



REVISTA DIGITAL

ALIMENTARIA

LÍDERES DEL MERCADO ALIMENTICIO E INDUSTRIAL PARAGUAYO

ESPECIAL QUESOS

Volumen, calidad
y oportunidad

ESPECIAL HARINAS

Estrategias del grano al pan

Producción, industrial y valor
agregado en el sistema alimentario

INNOVACIÓN - MERCADO - INDUSTRIA

CONTACTANOS





MAVIDER[®]
GROUP

www.mavidergroup.com

**LA MÁS COMPLETA LÍNEA
DE INGREDIENTES PARA
LA INDUSTRIA ALIMENTICIA**



nortesur 

EWALD
GELATINE

 **OVOBRAND**
MEDIANED EGG PROCESSING

Oficina Paraguay

Calle caballero esquina Rojas Silva
Barrios defensores del Chaco - Mariano Roque Alonzo
Teléfono: (021) 328 9449
info@mavidergroup.com.py
www.mavidergroup.com.py

**Damos cada día lo
mejor de nosotros**
para abastecer a la
Industria Alimenticia con
ingredientes de calidad.

- **Productos alimenticios:**
 - Acidulantes
 - Ácido cítrico
 - Ácido Málico
- **Adherentes para rebosador**
- **Agentes de Masa:**
 - Maltodextrina
 - Polidextrosa
- **Almidones**
- **Anticuaagulantes**
 - Fosfato tricálcio
- **Agentes leudantes**
 - Bicarbonato de sodio
- **Colorantes**
- **Conservantes**
 - Sorbato de potasio
 - Benzoato de sodio
 - Lactato de sodio
 - Nactamicina
 - Ácido sórbico
- **Educolorantes**
 - Sucralosa
 - Aseculfame K
 - Aspartamo polvo y HD
 - Ciclamato de sodio
 - Sacarina sódica
 - Stevia RA 98
 - Glucosa líquida y polvo
- **Espesante/ Estabilizantes:**
 - Goma Guar
 - Goma Xanthan
 - Carragenina
- **Emulsionantes**
- **Proteínas Vegetales**
- **Polvo para refresco**
- **Regulador de sabor**
 - Tripolifosfato de Sodio
 - Citrato de sodio
- **Realizador de sabor**
 - Glutamato Monosódico
- **Saborizantes**
- **Realizadorde sabor**
- **Polvos para preparar postres**
- **Vitaminas**
 - Ácido ascórbico (vitamina C)
 - Betacaroteno al 1,10 y 30% (Provitamina A)

Oficina Brasil
info@mavidergroup.com.br

Oficina Costa Rica
info@ajycia.co.cr

Oficina Uruguay
nortesur@nortesur.com.uy



SOLUCIONES QUE ALIMENTAN

*La levadura es el
secreto para
convertir la harina
en una masa suave
y el pan en un
manjar irresistible*





CRÉDITOS EDITORIALES

DIRECCIÓN GENERAL

Magalí Duré
magali@agroalimentaria.com.py
Cel. 0981 224 315

DIRECCIÓN COMERCIAL

Eduardo González
Cel. 0991 683 684
eduardo@agroalimentaria.com.py

DISEÑO, ARTE Y DIAGRAMACIÓN

JuanVi Pereira

AGRADECIMIENTO

Agradecemos a las empresas que confiaron en este material y a los profesionales que aportaron sus conocimientos y experiencia, enriqueciendo el contenido técnico y sectorial de esta edición.

Su participación ha sido clave para consolidar este especial como un espacio de referencia para la cadena agroalimentaria del Paraguay.

AGROALIMENTARIA |

Información estratégica para la cadena alimentaria del Paraguay

contacto@agroalimentaria.com.py
infoalimentariapy@gmail.com

 Agroalimentaria Paraguay

 agroalimentariapy

 Agroalimentaria Paraguay

#52 Contenido



Del trigo a la tecnología: la molinera paraguaya entra en una nueva etapa industrial

HARINAS EN PARAGUAY

Industria, innovación y regulación en el nuevo escenario productivo

INDUSTRIA

La industria molinera en Paraguay

Seguridad alimentaria, valor agregado y competitividad

8

INVERSIÓN

Molino Sol Blanca

USD 3 millones para duplicar producción de fideos

10

TECNOLOGÍA

Copalsa Food Ingredients

Innovación enzimática para la molinera

14

Saporiti del Paraguay

Optimización de calidad en harinas

16

REGULACIÓN

Industria molinera bajo nueva matriz de riesgo

El fin de la azodicarbonamida

18



SAPORITI



años

“Nadie es más fuerte que todos nosotros juntos”

En 1927 comenzó el sueño de unos pocos que nos guía para ser la empresa en la que nos convertimos.

99 años ayudando a desarrollar mejores alimentos para más personas.

Estamos muy **agradecidos y orgullosos** por el esfuerzo de cada uno de nuestros colaboradores y la confianza que depositaron nuestros clientes para escribir todos juntos esta historia.

ARGENTINA
BRASIL
COLOMBIA
CHILE
MÉXICO
PARAGUAY
PERÚ
URUGUAY

 GRUPOSAPORITI.COM



SAPORITI | **99** aniversario

Editorial #52



Edición Especial Harinas

La industria molinera representa uno de los pilares fundamentales dentro de la cadena agroalimentaria paraguaya, siendo el nexo clave entre la producción de materias primas y la elaboración de alimentos que forman parte de la dieta diaria de millones de personas.

En un contexto marcado por desafíos estructurales, como la dependencia del trigo importado, la volatilidad de costos y la necesidad constante de adaptación tecnológica, el sector molinero nacional continúa demostrando resiliencia y capacidad de evolución. La calidad de la harina, la eficiencia en los procesos y la innovación en productos derivados son hoy factores determinantes para sostener la competitividad en un mercado cada vez más exigente.

Esta edición especial de Revista Alimentaria busca poner en valor el rol estratégico de los molinos y de toda la cadena que los acompaña: proveedores de tecnología, insumos, soluciones industriales y conocimiento técnico. A través de contenidos especializados, notas técnicas y espacios institucionales, se propone ofrecer una mirada integral sobre el presente y las oportunidades del sector.

Asimismo, resulta fundamental destacar el vínculo creciente entre la industria molinera y el canal gastronómico. La evolución del consumo, impulsada por tendencias como la panadería artesanal, la masa madre y la búsqueda de productos diferenciados, abre nuevas oportunidades para el desarrollo de harinas con valor agregado.

Desde Agroalimentaria Paraguay, reafirmamos nuestro compromiso de acompañar y visibilizar a los actores que impulsan el crecimiento del sector, generando contenido de calidad que aporte información, análisis y proyección a una industria clave para el país.

“Invitamos a las empresas del sector a seguir formando parte de este espacio editorial, consolidando una plataforma de comunicación que conecta industria, innovación y mercado.”



Revista Alimentaria, es una publicación especializada de GD Producciones&Servicios, comunicación especializada para la Industria Alimentaria y de Bebidas.

Las opiniones expresadas en cada nota de esta edición, son aportadas en forma gratuita y corresponden exclusivamente a los autores de las mismas. Las personas interesadas en los temas publicados pueden hacer uso mencionando la fuente Revista Alimentaria.

Desde 1992

Biolact

"Brindando lo mejor en calidad y servicio"



Biolact e IPESA Río Chico

se unen para potenciar el
envasado en la **industria
láctea y alimentaria**

Biolact amplía su portafolio con
soluciones de envasado del **Grupo
IPESA Río Chico**, empresa argentina con
más de 60 años de experiencia y líder
en el mercado argentino en envases
flexibles de polietileno para la industria
alimentaria.



SOLUCIONES EN ENVASADO

- ✓ Sachets para leches y productos lácteos
- ✓ Laminados multicapas para líneas de envasado automático
- ✓ Materiales diseñados para procesos de alta velocidad y eficiencia

APLICACIONES EN LA INDUSTRIA LÁCTEA

Tecnología utilizada por marcas líderes como Mastellone y Danone en Argentina



Contáctenos:
0976 600 518

📍 Guido Spano 1704 c/ San Martín

🌐 www.biolact.com.py

📱 @biolactpy

DEL TRIGO AL DESARROLLO: LA MOLIENDA PARAGUAYA REDEFINE SU ROL EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

La industria molinera en Paraguay: entre seguridad alimentaria, valor agregado y competitividad

ESPECIAL HARINAS | Agroalimentaria 2025-2026

La industria molinera paraguaya atraviesa una etapa de consolidación estratégica. En un escenario regional marcado por la volatilidad de precios, la presión logística y la necesidad de ganar eficiencia, el sector se posiciona como un eslabón clave entre la producción agrícola y la seguridad alimentaria del país.

