



FORAYS INTERNATIONAL, fue fundada en el año 2014 en Dubái Emiratos Árabes Unidos, hace 4 años que inició nuestra experiencia en procesos de Importación, Exportación, Logística Internacional, convirtiéndonos en una empresa líder de tecnologías y servicios para el sector alimenticio, además de prestar un servicios personalizado dirigido a cada cliente. A continuación podemos mencionar algunos de los países con los cuales hemos realizado exportaciones: USA, India, Pakistán, Emiratos Árabes Unidos, Turquía, Colombia, Venezuela entre otros.

Contamos con almacenes en Colombia, Mexico y Brasil.

Quienes Somos

- ***FORAYS INTERNATIONAL*** es una compañía creada y fundada por profesionales en el área de Procura, Suministro y venta al mayor de todo tipo de PRODUCTOS ALIMENTICIOS, ofreciendo además SERVICIO INTEGRAL DESDE EL MOMENTO DE INICIAR LA DISTRIBUCION DE NUESTROS PRODUCTOS HASTA EL MOMENTO DE LA ENTREGA EN SUS ALMACENES”, contando con un equipo integral con una amplia experiencia en EL AREA DE LOGIATICA INTERNACIONAL Y SERVICIOS COMPLEMENTARIOS”.
- El objetivo de ***FORAYS INTERNATIONAL***, es prestar un eficaz servicio de búsqueda de productos a nivel Mundial para sus clientes, con el fin de ofrecer la mejor opción de calidad y precio, de acuerdo a su necesidad y presupuesto; Siendo igualmente una empresa la cual representamos fabricantes de diversos productos.
- ***FORAYS INTERNATIONAL***, se encarga de manejar todos los pasos del proceso de compra, este comienza reconociendo las necesidades, seguido por la búsqueda en Países como Alemania, Italia, Usa, India, China, Medio Oriente, México, España y Brasil entre otros, obteniendo la mejor opción del producto, tomando en cuenta calidad, precio y servicio seguido con la supervisión profesional del embarque de todos nuestros productos.

CATALOGO DE PRODUCTOS

- CEREALES



Quinoa



Avena



Lentejas



Maíz



Cebada



Trigo



Arroz

Beneficios de los Cereales.

Ricos en vitaminas y minerales.

Aportan energía.

Bajos en grasas, de forma que son ideales dentro de una dieta equilibrada (y también en dietas de pérdida de peso).

Ayudan a equilibrar el nivel de azúcar en la sangre.

Gracias a su contenido en fibra ayudan a combatir el estreñimiento.

Mejoran el estado general de la piel, uñas y cabello.

Útiles en el tratamiento de diferentes trastornos digestivos y estomacales.

Beneficios Nutricionales de los Cereales

Entre otros aspectos, los cereales aportan los siguientes elementos nutricionales:

- Alto contenido en fibra.
- Alto contenido en vitaminas y minerales.
- Ricos en carbohidratos y proteínas.
- Ricos en agua.



CATALOGO DE PRODUCTOS

HARINA DE MAIZ PRECOCIDA



HARINA DE MAIZ PRECOCIDA



Usos



Propiedades y Beneficios

Este alimento, pertenece al grupo de los granos y harinas.

A continuación puedes ver información sobre las características nutricionales, propiedades y beneficios que aporta la harina de maíz a tu organismo, así como la cantidad de cada uno de sus principales nutrientes.

La harina de maíz es un alimento rico en carbohidratos ya que 100 g. de este alimento contienen 66,30 g. de carbohidratos.

Este alimento también tiene una alta cantidad de yodo. La cantidad de yodo que tiene es de 80 mg por cada 100 g.

La harina de maíz se encuentra entre los alimentos bajos en purinas ya que este alimento no contiene purinas.

CATALOGO DE PRODUCTOS

HUEVOS – LECHE EN POLVO CARNES – AVES – PESCADOS



HUEVOS



Las proteínas que contiene el huevo son de una excelente calidad, estas aportan los aminoácidos que nuestro organismo requiere.

Un solo huevo aporta las proteínas necesarias para contribuir en la formación de tejido muscular, son parte vital del sistema inmunológico y es componente esencial de todas las células.

LECHE EN POLVO



La leche en polvo tiene importantes ventajas frente a la leche fresca, contiene más calcio, por cada 100 gr. de leche entera se obtienen 909 mg de calcio frente a los 118 de la leche fresca. Este dato es relevante sobre todo para los niños y las mujeres, ya que tomando un vaso de leche en polvo se obtienen 8 veces más calcio que con leche fresca. Además la mayoría de las marcas la enriquecen con vitamina A y D, que ayudan a los huesos en el proceso de absorción del calcio.

