paleta y plateada de aproximadamente 3 a 7 cm. de espesor. Se debe retirar la 1ª costilla.

Cantidad: Mínimo 50 FCL máximo 450 al mes.



Pulpa Pierna

Grado A

Peso: 4 a 8 Kg.

Ancho: 18 a 24 cm.

Largo: 40 a 50 cm.

Espesor de Grasa: 0 a 3 mm.

Color: 2 – 4 escala PCS

País de Origen: Suramérica, Centroamérica, Europa, Asia.

Descripción: Corresponde a la pierna de cerdo deshuesada y desgrasada compuesta por cinco cortes unidos: Posta Negra, Posta Rosada, Ganso; Asiento y Abastero. El producto debe estar exento de cuero, gordura, cualquier elemento que altere su presentación.

Cantidad: Mínimo 50 FCL máximo 450 al mes.



SOSTECASAS
BUSINESS GROUP



Cadera

Grado A

Peso: 0.25 kg. a 0.8 Kg.

Ancho: 8 a 13 cm.

Largo: 9 a 18 cm.

Espesor de Grasa: No aplica.

Color: 2 – 4 escala PCS.

País de Origen: Suramérica, Centroamérica, Europa, Asia.

Descripción: Corresponde al corte obtenido del interior del 4to trasero (cadera y cola), el corte de presentar un aspecto sano, libre de puntos hemorrágicos, sin hematomas, coágulos y/o cualquier

Cantidad: Mínimo 50 FCL máximo 450 al mes.



Cola

Grado A

Peso: 0.3 a 0.5 Kg.

Ancho: 4 a 6 cm.

Largo: 30 a 35 cm.

Espesor de Grasa: 0 mm.

Color: 2 – 4 escala PCS

País de Origen: Suramérica, Centroamérica, Europa, Asia.

Descripción: Corresponde a la cola del cerdo más un trozo de cazuela de cerdo. El producto debe estar exento de aponeurosis, coágulos, ganglios linfáticos, hematomas y cualquier agente extraño.

Cantidad: Mínimo 50 FCL máximo 450 al mes.



Riñón

Peso: 1.5 a 2.1 Kg.

Ancho: 20 a 30 cm.

Largo: 30 a 40 cm.

Espesor de Grasa: No aplica.

Color: No aplica.

País de Origen: Suramérica, Centroamérica, Europa, Asia.

Descripción: Órgano correspondiente al hígado de cerdo, de superficie brillante, húmeda y color rojo violáceo o café. El producto debe estar exento de vesícula biliar, coágulos, conductos y cualquier agente extraño.

Cantidad: Mínimo 50 FCL máximo 450 al mes.



SOSTECASAS
BUSINESS GROUP

Frutas

Nuestras frutas son producidas por métodos que cumplen con los estándares de la agricultura orgánica certificados en todo el mundo.

Piña

Tenemos el compromiso de ofrecer al mundo una piña Premium (piña golden) de alta calidad y de sabor inigualables, gracias a las condiciones climáticas y a la tierra en donde es sembrada podemos proveer la Piña durante todo el año. Nuestros procesos de producción y de logística cumplen con protocolos internacionales de calidad, seguridad y responsabilidad con el medio ambiente.

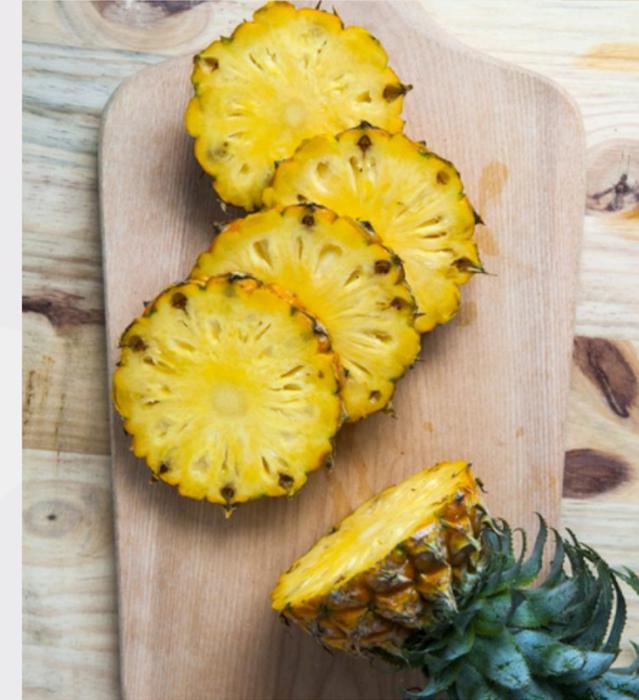
Características

Tamaño: Puede medir entre 30 y 90 cm de altura y pesar de 1 a 3 kg.