Más que un actor industrial, la molienda de trigo se ha convertido en un componente estructural del abastecimiento nacional, con impacto directo en el consumo cotidiano y en la calidad nutricional de la población.

DEL GRANO A LA AGROINDUSTRIA: EL AVANCE DEL VALOR AGREGADO

El 2025 dejó una señal clara del cambio de perfil productivo del Paraguay. Las manufacturas de origen agropecuario (MOA) generaron USD 4.481 millones, superando a los productos primarios y consolidando el rol creciente de la agroindustria en la generación de divisas.

En este contexto, la industria molinera se integra a una lógica más amplia: transformar materia prima en productos con mayor valor, estabilidad de mercado y capacidad de diferenciación.

A nivel estructural, el país cuenta con **34 molinos activos** y una **capaci-**

dad instalada cercana a 1,2 millones de toneladas de trigo por año, lo que permite cubrir la demanda interna y sostener una base industrial relevante, aunque con desafíos en términos de eficiencia y utilización plena de capacidad.

PRODUCCIÓN DE TRIGO: BASE DEL SISTEMA

El desempeño del sector está directamente vinculado a la evolución del trigo paraguayo. La última campaña se ubicó en torno a **1,1 a 1,2 millones de toneladas**, con una recuperación productiva apoyada en mejores rindes y en el peso de zonas clave como Itapúa, Alto Paraná y Caaguazú.

Brasil continúa siendo el principal destino del cereal, en un mercado que valora la calidad panadera del trigo paraguayo, especialmente su comportamiento industrial como mejorador de mezclas.

Este vínculo regional refuerza el rol del trigo no solo como commodity, sino como insumo estratégico para la cadena molinera.

HARINA FORTIFICADA: EL ANCLAJE DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Uno de los pilares más sólidos



del sistema es la **fortificación obligatoria de la harina de trigo**, una política pública sostenida que posiciona al sector en el centro de la nutrición poblacional.

En Paraguay, la normativa exige el enriquecimiento con:

- Hierro
- Ácido fólico
- Tiamina
- Riboflavina
- Niacina

Bajo la supervisión del INAN, este esquema convierte a la harina en un vehículo clave para la prevención de anemia y deficiencias nutricionales, especialmente en sectores vulnerables.

En este punto, la industria molinera no solo abastece volumen: **aporta calidad nutricional estructural al sistema alimentario.**

NUEVO ESCENARIO REGULATORIO: ETIQUETADO Y REFORMULACIÓN

La implementación del **rotulado frontal de advertencia**, en el marco de la Ley N.º 7092/2023, introduce un cambio de enfoque para toda la cadena.

El desafío ya no es solo productivo o logístico: es también **formativo y comunicacional.**

En los productos derivados de la harina —especialmente panificados y galletas— se abre una agenda técnica vinculada a:

- Reducción de sodio
- Control de grasas saturadas
- Mejora del perfil nutricional

Este nuevo escenario empuja a la industria hacia procesos de reformulación, innovación en ingredientes y adaptación a un consumidor más informado.

COMPETITIVIDAD: EL DESAFÍO ESTRUCTURAL

A pesar de su base sólida, el sector enfrenta desafíos persistentes.

Entre los principales factores



que condicionan su competitividad se destacan:

- **Costos logísticos, especialmente en un país dependiente de la hidrovía**
- **Variabilidad en la calidad del trigo**
- **Presión de importaciones en determinados momentos del ciclo**
- **Necesidad de mejorar eficiencia industrial**

La logística fluvial, en particular, sigue siendo un punto crítico: los niveles de los ríos impactan directamente en los costos y en la capacidad de exportación.

PERSPECTIVAS 2026: CRECIMIENTO CON FOCO EN EFICIENCIA

Las proyecciones del Banco Central del Paraguay apuntan a un crecimiento del PIB del **4,2% en 2026**, con un entorno favorable para manufacturas y consumo interno.

Para la industria molinera, esto abre una ventana de oportunidad, aunque con una condición clara: **ganar competitividad hacia adentro.**

Las tendencias que comienzan a marcar el rumbo incluyen:

- Optimización de procesos industriales

- Mayor integración con la cadena agrícola
- Desarrollo de productos con valor agregado
- Mejora en estándares de calidad e inocuidad

UNA INDUSTRIA QUE TRASCIENDE LA MOLIENDA

La industria molinera paraguaya ya no se define únicamente por su capacidad de procesar trigo.

Hoy, su rol se expande hacia tres dimensiones clave:

- **Abastecimiento**
- **Nutrición**
- **Valor agregado**

En un país donde el pan y sus derivados forman parte esencial de la dieta, asegurar harina accesible, segura y nutritiva es una responsabilidad estratégica.

*El desafío hacia adelante será claro: **transformar eficiencia productiva en competitividad sostenible**, en un entorno donde el valor ya no se mide solo en toneladas, sino en calidad, innovación y capacidad de adaptación.*

Especial Harinas | Redacción Agroalimentaria

Especial elaborado a partir de datos oficiales, análisis técnico y seguimiento de la cadena agroindustrial paraguaya.

Molino Sol Blanca

invierte más de **USD 3 millones** y duplicará su producción de fideos en Paraguay

En entrevista con su gerente general, Karl Buller, la firma detalla su capacidad productiva, su estrategia de diversificación y una inversión superior a USD 3 millones en tecnología italiana para duplicar su producción de fideos.



Karl Buller,
gerente general.

“La calidad de la harina comienza en el campo y se sostiene con control, tecnología y compromiso en cada etapa del proceso.”

CAPACIDAD PRODUCTIVA Y CONSOLIDACIÓN INDUSTRIAL

En conversación con Agroalimentaria Paraguay, el gerente general de Molino Sol Blanca, Karl Buller, destacó la evolución sostenida de la empresa, que hoy alcanza las **320 toneladas diarias** de molienda de trigo, consolidando su posicionamiento dentro del sector.

Este crecimiento ha estado acompañado por la incorporación de procesos más eficientes y tecnología aplicada a la molienda, lo que permite optimizar la productividad sin comprometer la calidad. La empresa cuenta con infraestructura moderna y sistemas de control que garantizan la estandarización del producto en cada etapa.

Asimismo, Buller adelantó la apertura de una nueva sucursal en Santa Rosa del Aguaray, donde se ofrecerá toda la línea de productos Sol Blanca y Nutricoop, fortaleciendo la presencia comercial de la firma.



PORTAFOLIO DIVERSIFICADO Y VALOR AGREGADO

Durante la entrevista, Buller explicó que el molino cuenta con un portafolio amplio que abarca distintas tipologías de harinas y derivados.

Entre sus principales productos se destacan las **harinas tipo 000 panadera y 0000 normal**, en versiones **aditivadas e industriales, harina leudante, sémolas**, así como derivados como **fideos en sus líneas de tallarín y cortados**, además de **galleta molida**.

Esta diversidad permite atender tanto al consumo masivo como a segmentos técnicos, posicionando a la empresa como un proveedor integral dentro de la cadena agroindustrial.



“Esta inversión nos permitirá duplicar la capacidad productiva de fideos y fortalecer nuestra presencia en el segmento de mayor valor agregado dentro de los derivados del trigo”, destacó Buller.

INVERSIÓN INDUSTRIAL: TECNOLOGÍA ITALIANA PARA DUPLICAR CAPACIDAD

Uno de los ejes más relevantes de la entrevista fue la confirmación de una inversión estratégica en tecnología.

Buller anunció la adquisición de una nueva **línea de producción de fideos proveniente de Italia**, cuya instalación está prevista para 2026.

La inversión, que supera los **USD 3 millones**, contempla tanto la línea de producción como el sistema de empaque, además de adecuaciones

PRESENTACIONES ADAPTADAS AL MERCADO

En cuanto a formatos, el gerente general señaló que Sol Blanca ofrece presentaciones de **1 kg, 5 kg, 25 kg y 50 kg**, adaptadas a distintas escalas productivas.