CARNES, AVES Y PESCADOS



La carne de vaca destaca por su alto contenido en proteínas de alta cantidad, gracias a que contiene aminoácidos esenciales fundamentales en nuestra dieta, dado que nuestro organismo no es capaz de sintetizarlos (o bien lo hace de manera insuficiente). Particularmente la carne de vaca aporta entre un 18 a un 20% de proteínas de alta calidad.

Las carnes de ave son fáciles de cocinar, sabrosas y tienen como principales beneficios su bajo nivel de grasa, aporte de proteínas y de antioxidantes. La carne de pollo también ayuda a prevenir enfermedades de los tejidos, regula la saciedad y fortalece el sistema inmunológico.

Los pescados poseen propiedades nutricionales que los convierten en alimentos fundamentales dentro de lo que se considera una alimentación equilibrada y cardiosaludable. No sólo disponen de proteínas de excelente calidad, sino que además presentan un perfil de lípidos más saludable que el de otros alimentos también ricos en proteínas, como las carnes. Además, el consumo de pescado contribuye a la prevención de enfermedades cardiovasculares.



CATALOGO DE PRODUCTOS

- FRUTOS SECOS Y DESHIDRATADOS



FRUTOS SECOS Y DESHIDRATADOS

Lista

Almendras	Nueces de Brasil	Semillas de
Avellanas	Nueces Pecanas	Sesamo
Anacardos	Piñones	Albaricoques
Castañas	Pistachos	Ciruelas Pasas
Cacahuates	Semillas de	Dátiles
Hayucos	Calabaza	Higos secos
Nueces de	Semillas de Chia	Uvas Pasas
Macadamia	Semillas de Lino	Papaya seca
Merey	Semillas de Girasol	

Beneficios de los Frutos Secos y Deshidratados

Los frutos secos en general, son alimentos concentrados energéticamente, y muy nutritivos, es decir, poseen alta densidad calórica porque en poco volumen concentran calorías, pero al mismo tiempo, están colmados de nutrientes beneficiosos para el organismo.

Entre las propiedades nutricionales que destacan en los frutos secos podemos nombrar su contenido en grasas saludables, muchos de ellos con ácidos grasos omega-3 en su composición.

Nos ofrecen una diversidad importante de vitaminas y minerales entre los que destacan el potasio, magnesio, fósforo, vitamina E y del complejo B. En algunos también es considerable el contenido de calcio, por ejemplo en las almendras y avellanas.

Dada la gran concentración de nutrientes, su contenido en fibra y proteínas vegetales, los frutos secos son aliados de una buena salud cardiovascular, pues sus grasas saludables así como su alto contenido en potasio, protege nuestros vasos sanguíneos, ayuda a reducir la presión arterial y disminuye el colesterol malo mientras aumenta el colesterol bueno en la sangre.

Los frutos secos contienen gran cantidad de antioxidantes y entre ellos destacan las nueces que contienen potentes neutralizadores de los radicales libres más allá de su vitamina E que protege a las células ante la oxidación y el envejecimiento.



CATALOGO DE PRODUCTOS

- PRODUCTOS ENLATADOS



PRODUCTOS ENLATADOS



Beneficios de los Cereales.

El atún en lata es un alimento con bastantes beneficios. Junto con el pollo, es uno de los alimentos proteicos preferidos por los deportistas.

Debido al proceso de conserva el atún en lata difiere en algunos aspectos de su versión original y es ahí donde surgen algunos de los aspectos negativos, no obstante es un alimento muy completo y una buena manera de incorporar pescado a nuestra dieta.

Lo mejor del atún en lata es su alto contenido en proteínas. De una lata de atún podemos obtener unos 10-12 gramos de proteína, lo que viene a ser 25 gramos de proteínas por 100 de producto, algo nada despreciable. No nos vamos a encontrar nada de hidratos de carbono y el contenido en grasa va a depender del tipo de conserva.

Otra de las ventajas de este alimento es que podemos tomarlo prácticamente en cualquier comida y se puede incluir en muchas preparaciones culinarias. La ensalada de atún es un clásico, sobre todo a la hora de la cena, pero también podemos tomar el atún en lata mezclado con tomate frito, prepararlo con pasta, añadirlo a un bocadillo o hacer un pastel.