Color: Exterior marrón-amarillento, interior amarillo brillante.

Sabor: Dulce y ácido, con un alto contenido de jugo.

Orden Rápida





Frutas

Plátano

Comercializamos plátano Hartón y plátano popocho o burro, banano un producto distinguido y reconocido en el mundo como una comida étnica tropical por su textura y sabor dulce.

Características:

Tamaño: Puede medir de 15 a 30 cm de largo.

Color: Exterior verde o amarillo, dependiendo de la madurez.

Banano

Características:

Tamaño: Suele ser más pequeño, de 10 a 20 cm.

Color: Amarillo brillante cuando está maduro.

Sabor: Más dulce y suave que el plátano, con una textura cremosa.





Frutas

Aguacate

Conocido como un superalimento por sus cualidades nutricionales y saludables, los consumidores de todo el mundo no se cansan del aguacate. Para preservar la vida útil relativamente corta del producto, se requiere un colaborador de transporte marítimo con un alto nivel de conocimiento especializado y la tecnología adecuada.

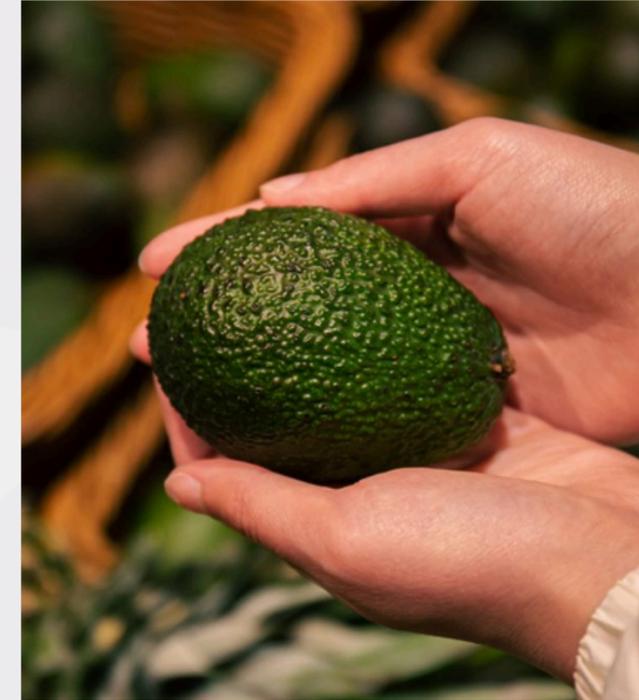
Aguacate HASS

Tamaño: Varía según la variedad; el aguacate Hass, por ejemplo, suele pesar entre 200 y 400 gramos

Color: La piel puede ser verde a casi negra cuando está maduro. La pulpa es de color verde claro a amarillo.

Sabor: Suave y cremoso, con un toque de nuez.

Orden Rápida





Frutas

Papaya

La papaya es una fruta tropical de alto consumo a nivel mundial y que cada vez es más demandada en mercados como el estadounidense. Es una excelente fuente de antioxidantes, contiene vitamina C, flavonoides y carotenos, minerales como el potasio y magnesio y aporta fibra a sus consumidores.

Organico

Tamaño: Puede medir entre 20 y 50 cm de longitud y pesar entre 500 g y 5 kg.
Color: La piel es generalmente verde cuando está inmadura y se torna amarilla o anaranjada al madurar. La pulpa es de color naranja a rojo.
Sabor: Dulce y jugoso, con un sabor ligeramente tropical.