Además, la firma desarrolla harinas específicas para aplicaciones industriales y fideeras, respondiendo a requerimientos técnicos que demandan rendimiento y uniformidad.

CALIDAD COMO EJE ESTRATÉGICO

Buller remarcó que uno de los pilares fundamentales del molino es el control de calidad, respaldado por un laboratorio propio donde se realizan análisis y ajustes técnicos

bajo supervisión especializada.

El trabajo conjunto con productores locales permite asegurar el abastecimiento de trigo nacional, fortaleciendo la trazabilidad y garantizando estándares consistentes en la materia prima.



edilicias necesarias para su funcionamiento.

Esta nueva infraestructura estará orientada a la producción de espagueti y espagueti tipo nido, con proyección a incorporar fideos de cinta ancha y fina en formato nido, alineándose a las tendencias del mercado local, donde el espagueti representa el **85% de las ventas** de la empresa.

INNOVACIÓN Y DESARROLLO CONTINUO

La incorporación de tecnología y la ampliación de líneas productivas forman parte de una estrategia orientada a mejorar la competitividad.

En este sentido, el gerente general destacó que la empresa continúa invirtiendo en automatización y eficiencia, con el objetivo de responder a las nuevas exigencias del mercado.

COMPROMISO CON LA CADENA AGROINDUSTRIAL

Como cooperativa, Molino Sol Blanca mantiene una relación estrecha con productores asociados, abasteciéndose principalmente de trigo nacional.

Buller subrayó que el acompañamiento técnico en campo es clave para asegurar la calidad desde el origen, fortaleciendo la cadena de valor y generando impacto económico en distintas regiones del país.

DESAFÍOS DEL SECTOR MOLINERO

En cuanto a los desafíos, el gerente general mencionó la necesidad de mantener estrictos controles de calidad, especialmente en contextos de altas temperaturas y humedad.

Asimismo, señaló que la industria enfrenta retos vinculados a costos logísticos, disponibilidad de materia prima y la necesidad de seguir incorporando tecnología para mejorar la eficiencia productiva.

Mensaje institucional

“En el Día Mundial de la Harina, destacamos el valor de toda la cadena productiva que hace posible llevar este alimento esencial a cada hogar. Desde el productor hasta la industria, el compromiso con la calidad, la innovación y el trabajo conjunto es clave para seguir fortaleciendo el sector molinero paraguayo.”

La visión de Karl Buller refleja una empresa enfocada en el crecimiento sostenible, la inversión industrial y la integración con la cadena agroproductiva.

Molino Sol Blanca avanza así en un camino donde la capacidad productiva, la innovación tecnológica y el valor agregado se convierten en pilares para consolidar su posicionamiento dentro de la industria molinera paraguaya.





Productos
SOL BLANCA
 Pasta • Harina • Galleta Molida



CADA RECETA EMPIEZA CON
la harina correcta



¡TE ESPERAMOS!

Ruta PY 02 - Km 218.5, J. Eulogio Estigarribia.

¡No te pierda de nada! Seguinos en nuestras redes



solblancapy



COMO LLEGAR

Copalsa

Food Ingredients

Innovación enzimática y tecnología para potenciar la industria molinera paraguaya

La **industria molinera paraguaya** es un componente clave dentro de la cadena agroindustrial del trigo, con una producción que supera las **600.000 toneladas de harina fortificada al año**.

PARAGUAY PRESENTA UNA CARACTERÍSTICA ESTRATÉGICA DENTRO DEL SECTOR:

- Produce cerca de **1 millón de toneladas de trigo anuales**
- Solo el **50% se industrializa localmente**, el resto se exporta como materia prima
- Existen aproximadamente **34 molinos harineros**
- **Capacidad instalada: hasta 1,2 millones de toneladas**
- **Producción real: alrededor de 650.000 a 700.000 toneladas**

En este contexto, se observa una **capacidad ociosa significativa**, lo que abre oportunidades para la innovación tanto en procesos como en el desarrollo de nuevos mercados.

INNOVACIÓN EN PRODUCTOS

El sector ha evolucionado hacia productos de mayor valor agregado, incorporando:

- Harinas fortificadas con micronutrientes
- Uso de núcleos vitamínicos y aditivos enzimáticos
- Desarrollo de mezclas específicas para panadería, pastas y galletas

En este escenario, **Copalsa Food Ingredients** cuenta con soluciones orientadas a optimizar el desempeño industrial, entre ellas:

- Mejoradores de harina
- Tecnología enzimática
- Laboratorios y panaderías experimentales

Dentro de su portafolio, se destacan enzimas como las **xilanasas de origen bacteriano y fúngico**, que cumplen un rol clave en la optimización de las propiedades reológicas de la masa y en la estandarización del desempeño panadero de la harina.

Estas soluciones son desarrolladas en conjunto con su **aliado comercial IFF**



APLICACIÓN DE ENZIMAS EN PROCESOS INDUSTRIALES

En el caso de la **xilanasa bacteriana – GRINDAMYL POWER BAKE 7300 (IFF)**, su aplicación permite mejorar la tolerancia del sistema frente a variaciones en la calidad de la harina y en los parámetros operativos del proceso.

Asimismo, contribuye a reducir la variabilidad durante las horneadas, favoreciendo una mayor consistencia en el producto final.

Esta enzima actúa sobre los **arabinosilanos insolubles**, incrementando la absorción de agua de la harina y mejorando las propiedades viscoelásticas de la masa, especialmente su elasticidad y extensibilidad. Como resultado, se observa un aumento en el volumen específico de los productos



“Su uso incrementa el volumen de los productos horneados y mejora la tolerancia frente a fluctuaciones en las condiciones del proceso”.



horneados y una mejora en el rendimiento panadero.

Por otro lado, la **xilanasa de origen fúngico – POWER BAKE 8200 (IFF)** se caracteriza por optimizar el comportamiento funcional de la harina, promoviendo una mayor estabilidad de la masa durante el procesamiento.

Su uso incrementa el volumen de los productos horneados y mejora la tolerancia frente a fluctuaciones en las condiciones del proceso. Además, facilita el manipuleo de la masa, contribuyendo a una mejor maquinabilidad y mayor eficiencia en las operaciones industriales.

INNOVACIÓN TECNOLÓGICA EN LA INDUSTRIA MOLINERA

La industria ha incorporado avances

relevantes en materia tecnológica, entre ellos:

- Equipos de molienda con estándares internacionales
- Automatización parcial de procesos
- Adaptación de maquinaria extranjera a condiciones locales
- Implementación de tecnología híbrida (importada y adaptada)
- Mejora progresiva de la eficiencia operativa

OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS PRODUCTIVOS

Actualmente, el sector trabaja en líneas estratégicas orientadas a:

- Mejora del rendimiento del trigo
- Reducción de desperdicios
- Estandarización de la calidad

La **industria molinera paraguaya** cuenta con una base productiva sólida y una capacidad instalada superior a su nivel actual de utilización, lo que representa una oportunidad estratégica para incrementar la industrialización del trigo y generar mayor valor agregado.

La adopción de soluciones tecnológicas, especialmente enzimáticas, junto con la optimización de procesos y la mejora continua en calidad, permite aumentar la eficiencia, reducir la variabilidad y fortalecer la competitividad del sector.

En este contexto, **la innovación se posiciona como un eje clave para impulsar el crecimiento sostenible y la expansión hacia nuevos mercados.**

Optimización de la calidad de harinas con soluciones enzimáticas

POR OSCAR E. ANSALA,
Asesor Técnico Comercial
Grupo Saporiti

La calidad de las harinas es un factor determinante para el éxito de la producción de diversos productos de panadería y pastelería. Sin embargo, con las múltiples especificaciones que los productos requieren y los cambios en la calidad de los trigos que se cosechan cada temporada, garantizar una calidad constante se vuelve cada vez más desafiante. Este es un reto particularmente relevante en un mercado que exige una calidad impecable tanto desde el punto de vista visual como funcional.

