

Idaho

Ingredientes alimentarios





Índice

Introducción a Idaho	2
1,000 Springs Mill	3
Agropur	5
Basic American Foods	6
Commercial Creamery	7
Food Dudes	8
Glanbia Nutritionals	9
High Desert Milk	11
Idaho Milk Products	13
Intrinsic Organics	15
Jones & Co Vanillas Inc	16
Mill 95	17
Mountain Malt	18
Mountain States Oilseeds	19
Maskal Teff	20



Cuando Piense en los Ingredientes que Necesita

PIENSE EN IDAHO



Introducción a Idaho

Idaho es un estado del noroeste de Estados Unidos conocido por su industria agrícola, que abarca una amplia gama de productos y más de 185 materias primas distintas.

Idaho es uno de los principales productores de papas, cebada, heno, trigo, lúpulo, remolacha azucarera, leche, queso y cebollas en Estados Unidos. Gracias a la presencia de bosques, desiertos, montañas, valles y llanuras, el clima del estado varía de este a oeste y de norte a sur. El éxito de su producción se debe al tipo de suelo, a la disponibilidad de agua y al clima ideal.

Los productos de Idaho ofrecen consistencia, calidad y confianza.



1,000 Springs Mill

📍 Tim Cornie
Propietario

📞 +1 208-308-6799

✉️ Tim@1000springsmill.com

📍 Erik Eaton
Asesor de ventas

📞 +1 540-272-4002

✉️ Erik@1000springsmill.com

1,000 Springs Mill es una empresa local productora de alimentos orgánicos y no transgénicos con sede en Buhl, Idaho. En su modelo de integración vertical, la empresa se compromete a ofrecer productos nutritivos y de alta calidad, al mismo tiempo que promueve las prácticas agrícolas sustentables y apoya a la comunidad local. Su misión es mejorar el bienestar de su comunidad y el medio ambiente ofreciendo alimentos cultivados y procesados con sumo cuidado con el fin de garantizar alimentos sustentables y nutritivos. Su eslogan, "Healthy People, Healthy Future™" (Gente saludable, futuro saludable), es una prueba fehaciente de su esfuerzo por ser líderes en la promoción de prácticas ecológicas y en ofrecer productos confiables para el consumidor, tanto por su sabor como por sus beneficios para la salud.

La visión de 1,000 Springs Mill de revolucionar la industria de la producción alimentaria se centra en las prácticas agrícolas regenerativas y ecológicas que cuidan la salud del suelo y promueven la biodiversidad. Estas prácticas garantizan que sus productos beneficien no solo a sus clientes, sino también al medio ambiente. La transparencia, la calidad y la sustentabilidad son las piedras angulares de sus operaciones.

Con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos y una producción de alta calidad, las instalaciones de 1,000 Springs Mill, que abarcan varios edificios con una superficie total de 20,300 metros cuadrados, se rigen por los estándares de Safe Quality Food (SQF) y de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA, por sus siglas en inglés). La empresa cuenta con maquinaria de última generación y ofrece una amplia gama de productos, incluidos granos, frijoles y harinas orgánicas certificadas por el USDA y no transgénicas, así como productos especiales como BARLEYmax™. Además, prestan servicios de almacenamiento personalizado, soluciones de empaquetado y molienda de productos sin gluten para satisfacer las necesidades específicas de sus clientes y contribuir a un futuro saludable y sustentable.

1,000 Springs Mill ofrece una amplia variedad de productos certificados como orgánicos por el USDA y no transgénicos, reconocidos por su calidad excepcional y beneficios para la salud. Entre sus productos más vendidos se encuentran granos, frijoles y harinas ricos en nutrientes.



RECONOCIMIENTOS

1,000 Springs Mill se enorgullece de su compromiso con la calidad y sustentabilidad, y prueba de ello son sus cuantiosas certificaciones y reconocimientos.