SOSTECASAS
BUSINESS GROUP

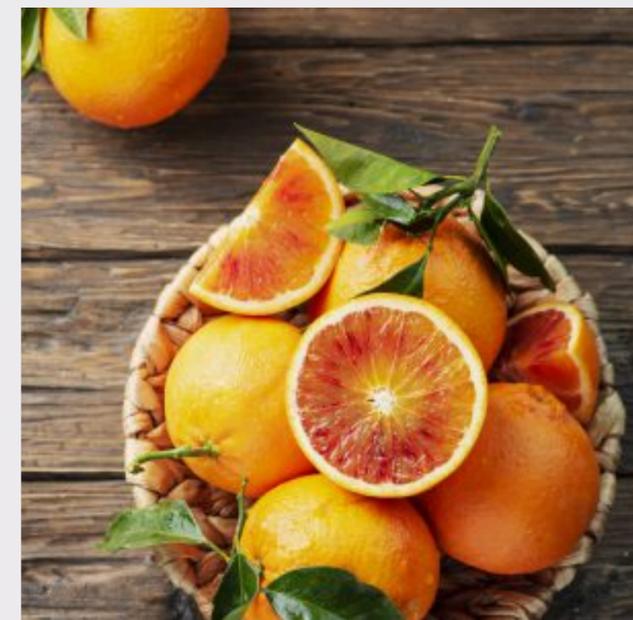
Frutas

Naranja

En Colombia la naranja Valencia es la más cultivada en las zonas citrícolas del país, al año se pueden llegar a producir más de 400 mil toneladas de esta variedad a nivel nacional y Antioquia lidera la producción con más de 200 mil toneladas. Para preservar la vida útil relativamente corta del producto, se requiere un colaborador de transporte marítimo con un alto nivel de conocimiento especializado y la tecnología adecuada.

Características

Tamaño: Varía entre 5 y 10 cm de diámetro.
Color: Generalmente de color naranja brillante, aunque algunas variedades pueden ser amarillas o verdes.
Sabor: Dulce y jugoso, con un toque de acidez.





Frutas

Coco

El coco contiene grasas saturadas que pueden ser beneficiosas en moderación, especialmente los triglicéridos de cadena media (MCT).

Hidratación: El agua de coco es una excelente bebida hidratante, rica en electrolitos.

Propiedades Antioxidantes: Contiene compuestos que pueden ayudar a combatir el daño celular.

Organico

Tamaño: Puede medir entre 20 y 30 cm de diámetro.

Color: La cáscara exterior es marrón y fibrosa, mientras que la parte interna contiene agua y pulpa blanca.

Sabor: La pulpa es cremosa y dulce, y el agua de coco es refrescante y ligeramente dulce.





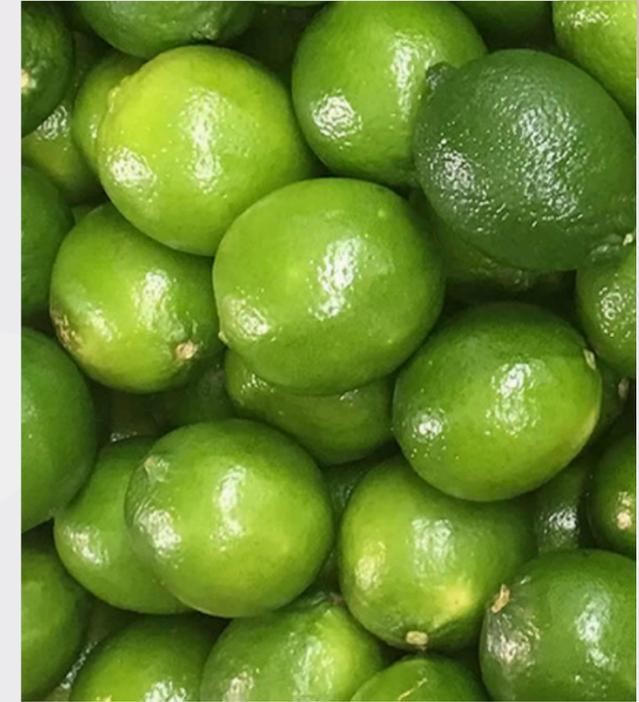
Frutas

Limón Tahiti

Es una fruta También llamada limón persa o limón sin semilla, su fruto tiene unos 6 cms de diámetro, generalmente es de color verde, posee una piel mas gruesa y menos aromática que la lima acida, su tamaño es mayor y es muy resistente a enfermedades ademas sus arboles tienen ausencia de espinas y mayor duración del fruto una vez recolectado.

Características

Tamaño: Suele medir entre 7 y 10 cm de longitud.
Color: Verde brillante cuando está inmaduro y amarillo pálido cuando madura.
Sabor: Ácido y refrescante, menos amargo que otras variedades de limón.





SOSTECASAS
BUSINESS GROUP

Aceites

Ofrecemos la más completa gama de aceites de oliva, girasol, canola y palma del mercado.

Aceite De Oliva

Cuidamos cada detalle en el proceso de elaboración, desde la recolección en su punto justo de madurez, hasta el prensado en frío que asegura la conservación de todos los aromas y propiedades nutritivas. Este es nuestro compromiso: llevar desde nuestro olivar hasta tu mesa un aceite de oliva virgen extra que no solo enriquece tus platos, sino que también cuida de tu salud.