Las harinas, por ejemplo, pueden necesitar características específicas como un color particular o mejoras reológicas, dependiendo del tipo de producto final que se desee obtener. Las harinas utilizadas para tapas de empanadas y pastas requieren, por ejemplo, una mejor extensibilidad, mientras que las harinas para la elaboración de galletitas crackers deben tener un equilibrio en la extensibilidad que permita generar la textura deseada, mientras mantiene la firmeza necesaria para

evitar que el producto se quiebre con facilidad.

Además de las propiedades sensoriales y estructurales, la estabilidad fermentativa y la capacidad de los productos para desarrollarse correctamente durante la cocción también están profundamente influenciadas por la calidad de la harina utilizada. Esto lleva a la necesidad de mejorar la cohesión del gluten, un elemento crucial para mejorar el volumen de las piezas horneadas y la estabilidad durante los procesos de fermentación.

Para enfrentar estos desafíos, los molinos harineros recurren a una variedad de estrategias. Estas incluyen la selección cuidadosa de los trigos en función de la calidad de la cosecha, las modificaciones en los diagramas de molienda, la mezcla de distintas calidades de harinas obtenidas, y el uso de coadyuvantes enzimáticos que facilitan el manejo de las variabilidades en la calidad de la materia prima.

En este contexto, las soluciones enzimáticas han ganado un protagonismo significativo. **Grupo Saporiti** ofrece opciones que permiten modificar y estandarizar las propiedades de las harinas, ajustándolas a las demandas del mercado y mejorando la calidad de los productos finales sin recurrir a agentes químicos. Entre las principales soluciones que ofrecemos se encuentran:





ENZIGREX MP

Este coadyuvante enzimático se destaca por su capacidad para modificar y estandarizar las propiedades reológicas de las harinas, como la extensibilidad y plasticidad. En productos como galletitas crackers, ayuda a reducir el fenómeno conocido como «**checking**» (agrietamiento en la superficie) y contracción, permitiendo una mejor estructura en el producto final. Además, mejora significativamente el volumen y la estructura de la miga, favoreciendo una textura más esponjosa y uniforme.

ENZIGREX BR

Este producto se especializa en aumentar la estabilidad de las masas durante la fermentación, lo cual es fundamental para garantizar la uniformidad en la calidad del pan o las galletas. Ayuda a mejorar la

cohesión del gluten, lo que favorece el desarrollo del volumen y la greña del producto. Además, ofrece una excelente alternativa para sustituir o reducir el agregado de gluten vital, lo que puede ser particularmente útil para adaptarse a las tendencias actuales de reducción de aditivos y mejorar la transparencia de las etiquetas de los productos.

La **combinación de enzimas**, como las que ofrece **Grupo Saporiti**, permite generar formulaciones altamente adaptadas a las necesidades del mercado, sin recurrir a productos químicos ni aditivos artificiales. Esto no solo ayuda a mejorar la calidad y funcionalidad de las harinas, sino que también responde a las demandas de los consumidores por productos más naturales y con una etiqueta limpia.

Harina en Paraguay: desafíos en extensibilidad y mejora de calidad panadera

En Paraguay, a partir de las características observadas en la nueva cosecha, se vuelve necesario trabajar en la mejora de la extensibilidad de las harinas, con el objetivo de lograr una **miga más sedosa y uniforme**. Asimismo, se plantea el desafío de avanzar en el reemplazo del ADA como agente oxidante, en línea con nuevas exigencias de calidad y tendencias del sector.

Recomendaciones y tendencias

A medida que el mercado sigue evolucionando, es importante que los productores se mantengan atentos a las nuevas tendencias y tecnologías que puedan optimizar sus procesos. La industria de la panificación está adoptando cada vez más la búsqueda de soluciones que no solo mejoren la calidad, sino que también sean más sostenibles. Las soluciones enzimáticas representan una de las mejores alternativas para este fin, ya que no solo optimizan la calidad de las harinas y los productos, sino que también se alinean con la creciente demanda de alimentos más naturales y responsables desde el punto de vista ambiental.

Además, la personalización en la formulación de harinas a medida para clientes específicos es otra tendencia que está marcando el camino. Los avances en la tecnología de enzimas permiten ajustar las características de las harinas de manera precisa, lo que ofrece una ventaja competitiva significativa para los molinos harineros que buscan destacarse en un mercado cada vez más exigente.

Finalmente, la optimización continua de los procesos productivos, combinada con el uso de soluciones innovadoras como los coadyuvantes enzimáticos, permitirá a los molinos no sólo mantener la calidad de sus productos, sino también mejorar la eficiencia en su producción y ofrecer productos que realmente satisfagan las expectativas del consumidor moderno.

ENTREVISTA EXCLUSIVA:

El fin de la Azodicarbonamida y la Nueva Matriz de Riesgo en la Industria Molinera

La seguridad alimentaria y la competitividad exportadora de Paraguay enfrentan un cambio de paradigma. La reciente exclusión de la azodicarbonamida (INS 927a) del estándar global Codex Alimentarius ha encendido las alarmas y las mesas de trabajo en todo el MERCOSUR.

Por: Redacción Agroalimentaria Paraguay marzo de 2026



Lic. Patricia Echeverría, Directora de Alimentos de DINAUSA

Para profundizar en el impacto regulatorio, técnico y productivo de esta transición, conversamos con la **Lic. Patricia Echeverría, Directora de Alimentos de DINAUSA**, quien explica cómo Paraguay se prepara para una molienda más tecnológica y alineada a los mercados de referencia.

La Visión de DINAUSA: Seguridad, Competitividad y Transparencia

Agroalimentaria Paraguay (AP): Directora, ante las recientes actualizaciones del MERCOSUR, ¿cuál es el cronograma oficial que maneja DINAUSA para la adecuación de la normativa local sobre aditivos en la harina de trigo?

Lic. Patricia Echeverría: La revisión de la lista de aditivos permitidos no responde a una decisión aislada, sino a un proceso de armonización regional en curso en el ámbito del MERCOSUR, que no solo afecta a la harina de trigo, sino a diferentes categorías de alimentos armonizados en dicho

ámbito. Actualmente, en el ámbito de la Comisión de Alimentos del MERCOSUR, nos encontramos abocados a la elaboración de un Reglamento Técnico que consolide en un acto normativo único la reglamentación armonizada sobre aditivos alimentarios y coadyuvantes de tecnología, cuyo proceso de elaboración contempla las diferentes actualizaciones científicas internacionales para el análisis técnico y consenso entre los Estados Partes.

En dicho contexto, la DINAUSA participa activamente en el ámbito de la Comisión de Alimentos del SGT N° 3 “Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad”, instancia donde cada miembro del MERCOSUR tiene la oportunidad de realizar sus intervenciones conforme a las necesidades tecnológicas de los aditivos alimentario, su necesidad y uso en las diferentes industrias conforme a cada categoría de alimentos. En atención a ello, desde la DINAUSA son realizadas reuniones técnicas con los diferentes sectores afectados de

E927a

www.aditivos-alimentarios.com



manera a intercambiar comentarios y sentar posiciones técnicas según sean los diferentes temas tratados en el marco de los aditivos alimentarios, promoviendo transparencia y participación informada.

El eventual establecimiento de plazos de adecuación dependerá de la decisión regional que se adopte en el MERCOSUR, donde se sentará postura país sobre el tema. Posteriormente, a nivel nacional, se implementarán mecanismos claros y previsible que permitan una transición ordenada para el sector productivo.

AP: Con la nueva Matriz de Riesgo (Res. 328/25), ¿dónde se ubica hoy a la industria molinera? ¿El cambio de aditivos químicos

“La transición no es una opción aislada, sino una exigencia de coherencia regulatoria internacional para que la industria paraguaya mantenga su competitividad y estándares de inocuidad” — Lic. Patricia Echeverría (DINAVISA)

cos a biotecnológicos (enzimas) podría simplificar el proceso de Registro Sanitario (RSPA) para los molinos?

Lic. Patricia Echeverría: La Resolución DINAVISA N.º 328/2025 establece una Matriz de Riesgo basada en criterios técnicos objetivos vinculados al tipo de producto, su uso previsto y su nivel de exposición. No se trata de una clasificac-

ción por sector industrial, sino de una herramienta técnica que permite una evaluación proporcional y diferenciada según las características del producto específico.