La empresa cuenta con el Certificado Orgánico Regenerativo (ROC, por sus siglas en inglés), otorgado por la Regenerative Organic Alliance (ROA), una denominación prestigiosa que destaca su compromiso con las prácticas agrícolas regenerativas orientadas a mejorar la salud del suelo, fomentar la biodiversidad y promover condiciones laborales justas. Además, sus productos cuentan con la certificación orgánica del USDA y son no transgénicos, lo que garantiza que están libres de pesticidas sintéticos y organismos genéticamente modificados. La certificación Safe Quality Food (SQF) resalta aún más su compromiso con el estricto cumplimiento de los estándares de inocuidad y calidad alimentaria. También tienen una licencia de marca privada, lo que le permite ofrecer productos de alta calidad bajo marcas reconocidas a un mercado más amplio. Estas certificaciones y reconocimientos ponen de relieve su firme enfoque en ofrecer productos de la más alta calidad, mientras promueven la sustentabilidad ambiental y la responsabilidad social.



Agropur, empresa fundada en 1938, figura entre los 20 principales productores lácteos a nivel mundial y es uno de los mayores fabricantes de proteína de suero en Norteamérica. Cada año produce más de 450 000 toneladas de queso de alta calidad, un producto que ha recibido múltiples reconocimientos. Bajo un modelo de integración vertical, la operación de Agropur en Estados Unidos cuenta con siete plantas certificadas por SQF que colaboran con algunas de las marcas más reconocidas en los sectores de alimentos, bebidas y nutrición.

Los ingredientes lácteos de Agropur aportan soluciones innovadoras y vanguardistas para una amplia variedad de productos alimenticios y aplicaciones nutricionales. Sus quesos se elaboran para marcas minoristas internacionales y cadenas de restaurantes. Los empleados de Agropur trabajan juntos para cumplir con la visión de su lema: 'Better Dairy. Better World.' (Mejores lácteos. Un mundo mejor.)

La planta de Jerome Idaho, cuenta con aproximadamente 400 empleados y procesa alrededor de 3.175 toneladas de leche al día. Esta instalación produce más de 20 variedades de quesos lácteos totalmente naturales y se especializa en mozzarella, cheddar de color, gouda, monterey jack, muenster y provolone.



👤 Ivan Beck
Director senior de ventas internacionales
y cuentas clave

📞 +1 605-520-3452

✉️ Ivan.Beck@agropur.com

👤 Jacobo López
Director de ventas internacionales de queso para América
Latina

📞 +52 55-6111-1865

✉️ Jacobo.Lopez@agropur.com

🌐 www.agropur.com/us

RECONOCIMIENTOS

Por lo general, los quesos de Agropur reciben los máximos galardones en algunos de los concursos más prestigiosos del mundo. Agropur cuenta con siete fábricas de queso certificadas por SQF en Estados Unidos.

Basic American Foods



La empresa se fundó en 1933. Sus papas deshidratadas se presentan en forma de hojuelas, gránulos, rodajas, trocitos o en corte rallado. Gracias a su sabor, textura y propiedades funcionales, los fabricantes de todo el mundo de botanas, comidas congeladas o preparadas, pasta, sopas, salsas, productos de panadería, empanizados o con recubrimientos, carne de vacuno, aves de corral y mariscos pueden mejorar sus productos.



Basic American Foods tiene fábricas en Rexburg, Blackfoot y Shelley, Idaho.