Nuestros Productos

Aceite de oliva virgen
Aceite de oliva extravirgen
1 Lt, 1/2 Lt, 5 Lt, 20 Lt, 50 Lt, 200
Lt, Tanque IBC, flexitanks
(Refinado y no refinado)





SOSTECASAS
BUSINESS GROUP

Aceites

Aceite De Girasol

El aceite de girasol es un recurso valioso con una amplia gama de beneficios y usos. Es rico en ácidos grasos insaturados, especialmente en ácido linoleico (un tipo de omega-6), lo que lo convierte en una opción popular para quienes buscan alternativas más saludables a los aceites saturados. Además, contiene vitamina E, un potente antioxidante que ayuda a proteger las células del daño oxidativo

Nuestros Productos

1 Lt, 1/2 lt, 5 lt, 20 lt, 50 lt, 200
lt, Tanque IBC, flexitanks
(Refinado y no refinado)





SOSTECASAS
BUSINESS GROUP

Aceites

Aceite De Canola

El aceite de canola es conocido por su perfil nutricional saludable y su versatilidad en la cocina, siendo un aceite muy popular para freír, cocinar, aderezar y hornear. Las semillas de canola contienen un aceite rico en ácidos grasos insaturados, particularmente en ácido oleico (omega-9) y ácido linoleico (omega-6), lo que lo convierte en una opción popular para quienes buscan mejorar su salud cardiovascular.

Nuestros Productos

1 Lt, 1/2 lt, 5 lt, 20 lt, 50 lt, 200
lt, Tanque IBC, flexitanks
(Refinado y no refinado)





SOSTECASAS
BUSINESS GROUP

Aceites

Aceite De Palma

El aceite de palma es uno de los aceites vegetales más utilizados en la industria alimentaria, cosmética y, en menor medida, en la biocombustión. Se extrae del fruto de la palma de aceite. El aceite de palma es muy rico en grasas saturadas, especialmente en palmitato (un ácido graso saturado), lo que le da ciertas propiedades que lo hacen adecuado para el uso en alimentos procesados y otros productos industriales.

Nuestros Productos

1 Lt, 1/2 lt, 5 lt, 20 lt, 50 lt, 200
lt, Tanque IBC, flexitanks
(Refinado y no refinado)





SOSTECASAS
BUSINESS GROUP

Encantados de presentarles nuestra empresa, como su socio confiable en el mercado global del azúcar

¿Porque elegirnos?

Como líderes en el mercado internacional de “Commodities”, nos enorgullecemos de ofrecer una amplia gama de productos de la más alta calidad, adaptados a las necesidades específicas de cada cliente. Nuestra experiencia y compromiso con la excelencia nos permiten garantizar:

- **Variedad de ICUMSA:** Ponemos a su disposición un azúcar de primera calidad con los diferentes índices de color ICUMSA, desde los más claros hasta los más oscuros. Esto les brinda la flexibilidad necesaria para satisfacer las demandas de cualquier cliente final.
- **Origen y calidad:** Trabajamos con productores de renombre a nivel mundial, seleccionando cuidadosamente las mejores materias primas para asegurar un sabor excepcional y una consistencia uniforme en todos nuestros productos, principalmente de Brasil, en todos nuestros despachos.
- **Adaptación a sus necesidades:** Entendemos que cada cliente es único. Por eso, ofrecemos soluciones personalizadas, desde el volumen de pedido mínimo de 12,500 TM, hasta las especificaciones técnicas del producto, certificados fitosanitarios y todo lo necesario para la debida posterior importación al destino que escojan, cualquier puerto seguro del mundo.
- **Logística eficiente:** Contamos con una sólida red de distribución internacional, lo que nos permite entregar sus pedidos de manera rápida y segura a cualquier puerto seguro del mundo.
- **Certificaciones y estándares:** Cumplimos con las normas internacionales más exigentes en materia de calidad y seguridad alimentaria, garantizando así la trazabilidad y la conformidad de nuestros productos.

¿Que beneficios obtiene al trabajar con nosotros?

- **Mayor rentabilidad:** Nuestros precios competitivos y la alta calidad de nuestros productos le permitirán optimizar sus costos y mejorar la rentabilidad de su negocio.
- **Amplia gama de aplicaciones:** Nuestros azúcares son ideales para una gran variedad de industrias, incluyendo alimentos y bebidas, farmacéutica, cosmética y muchas más.
- **Asesoramiento técnico:** Nuestro equipo de expertos le brindará el asesoramiento técnico necesario para seleccionar el producto adecuado y optimizar su uso en tus procesos productivos.
- **Relación a largo plazo:** Construimos relaciones sólidas y duraderas con nuestros clientes, basadas en la confianza y el compromiso mutuo.