En ese sentido, la industria molinera, al igual que cualquier otro sector alimentario, se encuadra dentro del sistema de evaluación previsto en la norma, y cada Registro Sanitario de Producto Alimen-

ticio (RSPA) se analiza de manera individual conforme a los criterios establecidos en la matriz.

La implementación de este enfoque basado en riesgo permite optimizar los procesos de evaluación, manteniendo los niveles de exigencia sanitaria y garantizando la protección de la salud pública.

En relación con la eventual sustitución de determinados aditivos por alternativas biotecnológicas, como enzimas, es importante señalar que el proceso de evaluación sanitaria no depende exclusivamente de la naturaleza “química” o “biotecnológica” del insumo utilizado, sino del perfil integral del producto final. Cualquier modificación en la formulación debe analizarse técnicamente dentro del procedimiento correspondiente, sin que ello implique automáticamente una simplificación del proceso, ya que el objetivo principal es asegurar la inocuidad y la trazabilidad regulatoria.

AP: Sobre la Azodicarbonamida (INS 927a), ¿cuáles son los hallazgos internacionales que más pesan hoy para considerar su exclusión definiti-

va en Paraguay?

Lic. Patricia Echeverría: Uno de los elementos de mayor peso técnico es que el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) retiró la Ingesta Diaria Admisible (IDA) previamente asignada, debido a la insuficiencia de datos actualizados. Como consecuencia, la azodicarbonamida fue eliminada de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CXS 192-1995), reflejada en la versión vigente publicada en 2025.

En la 55.ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA55) se acordó mantenerla temporalmente en la Directriz del Sistema Internacional de Numeración (CXG 36-1989) únicamente por la existencia de autorizaciones nacionales en algunos países, aclarando que dicha permanencia no constituye autorización de uso, sino una referencia para identificación. Asimismo, en el proceso de análisis se consideran los enfoques adoptados por otros sistemas

regulatorios de referencia, como el de la Unión Europea, donde la azodicarbonamida no se encuentra autorizada como aditivo alimentario.

En conjunto, los factores analizados consisten en: (i) la ausencia de un valor toxicológico de referencia vigente (IDA) en el sistema JECFA-Codex, (ii) su exclusión de la Norma General para los Aditivos Alimentarios, (iii) la necesidad de coherencia regulatoria regional e internacional, y (iv) la disponibilidad de alternativas tecnológicas en el sector.

AP: ¿Qué tipo de asistencia o “periodo de gracia” contempla DINAVISA para que la industria molinera no pierda competitividad frente a sus pares regionales ante estos cambios de costos y procesos?

Lic. Patricia Echeverría: La institución es plenamente consciente de que cualquier modificación puede implicar ajustes operativos y de costos. Por ello, el enfoque adoptado no es disruptivo ni inmediato, sino progresivo y técnicamente planificado.



“La transición no es una opción aislada, sino una exigencia de coherencia regulatoria internacional para que la industria paraguaya mantenga su competitividad y estándares de inocuidad”, Puntualizó.

Es importante señalar que el análisis de la situación de la azodicarbonamida se encuentra actualmente en discusión en el ámbito regional del MERCOSUR, lo que permite que las eventuales decisiones se adopten de manera ar-

monizada entre los Estados Parte, reduciendo riesgos de asimetrías regulatorias que puedan afectar la competitividad.

A nivel nacional, DINAVISA ya ha iniciado instancias de diálogo técnico con el sector molinero y continuará promoviendo espacios de intercambio con los distintos actores involucrados. En caso de definirse una actualización normativa, se contemplará un período razonable de adecuación que permita a la industria realizar los ajustes necesarios en condiciones previsibles, manteniendo los estándares de calidad e inocuidad.

PUNTOS CLAVE PARA EL SECTOR

- **Seguridad Jurídica:** La transición no será de un día para otro; habrá plazos de adecuación.
- **Foco en el Codex:** La caída del respaldo del JECFA/Codex en 2025 es el “punto de no retorno” para la azodicarbonamida.

- **Tecnología:** La industria debe empezar a validar sus mezclas de enzimas ahora, ya que el cambio es inminente a nivel MERCOSUR.

ANÁLISIS DE AGROALIMENTARIA PARAGUAY: EL VALOR DE LA CERTIDUMBRE

La entrevista con la Lic. Echeverría deja claro que Paraguay no es una isla en el contexto global. La tendencia hacia el Clean Label (etiquetas limpias) y la eliminación de aditivos químicos por alternativas biotecnológicas es una realidad que DINAVISA está gestionando con un enfoque de riesgo y modernización.

Para el **sector molinero**, esto significa una ventana de oportunidad: migrar hacia tecnologías enzimáticas no solo cumple con la norma, sino que abre puertas a mercados internacionales de mayor valor que ya rechazan la azodicarbonamida.

INFOGRAFÍA TÉCNICA: POR QUÉ LA AZODICARBONAMIDA SALE DEL MERCADO

La Lic. Echeverría fue muy precisa al citar los cuatro pilares que fundamentan la exclusión del INS 927a.

FACTOR CRÍTICO	ESTADO ACTUAL (2025-2026)	CONSECUENCIA PARA EL MOLINO
RESPALDO JECFA	Retirado. No existe una Ingesta Diaria Admisible (IDA) segura.	El aditivo pierde su base científica de seguridad.
NORMA CODEX 192	Eliminado. Ya no figura como aditivo autorizado en la norma general.	No se puede certificar harina bajo estándares Codex con este insumo.
COHERENCIA REGIONAL	En proceso. Armonización obligatoria en el MERCOSUR.	Riesgo de rechazo de cargamentos en fronteras (Brasil/Argentina).
ALTERNATIVAS	Disponibles. Existen enzimas y ácido ascórbico con igual eficiencia.	La industria tiene sustitutos probados y seguros.

Terma fortalece la industria de biocombustibles en Paraguay con una alianza estratégica de alcance global

Con más de 20 años de trayectoria como proveedor de materias primas e insumos industriales, Terma S.A. da un paso estratégico al ampliar su portafolio mediante una alianza con Lallemand Biofuels & Distilled Spirits (LBDS), líder mundial en biotecnología aplicada a la producción de etanol. La iniciativa acerca al mercado paraguayo soluciones de alto rendimiento orientadas a mejorar la eficiencia, productividad y sostenibilidad de las biorrefinerías.

Con más de dos décadas de trayectoria acompañando a la industria nacional, **TERMA S.A.** consolida su rol como proveedor estratégico de materias primas y soluciones técnicas al dar un paso clave en la diversificación de su portafolio. La alianza con **Lallemand Biofuels & Distilled Spirits (LBDS)** no solo fortalece su propuesta de valor, sino que introduce al mercado paraguayo tecnología biotecnológica de pri-

mer nivel, orientada a mejorar la eficiencia y competitividad de las biorrefinerías.

Esta asociación permite acercar al país soluciones avanzadas en levaduras, enzimas y nutrientes de alto rendimiento, respaldadas por soporte técnico especializado y una visión enfocada en la productividad sostenible. En un contexto donde la eficiencia energética, la rentabilidad y el cuidado ambiental ganan protagonismo, la siner-

gia entre **TERMA y LBDS** se posiciona como un aporte concreto al desarrollo del sector de biocombustibles en Paraguay.

De esta manera, **TERMA S.A.** reafirma su compromiso con la innovación y la industria, evolucionando junto a las nuevas demandas del mercado y consolidándose como un aliado clave para las empresas que buscan producir más, mejor y de forma sostenible.



TERMA S.A.



EXCELENCIA EN MATERIAS PRIMAS

RUTA 1 FRANCISCO SOLANO LOPEZ KM 20 ½ - Capiata, Paraguay

Teléfonos: (595-228) 629224/8

Celular: (595 981) 438961 - (595 985) 181527

E-mail: terma@terma.com.py

www.terma.com.py

Biolact fortalece su cadena de suministro con la incorporación de Ipesa Río Chico como proveedor estratégico de envases

La alianza permitirá integrar soluciones de envasado de alta tecnología, optimizando procesos industriales y acompañando el crecimiento de la industria láctea.

ALIANZA ESTRATÉGICA PARA FORTALECER LA INDUSTRIA

En el marco de su compromiso con la calidad, la innovación y la optimización de su cadena de suministro, **Biolact** anunció la incorporación del **Grupo Ipesa Río Chico** como nuevo proveedor estratégico de **soluciones de envasado**.