Bob Etters 
Director de ingredientes

+1 816-529-5050 

betters@baf.com 

Paul Bosso 
Director de desarrollo de negocios

+1 954-205-6435 

pbosso@baf.com 

www.baf.com/our-markets/ingredients/ 

Commercial Creamery

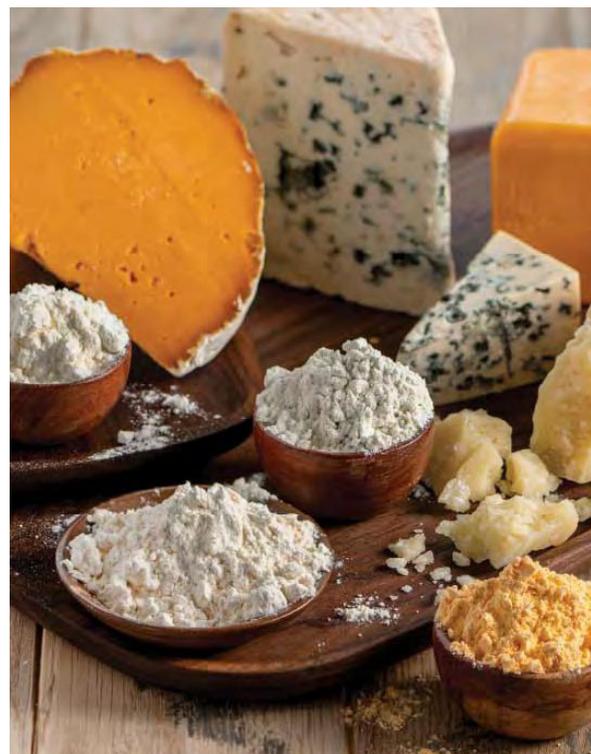


Commercial Creamery Co. se fundó en 1908 y es uno de los principales fabricantes de queso en polvo, polvos lácteos especiales y condimentos. Sus instalaciones en Jerome, Idaho, están certificadas por Safe Quality Food (SQF), y cuentan con clientes en todo Estados Unidos y el resto del mundo. Sus productos se utilizan en botanas, comidas, sopas y salsas, aderezos y dips, platos fuertes y mucho más.

Los productos de Commercial Creamery Co. están disponibles en más de 30 países. Estos incluyen alimentos certificados como Kosher, Orgánicos, Halal y verificados por el Proyecto Non-GMO.

Commercial Creamery ofrece:

- Queso en polvo
- Mantequilla en polvo
- Crema en polvo
- Crema agria en polvo
- Yogurt en polvo
- Queso crema en polvo
- Mezclas de especias



👤 Jeff Colyar
Director de desarrollo de negocios
☎ +1 208-819-6026
✉ internationalsales@cheesepowder.com

👤 Jeff White
Director de ventas
☎ + 1 509-747-4131
✉ sales@cheesepowder.com

🌐 www.cheesepowder.com



RECONOCIMIENTOS

Instalaciones certificadas por SFQ
Certificación Orgánica
Certificación Kosher
Certificación Halal
Producto verificado por el Proyecto Non-GMO

Food Dudes®

GRAN SABOR

¡Harina Khorasan para todo uso!



- ☑ Sustituto en sus recetas regulares.
- ☑ Un sabor a nuez que va bien en recetas dulces y saladas.
- ☑ De cocción rápida y sin preparación previa.
- ☑ Mayor vida útil en el estante sin volverse rancia.

Food Dudes®

CALIDAD SUPERIOR

Grano de Trigo Khorasan Puro

-  Cultivado de forma sostenible y responsable
-  Sin residuos químicos
-  Granos no transgénicos
-  Orgullosamente cultivado en Estados Unidos
-  Libre de glifosato




Food Dudes®

MÚLTIPLES BENEFICIOS

Cereal Milenario Lleno de Beneficios

Alto Valor Nutricional
El trigo Khorasan es rico en proteínas y minerales esenciales como selenio, zinc y magnesio.

Cereal Milenario
Al ser un cereal milenario, el trigo de Khorasan conserva su estructura genética original, inalterada por las prácticas agrícolas modernas.

Sabor Intenso
Este trigo ofrece un sabor único a nuez y textura mantecosa, ideal para panes de especialidad, pasta y cereales.

Digestible
Muchos encuentran que el trigo Khorasan es más fácil de digerir que las variedades modernas de trigo con una estructura de gluten simple.



Jamie y Nathan llevan trabajando juntos en el negocio de la agricultura en Idaho, Estados Unidos, desde 2003. Nathan creció en ese sector y disfruta mucho de cuidar su pequeña granja familiar. Sus prácticas sustentables y regenerativas se enfocan en fortalecer y enriquecer el suelo de manera natural por medio del compost, la rotación de cultivos y los cultivos de cobertura para crear un suelo más limpio y saludable, libre de glifosato.

La misión de Food Dudes es cultivar alimentos saludables y sustentables para su familia y comunidad, así como estar completamente presentes para sus seres queridos, a la vez que retribuyen generosamente a la comunidad.