Contáctenos hoy mismo, envíenos una Carta de Intención de Compra (LOI), detallando tipo de ICUMNSA, cantidad (mínimo 12,500 TM), puerto de destino y cualquier detalle relevante para obtener de nuestra parte una Oferta Corporativa Formal (FCO) con toda la información técnica y sanitaria requerida para este fin y sobre el servicio que le podemos ofrecer. ¡Estamos listos para servirles!



Lácteos

Descubre Nuestra Variedad de Productos Lácteos

En Sostecasas Bussines Group, nos dedicamos a ofrecer productos lácteos de la más alta calidad, elaborados bajo estrictos estándares de seguridad y frescura. Exportamos una amplia gama de lácteos que se adaptan a las necesidades de clientes en diferentes partes del mundo.

Nuestras Variedades de Productos Lácteos

- **Leche Fresca y Procesada :**

Ofrecemos leche en diversas presentaciones, desde leche entera y semidescremada hasta opciones libres de lactosa y fortificadas. Garantizamos frescura y calidad en cada envase.

- **Quesos Artesanales y Industriales:**

Nuestra línea de quesos incluye variedades tradicionales y especialidades. Desde quesos frescos y suaves hasta quesos maduros y con sabores intensos, todos cumplen con altos estándares de calidad.





SOSTECASAS
BUSINESS GROUP

Lacteos

Yogures naturales y de sabores

Vienen en opciones naturales, griegas y con una variedad de sabores de frutas. Son elaborados con cultivos vivos para ofrecer beneficios probióticos y una textura cremosa.

Mantequilla y derivados lácteos

Nuestra mantequilla, crema y otros derivados lácteos son ideales para el uso culinario y profesional. Elaborados con leche de alta calidad, estos productos garantizan un sabor auténtico y propiedades que mejoran cualquier receta.





Compromiso con la Calidad

Todos nuestros productos lácteos cumplen con certificaciones internacionales de calidad y seguridad alimentaria, asegurando una experiencia deliciosa y confiable en cada entrega. Nos enorgullece ofrecer productos que pasan por rigurosos controles de calidad para satisfacer a nuestros clientes alrededor del mundo.

Proceso de Producción Sustentable

En Sostecasas Bussines Group, valoramos la sostenibilidad en cada paso del proceso. Utilizamos prácticas amigables con el medio ambiente, asegurando que cada producto no solo sea de alta calidad, sino también responsable con el entorno.

¿PORQUE ELEGIR NUESTROS LACTEOS?

NUTRICION Y SABOR AUTÉNTICO

Nuestros productos destacan por su riqueza en nutrientes esenciales, como proteínas, calcio y vitaminas, además de ofrecer un sabor natural y fresco.

CERTIFICACIÓN Y CUMPLIMIENTO INTERNACIONAL

Contamos con certificaciones que respaldan la calidad y seguridad de nuestros productos, facilitando su distribución en distintos mercados internacionales.

VARIEDAD Y ADAPTABILIDAD

Nos adaptamos a las preferencias y necesidades de cada mercado, ofreciendo opciones de productos convencionales y especializados.

CONSERVAS ENLATADAS EN GENERAL

Es un placer presentarles nuestra amplia gama de conservas de la más alta calidad, productos que han conquistado paladares en todo el mundo. Como empresa líder en la industria, nos enorgullecemos de ofrecer una variedad de opciones que se adaptan a los gustos y necesidades de los consumidores más exigentes.

Nuestra selección incluye desde los clásicos como sardinas y atún (tanto en trozos como rayado), hasta productos más versátiles como el lomo en conserva con vegetales, ideal para ensaladas y sándwiches. Además, contamos con una línea completa de vegetales enlatados, que aportan un toque de frescura y sabor a cualquier plato.





SOSTECASAS
BUSINESS GROUP

PROCEDIMIENTO DE COMPRA

El cliente emite Carta de Intención de Compra (LOI)

Detallando, cantidad, tipo específico de producto y características que requiere, puerto o aeropuerto de destino, forma de pago que desea utilizar

SBG contesta con una Oferta Formal Corporativa (FCO)

Presentando precio en base a volumen y frecuencia (no damos precio sin LOI), cotizamos CIF

Adjuntamos Ficha Técnica, así como listado de todos los documentos fitosanitarios que acompañarán la orden

SPA que se alimenta de estos 2 documentos

Desapacho