



OPA
INGREDIENTS
Transcendent new flavors



TENDENCIAS 2023

www.opaingredients.com

COMIDA PICANTE Y COMUNIDAD SOSTENIBLE

“ *Este 2023
los chiles
traspasan
todas las
fronteras.* ”



Centro América se ha convertido en el corazón de la producción y consumo de chiles o ají. Sin embargo, su aplicación en diversos tipos de alimentos y su popularidad no son exclusivas de esta zona.

Hoy en día, podemos encontrar en todo el mundo productos y derivados de chiles en sus variedades más tradicionales, como jalapeño y tabasco, así como de chipotle, cayena, habanero,

cobanero, ancho, serrano, guajillo, ajíes peruanos, entre otros.

Y es que la capsaicina presente en el ají y otras especias no es solo agradable al gusto, sino que también puede mejorar nuestra salud, promoviendo la pérdida de peso, manteniendo el colesterol bajo control, ayudando a la digestión y en la prevención del cáncer, entre otros.

El consumidor de hoy no solo busca los sabores tradicionales de chiles, sino también quiere experimentar con nuevos sabores e intensidades. Y esto, se logra utilizando chiles de diferentes variedades y orígenes.



Es por esto que trabajamos conjunto con los productores de la zona, promoviendo la agricultura sostenible a través de cultivos artesanales y con asesoría técnica a los productores, generando un impacto directo en los ingresos familiares y logrando beneficios indirectos a las familias en educación, salud y bienestar.

Actualmente, en OPA Ingredients estamos ofreciendo una variedad de

chiles y fusión de sabores cultivados en tierras de la región centroamericana a través de nuestra plataforma de comunidad sostenible llamada Spice Society.

A través de esta iniciativa, hemos logrado un impacto en 880 familias de pequeños agricultores, proyectando escalar a 2,000 familias. El trabajo actual impacta a más de 60 comunidades rurales ubicadas en Honduras y Guatemala.





PULPAS DE CHILE

ÍTEM	PRODUCTO	PRESENTACIONES
01	Tabasco	227 kg Y 1000 kg
02	Cayenne	
03	Jalapeño Verde	
04	Jalapeño Rojo	
05	Habanero Rojo	
06	Habanero Anaranjado	
07	Habanero Amarillo	
08	Habanero Chocolate	
09	Escorpion	
10	Ghost Pepper	

PASTAS DE CHILE

ÍTEM	PRODUCTO	PRESENTACIONES
01	Tabasco	227 kg Y 1000 kg
02	Cayenne	
03	Jalapeño Verde	
04	Jalapeño Rojo	
05	Habanero Rojo	
06	Habanero Anaranjado	
07	Habanero Amarillo	
08	Habanero Chocolate	
09	Escorpion	
10	Ghost Pepper	



CHILES DESHIDRATADOS

ÍTEM	PRODUCTO	PRESENTACIONES
01	Tabasco	227 kg Y 1000 kg
02	Cayenne	
03	Habanero	
04	Jalapeño	
05	Chile Picante Molido	



SOMOS LO QUE COMEMOS

Alimentos funcionales, eficientes, saludables y deliciosos

La creciente preocupación a nivel mundial por balancear el cuerpo y la mente han logrado expandir la realización de que lo que consumimos importa. **Esta tendencia está generando cada vez más y mayores enlaces entre lo que consumimos y nuestro bienestar general**, confirmando que al elegir una alimentación nutritiva, los beneficios en todos los ámbitos de nuestra vida son visibles.

De acuerdo con el sitio web del autor **Deepak Chopra**, que promueve los beneficios de la alimentación consciente e intuitiva, “la nutrición ideal proviene del consumo de una variedad de alimentos adecuadamente preparados y consumidos con conciencia.

Una forma sencilla de asegurarse de que la dieta es equilibrada es incluir los seis sabores (dulce, salado, ácido, picante, amargo y astringente) en cada comida.

Y es que hoy en día son más los consumidores que están preocupados por esto, y dedican tiempo a revisar los ingredientes de todo lo que consumen. Como consumidores estamos siendo más selectivos no sólo en el gusto, sino que también en los ingredientes y los beneficios que va a proporcionar cada alimento.



Es por ello que en Opa Ingredients estamos constantemente innovando y buscando más y mejores alternativas naturales y saludables para ofrecer fibras, aditivos y extensores de sabores que permitan dar ese gusto especial que buscamos a nuestras comidas, de la manera más natural y beneficiosa posible para nuestro cuerpo.

Contamos con una amplia gama de fibras naturales a base de maíz, bambú y otros. Se trata de aditivos naturales que cumplen la misma función que gomas y colorantes artificiales. Así, hoy podemos generar estos sabores únicos de forma natural.