La rotación de cultivos de Food Dudes incluye varios tipos de granos, además de granos antiguos, papas, verduras para los mercados agrícolas y cultivos de heno. Food Dudes incorporó el grano Khorasan a su rotación de cultivos en 2017, y desde entonces les ha encantado utilizarlo y aprender más sobre él cada año.



Jamie Ashcraft 
 Director
 +1 208-390-0595 
 info@idahoancientgrains.com 

www.idahoancientgrains.com 



Glanbia Nutritional

📍 Víctor Vázquez
Director de ventas de queso en EE.UU. y México

📞 +1 208-735-4142

✉️ vvazquez@glanbia.com

📍 Becky Pearson
Vicepresidente de ventas de queso en Norteamérica

📞 +1 208-735-4158

✉️ BPearson@glanbia.com

Glanbia Nutritionals (GN), que forma parte de Glanbia plc, es un socio líder en innovación y soluciones para el sector alimentario y de nutrición a nivel mundial. La empresa cuenta con más de 3.000 empleados en todo el mundo y se enorgullece de tener su sede en Idaho desde hace más de 30 años. Con 4 plantas de fabricación, 2 centros de innovación, una oficina corporativa y una tienda minorista en el centro de Twin Falls, GN es la mayor procesadora de productos lácteos del estado. Gracias a su crecimiento, la empresa emplea actualmente a casi 900 personas en todas sus sedes en Idaho. Como buen vecino y miembro comprometido de la comunidad local, GN ha contribuido con casi 3 millones de dólares en donaciones a organizaciones benéficas del sur de Idaho en los últimos años.

Glanbia Nutritionals está compuesta por dos segmentos de negocio: Nutritional Solutions y U.S. Cheese. El segmento Nutritional Solutions ofrece una amplia gama de ingredientes innovadores que mejoran la funcionalidad y el perfil nutricional de los productos en diversas categorías, mercados y formatos, incluidos los alimentos y bebidas convencionales, el sector de la salud y el fitness, y el de la nutrición especializada. A nivel mundial, GN es el primer proveedor de aislado de proteína de suero de leche y el segundo en soluciones personalizadas de premezclas de nutrientes. El segmento de US Cheese es el principal productor de queso cheddar estilo americano. Tanto marcas minoristas como entidades del sector de servicios alimentarios utilizan este producto, que ofrece una variedad de sabores en versiones estándar y orgánicas. Se trata de un queso reconocido internacionalmente. Desde 1998, GN ha recibido un total de 255 medallas, 99 de ellas en los Estados Unidos y 156 en los Campeonatos Mundiales de Queso. En el Concurso Mundial de Queso de 2024, obtuvo 23 medallas por productos elaborados en sus instalaciones de Twin Falls, MWC (Michigan Whey Company) y Southwest Cheese. Además del queso, GN también produce una amplia gama de derivados lácteos importantes, como concentrado de proteína de suero, aislado de proteína de suero, proteína de leche y lactoferrina.



GARANTÍA DE SUSTENTABILIDAD

GN se compromete a alcanzar objetivos de sustentabilidad medibles mediante la reducción de gases de efecto invernadero, el uso de agua y los residuos. Por ejemplo, las emisiones de gases de efecto invernadero en las instalaciones de Glanbia en Idaho disminuyeron un 14% en 2023 frente a 2018. El uso de agua dulce disminuyó un 7% en 2023 respecto a 2021. Además, las instalaciones de Gooding y Richfield obtuvieron la certificación TRUE Waste, que reconoce el logro de cero residuos.



High Desert Milk

High Desert Milk (HDM), fundada en 2001 en Burley Idaho, es una cooperativa de seis productores lácteos de tercera generación dedicados a suministrar lácteos de primera calidad. Su misión comenzó con el objetivo de crear un mercado estable para su leche y producir al mismo tiempo productos lácteos de alta calidad. En 2008, HDM inauguró sus instalaciones de última generación, especializadas en leche deshidratada sin grasa y leche descremada en polvo. Su compromiso por crecer le llevó a añadir productos de mantequilla de grado AA y suero de mantequilla en polvo en 2013.