Esta alianza se inscribe dentro de una estrategia orientada a fortalecer procesos industriales, mejorar la eficiencia operativa y acompañar las crecientes exigencias del sector alimentario.

TRAYECTORIA Y LIDERAZGO EN SOLUCIONES PLÁSTICAS

Con más de seis décadas de trayectoria, **Ipesa** se posiciona como uno de los principales transformadores de resinas plásticas de la República Argentina.

Desde sus inicios en la década de 1960, la compañía ha desarrollado una sólida especialización en el diseño, desarrollo y fabricación de productos a partir de polietileno, consolidándose como un referente en soluciones para el sector agroindustrial y diversas aplicaciones industriales tanto en el mercado local como internacional.

TECNOLOGÍA APLICADA AL ENVASADO LÁCTEO

Como parte de esta incorporación, **Biolact** integrará en una primera etapa **sachets y laminados multicapa** desarrollados por **Ipesa**, diseñados específicamente para sistemas de envasado automático de alta velocidad.

Estas soluciones, ampliamente utilizadas en la industria láctea, permiten optimizar los procesos productivos, garantizando elevados estándares de eficiencia, seguridad y desempeño.

Los materiales, compuestos principalmente por polietileno y polipropileno, responden a las exigencias técnicas del sector, asegurando la conservación del producto y la estabilidad durante su almacenamiento y distribución.

PROYECCIÓN Y DIVERSIFICACIÓN DE SOLUCIONES

La alianza contempla además la posibilidad de incorporar, en etapas futuras, nuevas soluciones dentro del portafolio de **Biolact**.

Entre ellas se destacan **envases flexibles, films técnicos, geomembranas, aislantes térmicos** y otros **materiales especializados**, orientados a distintas aplicaciones industriales.

Esta proyección refleja una vi-



sión de crecimiento basada en la innovación, la diversificación y la incorporación de tecnología aplicada a la industria alimentaria.

INNOVACIÓN Y COMPETITIVIDAD EN LA CADENA DE VALOR

Con esta iniciativa, **Biolact** continúa consolidando vínculos con empresas líderes del sector, fortaleciendo su posicionamiento a través de la adopción de soluciones tecnológicas que aportan valor agregado.

La incorporación de proveedores estratégicos como **Ipesa** no solo optimiza la operación interna, sino que también contribuye a elevar los estándares de calidad y competitividad dentro de la cadena agroindustrial.

La integración de tecnología en el envasado se posiciona hoy como un factor clave para la eficiencia y la seguridad en la industria alimentaria.

En este contexto, alianzas estratégicas como la de **Biolact** e **Ipesa** reflejan una tendencia creciente hacia la innovación colaborativa, donde la articulación entre empresas impulsa el desarrollo sostenible y la evolución del sector.



**COAGULANTE ENZIMÁTICO
PARA TODO TIPOS DE QUESOS**



Copalsa
Soluciones que alimentan

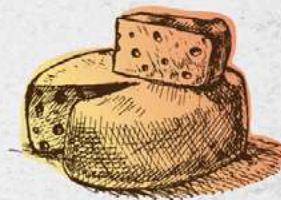
PARAGUAY

Copalcheese

Cuajo



El cuajo Copalcheese es una garantía de buena calidad y buenos rendimientos en sus quesos ya que al actuar sobre la leche retiene en la cuajada, toda la grasa necesaria, las vitaminas, la caseína (proteína de la leche), la lactosa y parte de los minerales de la leche.



COPALCHEESE

+ UNA BUENA LECHE

+ HIGIENE DE UTENSILIOS

= EL MEJOR QUESO

Fuerza de Coagulación Copalcheese

Se desarrolla óptimamente
entre 32 °C y 36 °C

Presentación

Formato líquido en botellas de 220ml,
ideal para fabricantes por su
practicidad y alta calidad

Modo de uso

Caliente la leche entre 32 y 36°C. Disuelva el cuajo COPALCHEESE en medio vaso con agua mineral, agregue ½ cucharadita de sal de cocina, mezclando vigorosamente de 2 a 4 minutos para lograr una buena distribución del cuajo en todo el volumen del agua. Luego agregue todo el contenido en la leche mezclando por 3 minutos.

Deje reposar la leche hasta obtener una cuajada consistente. Corte la cuajada con un cuchillo o lira a lo largo y ancho del recipiente utilizado.

Luego coloque la cuajada en una tela fina dentro de un colador para separarla del suero. Colocarla en un molde y refrigere durante 10 a 12 hs.

Observación

Para las leches pasteurizadas o difíciles de cuajar o se recomienda agregar 10 a 20g de cloruro de calcio antes de agregar el cuajo y seguir con el procedimiento.

Recomendaciones



☎ 0981 170 035 ☎ 0981 110 344

📱 @copalsapy 📱 @copalsa_food_ingredients

🌐 www.copalsa.com.py



ALIMEDIA

Una iniciativa de
Alimentaria

¡Una agencia de comunicación **exclusiva** para el sector alimentario!

En nuestros tiempos, los medios de comunicación evolucionan constantemente.

Es por eso, que las empresas deben adaptarse y acompañar ese ritmo de una manera innovadora y eficaz.

Alimedia es una agencia de comunicación para la industria alimentaria, con una amplia base y conocimiento del sector.

Nos enfocamos exclusivamente a este rubro, ya con una base de varios años de experiencia trabajando en la industria alimentaria e industrias relacionadas a esta.



**Publicidad y
Marketing**



**Producción
Audiovisual**



**Gestión de
contenidos**



**Diseño digital
e Impreso**

El nuevo mapa del queso paraguayo

Producción, abastecimiento, industria e innovación: cómo el sector lácteo evoluciona desde el consumo masivo hacia una nueva identidad con valor agregado y proyección internacional.
“De alimento cotidiano a producto con identidad: el queso paraguayo entra en una nueva etapa”

DESTACADOS DEL ESPECIAL

- **Queso Paraguay en foco**
Producción, costos y abastecimiento en uno de los alimentos clave del consumo nacional
- **Innovación aplicada**
El rol del *Lactobacillus rhamnosus* en la seguridad y calidad del queso tradicional
- **Industria en movimiento**
Crema y Balmoral: estrategias, escala y posicionamiento en el mercado
- **Calidad con proyección global**
El modelo Cerrito y el salto del queso paraguayo al escenario internacional
- **El futuro del queso paraguayo:** entre volumen, valor agregado y oportunidad exportadora



PRODUCCIÓN DE QUESOS EN PARAGUAY:

Grupo Balmoral avanza con integración productiva y planes de expansión para 2026



Con una estructura que integra producción, distribución y comercialización, el Grupo Balmoral consolida su presencia dentro de la industria láctea paraguaya, apostando por la calidad de la materia prima nacional y una estrategia de expansión que busca acercar sus productos a más consumidores en todo el país.

Con una propuesta basada en calidad, integración productiva y crecimiento sostenido, el **Grupo Balmoral** continúa consolidando su presencia dentro de la industria láctea paraguaya. A través de su empresa **Lácteos Balmoral**, el grupo ha desarrollado una estructura que abarca desde la producción hasta la distribución

y comercialización de sus productos, posicionándose como un actor en expansión dentro del mercado nacional.

Desde su creación en 2018, la compañía ha logrado destacarse principalmente en la elaboración de quesos, apoyándose en inversiones estratégicas, el trabajo con productores locales y una visión

orientada al desarrollo industrial.

UNA EMPRESA FAMILIAR QUE AVANZA HACIA LA INDUSTRIA

Lácteos Balmoral nació en 2018 como una empresa familiar dedicada a la producción y comercialización de productos lácteos. El proyecto es liderado por **Mirian Lerta** y **Daniel Sanabria**, quienes

impulsaron el desarrollo de la fábrica de quesos con el objetivo de ofrecer productos de calidad elaborados con materia prima nacional.

Desde sus inicios, la empresa orientó sus actividades hacia la producción de alimentos con altos estándares, realizando inversiones en infraestructura y equipamiento que le permitieron posicionarse progresivamente dentro del sector lácteo.

CAPACIDAD PRODUCTIVA Y PROCESAMIENTO DE LECHE

Actualmente, la planta industrial procesa aproximadamente **8.000 litros de leche cruda por día**, volumen que se encuadra dentro de un esquema productivo de carácter **artesanal y semi-industrial**.