PROTEÍNAS / FIBRAS

ÍTEM	PRODUCTO
01	Proteína de Cerdo
02	Fibra Vegetal
03	Proteínas de Soya

EXTENSORES / SALMUERAS

ÍTEM	PRODUCTO
01	Extensor carne de Res
02	Mezcla de Extensores
03	Opa Concentrado E5
04	Salmueras Para Congelados
05	Salmuera para Res - Sin Alérgenos
06	Salmueras para Cerdo - sin Alérgenos
07	Salmueras para Pollo - sin Alérgenos

PRODUCTOS

ÍTEM	PRODUCTO
01	Choricarne Ahumado
02	Choricarne Criollo

FLEXITARIANOS

Dieta plant-based para todos

Las alternativas a la carne se están apoderando de las tendencias alimentarias desde hace ya un tiempo, alcanzando espacios más allá de círculos exclusivos para veganos.

En términos simples, hablamos de un estilo de alimentación que fomenta el consumo de alimentos mayoritariamente vegetales, pero que permite comer carne y otros productos animales con moderación.

En otras palabras, es una dieta similar a las vegetarianas o veganas, pero enfocándonos más en incluir





las proteínas o fibras que el cuerpo necesita muchas veces, desde productos a base de plantas, sin la restricción de no poder consumir derivados de animales.

Hoy en día, una dieta basada en plantas, aunque sea 3 veces por semana, no sólo es posible, sino que también puede ser deliciosa, versátil y muy fácil de lograr. Y, mejor aún, puede ser creada al ciento por ciento con productos locales y empresas locales de nuestra región.

PRODUCTOS PLANT BASED

ÍTEM	PRODUCTO
01	Base Nuggets
02	Base Nuggets Condimentados
03	Base Chorizo
04	Base Salchicha
05	Base Mayonesa
06	Base Aderezo



SABORES DEL MUNDO

Las fronteras internacionales se han ido desdibujando durante las últimas décadas. Lo que comenzó facilitando viajes, la creación de vuelos low cost, acuerdos de comercio, ferias internacionales y otros, tiene una importante relación con la alimentación.

Hoy en día, consumir productos de otras regiones no es sólo algo posible, sino que además una experiencia buscada y que se ha vuelto muy popular. Esto, sumado al

surgimiento de la generación millennial y su fascinación por la novedad, lo diferente y la inmersión cultural, han cementado el alza de sabores nuevos y que, para muchos, se conocen como exóticos.

Así, es muy común encontrar personas a las que les fascina comer productos nuevos; cualquier ingrediente o preparación distinta a lo que acostumbran a consumir ya es una nueva experiencia. Y son ellos quienes han logrado masificar el

gusto por lo exótico, convirtiendo el intercambio cultural gastronómico en tendencia en todo el mundo.

Ejemplos de esto son la masificación del sushi a nivel mundial, así como la popularidad del ají y cualquier producto que incluya chile, como el chile con y sin carne que tan comúnmente encontramos en los Estados Unidos. El conocido Peri-Peri chicken de la cadena Nando's, que hoy se encuentra presenta en 30 países.

Todo esto se logra con sazonadores y marinadores producidos naturalmente en América Latina y que forman parte de la selección especial de Opa Ingredients. Estos permiten simular los distintos sabores presentes alrededor del mundo, aplicándolos a snacks, productos a base de plantas, como humos líquidos y distintos extensores a aplicar en carnes o cualquier tipo de preparación.



SABORES DEL MUNDO

- Fajitas
- Italiano
- Cajun
- Jalapeño
- Chipotle
- Buffalo
- Barbacoa Dulce
- Barbacoa Picante
- Barbacoa Ahumada
- Peri Peri
- Curry
- Tandoori







OPA
INGREDIENTS
Transcendent new flavors

TENDENCIAS 2023



Honduras, Tegucigalpa:

Anillo Periférico Sur, calle a la International School, doblar a la izquierda 100 mts después de DHL, última bodega a la derecha
Email: info@opaingredients.com
Tel.: (504) 9957-6419



Honduras, San Pedro Sula:

Las Torres Logistic Center I bodega N 2 Intersección Blvd La Torres 33 Calle Zona el Polvorín
Email: info@opaingredients.com
Tels.: (504) 2551-3083 / 9957-1560



USA, Florida:

1555 Bonvanure Blvd., Weston, FL 33326
Email: info@opaingredients.com
Tel.: (954) 595-3956



Guatemala:

Km 22,5 carretera a El Salvador Empresarial Ecoplaza Ofibodega 406.
Email: info@opaingredients.com
Tel.: (502) 6635-2225



Nicaragua, Managua:

km 11.5 carretera a Masaya, complejo Ofinova #36.
Email: info@opaingredients.com
Tel.: (505) 2220-7795



El Salvador:

Urbanización Valle Nuevo, Calle al Guaje, Bodega # 1 Y 3, Reparto Santa Lucía, Ilopango, San Salvador.
Email: info@opaingredients.com
Tel.: (503) 7883-3658

www.opaingredients.com