La capacidad productiva de HDM aumentó en 2020 con la incorporación de un segundo secador, lo que le permitió producir MPC70: una leche en polvo rica en proteínas que obtuvo el primer puesto en el Concurso Nacional de Queso de EE.UU. en 2023. Su leche deshidratada sin grasa también ganó este mismo concurso en 2024.

📍 Dwight Davis

📞 +1 208-677-8574

✉️ ddavis@highdesertmilk.com

📍 Mark Jeske

📞 +1 208-677-8599

✉️ mjeske@highdesertmilk.com

Como parte de la expansión de sus actividades, su más reciente avance se centró en la fabricación de queso crema, una decisión que diversificó aún más su línea de productos.

En High Desert Milk se combina la tradición con la innovación para satisfacer las necesidades cambiantes de su clientela global.



HIGH DESERT MILK OFRECE

Suero de mantequilla en polvo

Leche deshidratada sin grasa en polvo

Leche en polvo descremada

Concentrado de proteína de leche en polvo

Mantequilla de crema dulce con sal

Mantequilla de crema dulce sin sal

Mantequilla con grasa láctea concentrada

Queso crema



RECONOCIMIENTOS

Como cooperativa, High Desert Milk se dedica a garantizar calidad y consistencia excepcionales mediante su modelos de integración vertical. HDM supervisa todos los aspectos de su cadena de suministro, desde la gestión de la alimentación y el cuidado de las vacas hasta las salas de ordeño y el transporte. Su compromiso se extiende hasta la planta de procesamiento donde gestionan meticulosamente la logística y la comercialización global. Ese control minucioso le permite a HDM suministrar la leche más pura y fresca disponible en el mercado, lo que garantiza que sus productos pasen de la sala de ordeño al producto final en 24 horas.



Idaho Milk Products

Idaho Milk Products (IMP) es una empresa privada líder en el procesamiento de leche y con un modelo de integración vertical que busca revolucionar la industria ofreciendo a sus clientes los ingredientes lácteos más frescos, de mayor calidad y consistencia del mundo.

IMP, fundada en 2009 por familias de ganaderos lecheros visionarios del centro-sur de Idaho, fomenta una sinergia armoniosa entre productores y procesadores al priorizar la seguridad, la calidad y un impacto ambiental mínimo. A través de la innovación científica y las alianzas estratégicas, IMP trabaja para mejorar la vida mediante productos lácteos que beneficien a las generaciones futuras.

👤 Bill Brickson
Director de ventas

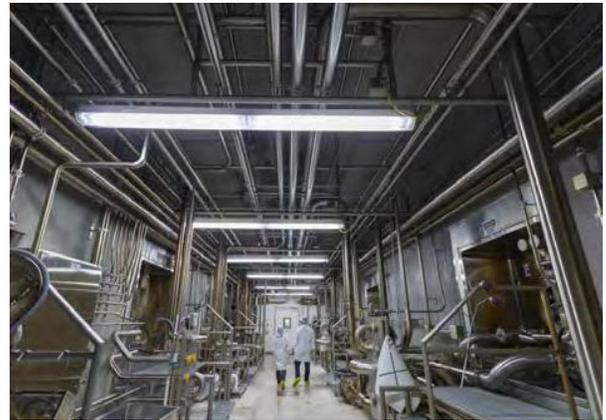
📞 +1 208-320-8183

✉️ bbrickson@idahomilk.us

Sus proteínas lácteas superan a las del resto del mercado, ya que ofrecen una solubilidad, textura, hidratación, consistencia y sabor superiores, además de una vida de anaquel más prolongada. Estas proteínas y su permeado aumentan el valor de las fórmulas, por lo que son ideales para la nutrición deportiva, la nutrición médica e infantil, el control del peso, los productos lácteos y las aplicaciones alimentarias generales. Los científicos expertos de su Centro de Innovación Láctea convierten las ideas de los clientes en productos tangibles, brindándoles orientación a lo largo de todo el proceso de desarrollo, desde las fases conceptuales iniciales hasta las muestras finales envasadas.

Idaho Milk Products es más que una empresa de lácteos: es un equipo de expertos en innovación comprometidos en apoyar a los fabricantes que buscan marcar la diferencia y alimentar al mundo.