CATALOGO DE PRODUCTOS

- CONDIMENTOS Y ESPECIAS



Propiedades y Beneficios

No hay duda que las especias son los condimentos más utilizados en muchísimas recetas culinarias desde hace ya muchísimo tiempo, dado que son ideales para dar sabor a tus platos.

Las especias son aromatizantes de origen natural que, principalmente, se usan tanto para sazonar como para preservar y dar un mejor sabor a los alimentos, entre ellos podemos mencionar los siguientes:

Azafrán: Se trata de un condimento que se obtiene de los pistilos de la flor. Ayuda a aliviar la tos en casos de gripe o resfriados, y también mejora la circulación.

Canela: Es uno de los condimentos más utilizados, sobretodo en postres. De hecho, es común que suela emplearse con manzanas. Es digestiva, además de ayudar a calmar los dolores de cabeza. Conoce más sobre los beneficios de la canela.

Cardamomo: Al igual que ocurre con la canela, también suele ser utilizado en algunos postres y una buena variedad de recetas. Ayuda en la digestión y actúa como antiácido.

Estragón: Es muy utilizado en la cocina no sólo española, sino también francesa. Es un buen excelente tónico para el hígado (conoce como depurar el hígado).

Jengibre: Es uno de los más utilizados en la cocina. Ayuda a mejorar la digestión, además de proteger el sistema inmunológico. Conoce más sobre los beneficios del jengibre.

Menta: Es un condimento que, habitualmente, suele tomarse incluso en forma de infusión. Es antiespasmódico y antiséptico, además de ayudar al hígado en su correcto funcionamiento.



CATALOGO DE PRODUCTOS

- GRANOS Y CEREALES



GRANOS Y CEREALES

Lista

Amaranto	Caraotas negras	Lentejas
Arroz	Caraotas rojas	Maiz
Arvejas	Caraotas blancas	Semillas de Lino
Avena	Cebada	Sorgo
Café	Centeno	Soya
Cacao	Cuscus	Trigo
	Kamut	Quinoa

Beneficios de los granos

Los granos enteros como son el arroz integral, la avena, el maíz, el centeno, entre muchos otros, aportan grandes beneficios a nuestro organismo.

Los granos son un producto que será de gran utilidad para la salud y además son una gran fuente de vitaminas.

Previenen enfermedades cardíacas

El consumo regular de los granos enteros es muy importante para la salud de nuestro corazón, pues ayuda a disminuir los riesgos de enfermedades cardíacas; además los granos enteros pueden evitar muchas enfermedades crónicas, lo que ayuda a mejorar y a mantener muy saludable nuestro cuerpo.

Son una gran fuente de fibra

Los granos enteros nos aportan gran cantidad de fibra, lo cual favorece mucho a las personas que sufren de estreñimiento, además el consumo de estos granos puede ayudar también a las personas que desean bajar o controlar su peso, ya que proporcionan sensación de saciedad.

Aportan ácido fólico

El consumo de los granos enteros es muy importante para las mujeres embarazadas, ya que aportan muy buena cantidad de ácido fólico, un compuesto indispensable para el organismo y especialmente en esta época de gestación, ya que previene defectos del tubo neural durante el desarrollo del feto.



CATALOGO DE PRODUCTOS

- GRANOS Y CEREALES



Beneficios de los granos.

Son muy ricos en vitaminas B

Los granos enteros pueden aportar a nuestro organismo grandes cantidades de estas vitaminas B, entre ellas están la tiamina, la riboflavina y la niacina, estas son fundamentales en la liberación de energía y además son muy importantes para conservar la óptima salud del sistema nervioso.

Ayudan a evitar la anemia

La falta de hierro puede producir anemia, además este mineral es muy importante para el transporte del oxígeno en la sangre, por esta razón su consumo es realmente necesario para un óptimo funcionamiento del organismo y obtenerlo es muy fácil si consumes regularmente los granos enteros.

Controla y reduce el colesterol

Como lo comentamos anteriormente, el consumo de fibra es importante y favorece mucho a aquellas personas que tienen tendencia a sufrir de estreñimiento, pero además el consumo de este tipo de fibra –la cual se puede incluir en los panes y otros productos como las pastas a base de harinas integrales– ayudan a bajar los altos niveles de colesterol en la sangre, con esto se puede evitar la obesidad y otras enfermedades como la diabetes tipo II.



CATALOGO DE PRODUCTOS

- PRODUCTOS ALIEMENTICIOS



CATALOGO DE PRODUCTOS