Este modelo permite mantener estándares de calidad en los procesos de elaboración y responder a la demanda creciente del mercado.

PRODUCCIÓN DE QUESOS Y DIVERSIDAD DE PRODUCTOS

En cuanto al producto final, **Lácteos Balmoral** alcanza una producción cercana a **800 kilogra-**

mos de queso diarios, elaborados bajo estándares de calidad y buenas prácticas de manufactura.

Entre las variedades que forman parte de su portafolio se destacan:

- Queso Paraguay
- Queso mozzarella
- Queso sandwich
- Queso provolone
- Queso ricotta

Asimismo, la empresa desarrolla especialidades como **quesos nudillos saborizados**, con presentaciones al vino, con orégano y con ají.

A esta línea se suma también la **producción de manteca**, producto que ha tenido una recepción favorable por parte de los consumidores.



“Actualmente, Lácteos Balmoral procesa cerca de 8.000 litros de leche por día y alcanza una producción aproximada de 800 kilogramos de queso diarios, consolidando su presencia dentro de la industria láctea nacional.”



La producción se comercializa principalmente bajo tres marcas del grupo:

- Crisol
- Sueño Dorado
- Balmoral

SALÓN DE VENTAS EN EL MERCADO 4 Y CONTACTO DIRECTO CON EL CONSUMIDOR

Un hito importante para la empresa fue la **inauguración de su primer salón de ventas en el Mercado 4 de Asunción en octubre de 2025.**

El punto de venta es gestionado por **Yanina Sanabria, propietaria y socia del salón de ventas**, quien forma parte del proceso de expansión comercial del grupo.

“El crecimiento de Lácteos Balmoral refleja el impulso de un proyecto familiar liderado por Mirian Lerta y Daniel Sanabria en la producción quesera, al que se suma Yanina Sanabria como propietaria y socia del salón de ventas en Asunción, consolidando la expansión comercial del grupo.”

Desde su apertura, el local ha registrado un desempeño positivo en ventas y ha permitido fortalecer el vínculo directo con los consumidores, contribuyendo al posicionamiento de la marca en el mercado.

UNA CADENA DE VALOR INTEGRADA

El Grupo Balmoral opera bajo un modelo de **integración de la cadena de valor**, que abarca desde la producción hasta la comercialización.

El esquema productivo incluye:

- **Lácteos Balmoral**, encargado de la fabricación
- **Distribuidora Superior**, responsable de la logística y distribución

- **Quesos & Cía y Salones de Venta Balmoral**, dedicados a la comercialización

“El Grupo Balmoral ha construido una cadena de valor integrada que abarca producción, distribución y comercialización, permitiendo un control directo de la calidad desde la fábrica hasta el consumidor final.”

Este sistema permite controlar cada etapa del proceso, incluyendo la cadena de frío y los tiempos de entrega, asegurando que los productos lleguen al cliente final en condiciones óptimas.

DISTRIBUIDORA SUPERIOR: LA BASE DEL CRECIMIENTO DEL GRUPO

Dentro de la estructura empresarial, **Distribuidora Superior** ocupa un rol estratégico. Se trata de la empresa más antigua del grupo, operativa desde el año 2004.

La distribución fue el punto de partida sobre el cual posteriormente se desarrollaron las demás unidades de negocio. Con el tiempo, la experiencia adquirida permitió avanzar hacia la comercialización directa y finalmente hacia la producción propia con la crea-



PERFIL EMPRESARIAL GRUPO BALMORAL



Origen del grupo

Distribución alimentaria iniciada en 2004 con Distribuidora Superior.
Fundación de Lácteos Balmoral 2018

Fundadores de la fábrica

Mirian Lerta y Daniel Sanabria

Producción de leche

8.000 litros diarios

Producción de queso

Aproximadamente 800 kilogramos por día

Marcas comerciales

Crisol, Sueño Dorado, Balmoral

Productos principales

Queso Paraguay, mozzarella, sándwich, provolone, ricota, quesos saborizados y manteca.

Canales de venta

Supermercados, restaurantes, distribuidores y salones propios.

Salón de ventas en Asunción

Inaugurado en octubre de 2025 en el Mercado 4, gestionado por Yanina Sanabria.

Proyección 2026

Expansión de salones de venta a nuevas ciudades del Paraguay.

ción de **Lácteos Balmoral en 2018.**

Hoy, la distribuidora continúa funcionando como la **columna vertebral que conecta la producción con el mercado.**

DESAFÍOS DE LA INDUSTRIA QUESERA

La industria quesera paraguaya enfrenta diversos desafíos que influyen en su competitividad.

Entre los principales se encuentra la **disponibilidad y el costo de la materia prima**, ya que la producción de queso depende directamente del volumen de leche disponible, el cual puede variar según la temporada.

A ello se suma la presencia de **competencia informal**, compuesta por productores o vendedores que operan sin cumplir los mismos requisitos sanitarios o regulatorios que las empresas formalizadas.

PLANES DE EXPANSIÓN PARA 2026

El crecimiento del grupo ha sido orgánico y progresivo, incorpo-

rando nuevas unidades de negocio a partir de oportunidades concretas dentro del mercado.

Tras la apertura de los **Salones**

de Venta Balmoral en 2025, el objetivo para este año es ampliar su presencia comercial hacia otras ciudades del país.

“Con una estructura productiva consolidada y experiencia en distribución y ventas, el Grupo Balmoral proyecta expandir su presencia a nuevas ciudades del país durante 2026.”

En un contexto donde la industria alimentaria exige cada vez mayores estándares de calidad, trazabilidad y eficiencia, el desarrollo del **Grupo Balmoral** refleja el valor de una estrategia basada en el conocimiento del mercado, la integración de su cadena productiva y el trabajo conjunto con productores locales.

Con una estructura empresarial que abarca desde la distribución hasta la elaboración de sus propios productos lácteos, la compañía continúa fortaleciendo su posicionamiento dentro del mercado nacional, proyectando nuevos pasos de expansión que buscan llevar sus productos a más regiones del Paraguay y consolidar su presencia dentro de la industria láctea del país.

Un camino construido paso a paso que hoy posiciona al Grupo Balmoral como una empresa en crecimiento dentro del sector lácteo paraguayo.

Quesos Cremo:

tradición suiza, producción artesanal y más de **20 variedades** que posicionan a Paraguay en el mapa quesero



Desde Yguazú, la firma combina técnica europea, materia prima local y procesos artesanales para desarrollar una propuesta diferenciada que gana terreno en retail y canal gastronómico.

ORIGEN, TRADICIÓN Y POSICIONAMIENTO EN EL MERCADO

Ubicada en el distrito de Yguazú, en el departamento de Alto Paraná, la fábrica de Quesos Cremo se ha consolidado como un referente de la producción láctea artesanal en Paraguay, integrando tradición europea con materia prima local.

La empresa tiene sus orígenes a finales de los años 90, cuando su fundador, de origen suizo, decidió trasladar al país más de dos décadas de experiencia en la elaboración de quesos en los Alpes.

Hoy, esa herencia continúa bajo la dirección del **maestro quesero Jimmy Frossard**, quien aplica co-

nocimientos técnicos adquiridos en Suiza para garantizar autenticidad, calidad y diferenciación en cada pieza.

PRODUCCIÓN ARTESANAL CON ESTÁNDARES DE CALIDAD

A pesar de su carácter artesanal, Cremo opera bajo estrictos

“Formar parte de un espacio del sector productivo representa un desafío para seguir sosteniendo la calidad, la variedad y la exclusividad que caracterizan a nuestros productos.”



protocolos de calidad e inocuidad, incorporando **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** en todos sus procesos.

La elaboración incluye técnicas tradicionales como el uso de salmuera para la formación natural de la corteza y el cepillado manual durante la maduración, lo que permite desarrollar perfiles de sabor únicos.

El compromiso con la calidad también se refleja en la selección de proveedores y en el control de variables clave como presentación, stock y estabilidad del producto.

“Mantener la calidad, el sabor invariable y la inocuidad es parte central de nuestra propuesta.”