IdaPro® MPI-85: El aislado de proteína de leche IdaPro (MPI-85) se emplea como emulsionante y estabilizador en productos lácteos como el yogurt y el helado. También es útil en aplicaciones de enriquecimiento proteico, como bebidas listas para consumir y barritas para nutrición de adultos, nutrición deportiva y control del peso. El consumo de IdaPro MPI 85 proporciona un aporte nutricional de proteínas, calcio, magnesio y fósforo que favorece a la salud. Gracias a su exclusivo modelo de integración vertical, la empresa produce proteínas saborizadas de la más alta frescura y pureza, con una estabilidad superior, ideales para los fabricantes de botanas. El perfil de sabor neutro y limpio de sus aislados de proteína de leche permite que los sabores destaquen y contribuye a una etiqueta más limpia, algo que valoran los consumidores.



RECONOCIMIENTOS

Sus productos son de calidad alimentaria, de Grado A, y se fabrican cumpliendo con los requisitos de la FDA y el USDA, Kosher, IFANCA Halal y están registrados en la UE.

IMP comparte objetivos comunes de sustentabilidad con las siguientes organizaciones: U.S. Dairy Stewardship Commitment, los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la ONU, EcoVadis, IDA, Dairy West, FARM, y sus productores lácteos cuentan con el Certificado Well-fair en Bienestar Animal.

Intrinsic Organics



Intrinsic Organics es el líder mundial en ingredientes 100 % orgánicos de inulina y fibra prebiótica obtenidos de la alcachofa de Jerusalén. Con su producto prebiótico patentado, la misión de Intrinsic Organics es mejorar la salud humana y proporcionar fibras prebióticas 100 % orgánicas e ingredientes funcionales totalmente naturales y mínimamente procesados, aptos para su uso en alimentos, panadería, bebidas, suplementos dietéticos y nutrición animal.

Productos de Intrinsic Organics

SyvJA™ – Fibra de alcachofa de Jerusalén orgánica (en jarabe)

IJAnix™ – Fibra orgánica de alcachofa de Jerusalén (en polvo)

FibrJA™ – Fibra de alcachofa de Jerusalén orgánica (molida para alimentación animal)



- 📞 Luke Erlebach
- ☎ +1 208-417-4532
- ✉ luke@intrinsicorganics.com
- 🌐 www.intrinsicorganics.com

RECONOCIMIENTOS

Intrinsic Organics está certificada como Orgánica, Vegana, Halal, Kosher, No Modificada Genéticamente, Sin Gluten y SQF.



Es el principal proveedor de la industria cervecera y abastece a casi el 75% de las 25 cervecerías más grandes del mundo con vainilla.

Jones & Co Vanillas Inc apoya a miles de productores de vainilla en todo el mundo con capacitación continua, asesoramiento y apoyo especializado.

Jones & Co Vanillas Inc se abastece de las mejores vainas de vainilla de pequeños productores y curadores de todo el mundo. La empresa ofrece más de 50 orígenes distintos y siete variedades diferentes de vainas de vainilla procedentes de regiones únicas de cultivo, todo a precios accesibles. También fabrican extractos puros de vainilla y distribuyen saborizantes naturales. Asimismo, ofrecen varias vainas de vainilla y extractos de vainilla pura certificados como orgánicos por el USDA. Vanillas of the World está dedicada a servirle y a apoyar a miles de productores de vainilla en todo el mundo.

Vainas de vainilla gourmet de más de 50 orígenes alrededor del mundo.

Más de una docena de extractos de vainilla pura elaborados en casa con sus vainas de vainilla premium.

Vainilla molida y caviar de vainilla disponibles.



Ted Jones 
 Presidente
 +1 208-832-8030 
 ted@ted-jones.com 

Teddy Jones 
 Director General
 +1 916-975-4004 
 teddy@vanillasoftheworld.com 

www.vanillasoftheworld.com 

Mill 95



Mill 95 es un proveedor de servicios independiente e innovador que colabora con cerveceros artesanales y productores de lúpulo. The Mill se inspiró en la rica tradición y actividad lupulera del suroeste de Idaho, a lo largo de la Ruta 95.

Mill 95 ofrece lúpulos de excelente calidad procedentes de Idaho, el noroeste del Pacífico y otras regiones, al combinar experiencia, capacidad y agilidad para brindar experiencias sobresalientes a sus clientes.



📞 Thron Van Komen
Director de operaciones / Director de finanzas

☎ +1 208-861-4920
☎ +1 208-482-6373

✉ tvankomen@mill95hops.com

👤 Geoffrey Eiter
Director de ventas

☎ +1 208-861-1885
✉ geiter@mill95hops.com

🌐 www.mill95hops.com





Mountain Malt



MISIÓN

Mountain Malt transforma granos únicos y de calidad en ingredientes clave para alimentos y bebidas utilizando tecnología nueva e innovadora.

Mountain Malt produce cebada malteada y tiene la capacidad de maltear cualquier tipo de grano. La empresa ofrece una amplia variedad de servicios personalizados que los clientes pueden desarrollar en conjunto con su equipo para satisfacer necesidades y preferencias específicas.

Asimismo, Mountain Malt ofrece harina de cebada malteada, diseñada específicamente para instalaciones de molienda de trigo. Mountain Malt también ofrece centeno para instalaciones de molienda y destilerías.

Mountain Malt, fundada en 2013, es una micromaltería ubicada en Ucon, Idaho. Gracias al diseño y proceso únicos de su planta, la empresa produce malta de alta calidad para las industrias cervecera, del whisky y alimentaria.

Mountain Malt cree que siempre hay una forma mejor de hacer las cosas y busca colaborar para aportar dignidad y progreso al sector agrícola.

VISIÓN

La visión de Mountain Malt es convertirse en la miniempresa de malta más rentable del mundo al revolucionar la industria e innovar para construir un mundo mejor.



Alfredo Ávila 

+1 208-403-2192 

alaviladr@outlook.com 

Jake Burtenshaw 

+1 801-597-8225 

jake@moutainmalt.com 

www.mountainmalt.com 

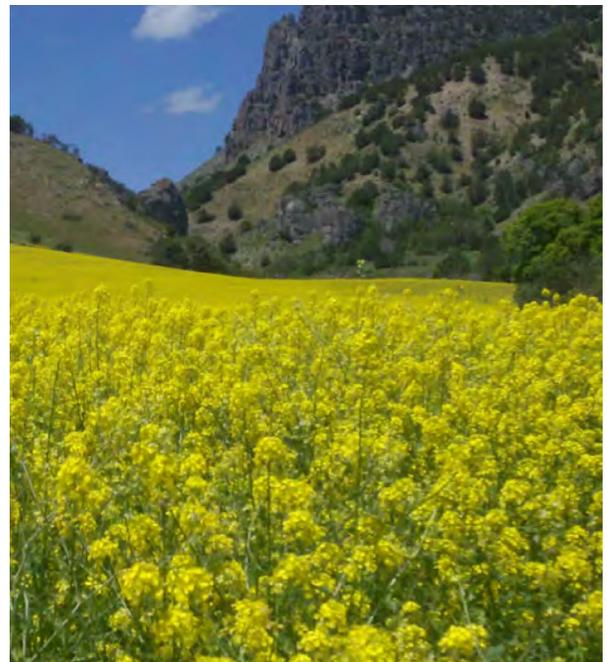
Mountain States Oilseeds



Mountain State Oilseeds (MSO) se fundó en 1974, cuando William Meadows, un agricultor de tercera generación, comenzó a buscar cultivos alternativos para mejorar la salud y productividad del suelo. Esta búsqueda llevó a incorporar las oleaginosas en la rotación de cultivos, y así nació Mountain State Oilseeds. MSO, que sigue siendo una empresa familiar, ha crecido hasta convertirse en una de las principales compañías de cultivos especializados del mundo, con tres variedades de mostaza, lino y cártamo. La mostaza marrón, amarilla y oriental de MSO es reconocida mundialmente por su sabor picante, su uniformidad y su calidad superior. El lino que produce MSO contiene altos niveles de ácidos grasos Omega 3, algo que muchas marcas de alimentos para mascotas y animales de granja destacan al promocionar sus productos. MSO es el mayor productor de cártamo de Estados Unidos, y la calidad blanca y brillante de sus semillas no tiene comparación. Mountain States Oilseeds lleva 15 años exportando productos a nivel mundial, con una trayectoria comprobada en el manejo de los requisitos de importación específicos de cada país. En su compromiso con la sustentabilidad, calidad y excelencia, MSO se ha consolidado como un referente en la vanguardia de la industria agrícola y alimentaria, destacándose en la producción y procesamiento de semillas oleaginosas.

MSO ofrece tres variedades de mostaza. Todas sus semillas de mostaza oriental, amarilla y marrón provienen directamente de su red de granjas familiares que cultivan en un clima de altiplano desértico utilizando los métodos agronómicos sustentables especializados de MSO.

LINAZA: ¡Una fuente poderosa de Omega 3! Como el mayor proveedor de cártamo en Estados Unidos, Mountain States Oilseeds LLC ofrece semillas de calidad 'Bright White' sin igual.



- 📍 Kacy Gehring
Directora de finanzas
- 📞 +1 208-241-5775
- ✉️ kacy@msoilseeds.com

- 📍 Erika Meadows
Ventas y marketing
- 📞 +1 208-317-1008
- ✉️ erika@msoilseeds.com

- 🌐 www.msoilseeds.com

RECONOCIMIENTOS

En 2008, William Meadows (propietario) recibió el Premio del Gobernador de Idaho a la Excelencia en Agricultura por Marketing e Innovación.

Certificación de Inocuidad Alimentaria
Primus GFS – Idaho
Certificación Kosher
Miembro certificado de Sedex



MASKAL
TEFF SINCE 1966

El teff es un cereal ancestral de Etiopía y Eritrea que se utiliza para hacer injera, un pan plano y esponjoso. Aunque se originó en África, sus cualidades ampliamente apreciadas están despertando un creciente interés por el teff cultivado en Estados Unidos. El teff no contiene gluten y aporta nutrientes esenciales como fibra, proteínas y calcio. Además, contiene tanto hierro como una porción completa de espinacas. El teff se cocina con la misma facilidad que la avena, y su harina aporta un sabor con un toque a frutos secos que va muy bien en productos de panadería. En Maskal Teff promueven el cultivo de teff como un cultivo de rápido crecimiento y resistente a la sequía, y colaboran estrechamente con agricultores del oeste de Estados Unidos para obtener teff de la más alta calidad.

Después de casi 40 años, su misión sigue siendo asegurar que el teff sea accesible para las comunidades etíopes y eritreas en Estados Unidos y compartir sus beneficios con personas de todos los orígenes.

Maskal Teff ofrece tanto grano integral de teff como harina de teff para compras al por mayor. Su catálogo de productos incluye teff marrón y teff marfil, disponibles en versiones convencional y orgánica certificada.



Maskal Teff



Grano de Teff de Maskal: Su grano integral de teff no modificado genéticamente contiene hidratos de carbono complejos de alta calidad, proteínas, minerales y fibra. Entre sus usos más populares se incluyen el porridge, la avena, las barras energéticas y mucho más.

Harina de Teff Maskal: Su harina de teff no modificada genéticamente tiene el mismo valor nutricional que el grano entero y se muele a diario para obtener harina fresca. Entre sus usos más populares se incluyen el pan de masa madre, los panqueques, las tortillas y mucho más.

Todos sus productos están verificados por el Proyecto No-OGM, certificados por GFSI (PrimusGFS), certificados como kosher y reconocidos como 100% grano entero por el Whole Grains Council. Además, su teff

Cory Marshburn 
Director de operaciones de ventas
+1 208-992-4449 
CoryM@teffco.com 

Jack Kemper 
Director de ventas en nuevos mercados
+1 986-268-0102 
Jack@teffco.com 

www.teffco.com 

Estado de Idaho



Oficina comercial del estado de Idaho
México y Centro América
idaho@attendmi.com
www.idaho-negocios.org

<https://agri.idaho.gov>