VARIEDAD, ESPECIALIZACIÓN Y VALOR AGREGADO

Uno de los principales diferenciales de Crema es su amplia diversidad de productos, con **más de 20 variedades de quesos** que responden tanto a consumidores finales como a segmentos especializados.

La producción incluye:

Quesos madurados: Emmental, Gruyere, Brie, Camembert, Roquefort

Especialidades: quesos de cabra, provolone, pepato, reblochon

Líneas funcionales: cuartirolo, queso crema y opciones para fundido

El **queso Gruyere**, con maduración de hasta 12 meses y hormas de 30 kg, se posiciona como el producto más representativo de la marca.

La materia prima proviene íntegramente de la región de Yguazú, lo que garantiza frescura, trazabilidad y una fuerte conexión con el territorio.

PRESENCIA EN EL CANAL HORECA

El canal gastronómico representa un espacio clave para el desarrollo de la marca, donde chefs y establecimientos valoran la calidad y versatilidad de los productos.



Entre las variedades más demandadas en Horeca se destacan:

- **Gruyere y parmesano** para cocina caliente y gratinados
- **Brie y camembert** para propuestas gourmet
- **Mozzarella** para pizzerías y preparaciones masivas

En **hoteles**, la demanda se orienta a una mayor diversidad de quesos, especialmente para desayunos y experiencias gastronómicas más completas.

TENDENCIAS DE CONSUMO Y EVOLUCIÓN DEL MERCADO

El consumo de quesos en Paraguay muestra una evolución marcada por la búsqueda de mayor variedad, calidad y experiencias gastronómicas.

En este contexto, **Crema** ha ampliado su portafolio incorporando nuevas líneas como quesos de cabra y oveja, respondiendo tanto a tendencias internacionales como a la demanda de consumidores extranjeros radicados en el país.

“Cada chef trabaja con necesidades específicas según su propuesta, lo que impulsa el uso de diferentes tipos de queso dentro de la cocina profesional.”

Asimismo, el crecimiento de actividades como catas, maridajes y propuestas gourmet ha contribuido a elevar el conocimiento del consumidor local.

“Hoy el paraguayo conoce más de quesos, y eso impulsa el desarrollo de nuevas propuestas dentro del mercado.”

COBERTURA Y EXPANSIÓN COMERCIAL

Actualmente, la marca cuenta con una presencia consolidada en distintas regiones del país, con foco en:

- Asunción (60% del mercado)
- Ciudad del Este
- Encarnación
- Colonias del interior como Inde-

pendencia y Melgarejo

Su distribución abarca supermercados, tiendas gastronómicas y venta directa, lo que le permite llegar a distintos segmentos de consumidores.

Quesos Crema representa un claro ejemplo de cómo la producción artesanal puede evolucionar hacia propuestas de alto valor agregado, combinando tradición, técnica y una fuerte identidad territorial.

En un mercado cada vez más exigente, la diferenciación a través de la calidad, la variedad y la experiencia se posiciona como un factor clave, consolidando a la empresa como uno de los actores más distintivos dentro del sector queso paraguayo.



SABOR QUESO:

Autenticidad en cada nota.



AMIGO
& **ARDITI**
desde 1948

"Calidad y compromiso en cada desarrollo, desde 1948."

Ruta Mcal. Estigarribia 1282 | Fdo. de la Mora.
+595 21 501 029 | +595 986 334 058

¡Escribinos! → linktr.ee/AmigoyArditi

info@amigo.com.py

Formar, producir y competir: el modelo que posiciona al queso paraguayo en el mundo

Entrevista a Ricardo Negrete, maestro quesero de la Escuela Agrícola Cerrito

En Paraguay, el queso comienza a transitar un camino de transformación: *de alimento cotidiano a producto con identidad, valor gastronómico y proyección internacional*. Desde la Escuela Agrícola Cerrito, el maestro quesero Ricardo Negrete impulsa un modelo que combina formación, calidad y diferenciación, demostrando que es posible competir en escenarios globales sin perder la esencia productiva local.

El reconocimiento obtenido en el **I Concurso Internacional de Quesos del Nuevo Mundo (Chile, 2025)** no solo marca un hito institucional, sino que también refleja el potencial de Paraguay como elaborador de quesos con carácter. “Es un orgullo enorme que se reconozca la calidad de los productos elaborados junto a nuestros alumnos”, destaca Negrete, subrayando el valor de un modelo educativo-productivo que combina formación y excelencia.

CALIDAD, TÉCNICA E IDENTIDAD

Los premios obtenidos —medalla de oro para el queso azul y bronce para tres variedades de queso ibérico— responden a una construcción integral del producto. Equilibrio en sabor, complejidad aromática y una textura precisa son parte de la ecuación, pero hay un factor diferencial: la identidad. “No es solo técnica, también hay un ‘toque’ propio que hemos sabido desarrollar”, explica el maestro quesero.

Ese resultado comienza en el origen: la leche. La calidad de la

materia prima es determinante, pero no suficiente. El manejo técnico, la disciplina en los procesos y, especialmente, la higiene, son pilares innegociables para alcanzar estándares internacionales.

EL DESAFÍO DE DIVERSIFICAR EL QUESO PARAGUAYO

El sector lácteo nacional cumple una función clave en el abastecimiento interno, con productos de alta rotación como el queso Paraguay. Sin embargo, experiencias como la de Cerrito abren una segunda línea: la del queso como producto gastronómico.

“El desafío está en convivir ambos enfoques”, señala Negrete. Es decir, sostener la producción tradicional mientras se desarrolla una oferta de mayor valor agregado, orientada a la experiencia y al canal gastronómico.



UN MODELO CON IMPACTO SOCIAL

Uno de los aspectos más distintivos de la Escuela Agrícola Cerrito es su componente social. Cada queso elaborado es también el resultado de un proceso formativo. Jóvenes en formación participan activamente en la producción, incorporando no solo técnica, sino también valores como la responsabilidad y el compromiso.

Este modelo se sostiene sobre tres pilares: **calidad del producto, formación de capital humano y autosostenibilidad**, una combinación poco frecuente pero altamente relevante en el contexto paraguayo.

EL ROL DEL CANAL HORECA

En términos comerciales, el canal HORECA aparece como el principal espacio de desarrollo. Restaurantes, hoteles y chefs encuentran en estos quesos una herramienta para diferenciar sus propuestas.

“Son productos que funcionan muy bien cuando se presentan como protagonistas”, afirma Negrete. Las tablas de quesos, en particular, permiten al consumidor explorar perfiles, comparar y construir una experiencia sensorial más completa.

La complejidad de sabores y aromas también habilita su uso en cocina profesional, aportando profundidad y personalidad a los platos.

UN CONSUMIDOR EN EVOLUCIÓN

El mercado local muestra señales claras de cambio. El consumidor paraguayo comienza a interesarse por nuevas variedades, texturas y combinaciones. Este proceso, aunque incipiente, abre oportunidades tanto para productores como para el sector gastronómico.

“El desafío del sector es convivir entre el consumo masivo y el desarrollo de productos con valor agregado.”

PROYECCIÓN INTERNACIONAL

El potencial de exportación del queso paraguayo es real, pero requiere consolidar estándares. Certificaciones, procesos consistentes y una identidad clara serán claves para competir en mercados externos.

En ese camino, la Escuela Agrícola Cerrito avanza con la implementación de sistemas de calidad basados en HACCP, integrando a los alumnos en este proceso. “No es solo una exigencia del mercado, es una oportunidad para crecer y llevar el nombre de Paraguay más alto”, concluye Negrete

“Paraguay tiene potencial para ser reconocido no solo como productor, sino como elaborador de quesos con identidad.”

CLAVES DEL MODELO CERRITO

- 1. Calidad desde el origen:** La leche como base estructural del producto. Sin materia prima de alto nivel, no hay queso competitivo.
- 2. Técnica y disciplina:** Procesos estandarizados, control riguroso e higiene como eje central de la elaboración.
- 3. Identidad propia:** Más allá de la receta, cada queso expresa un perfil sensorial que construye diferenciación.
- 4. Formación con impacto:** El proceso productivo es también educativo: jóvenes que aprenden haciendo, con estándares reales.
- 5. Valor agregado al sector:** Una apuesta complementaria al consumo masivo, orientada a productos gastronómicos y de nicho.
- 6. Enfoque HORECA:** Restaurantes y hoteles como plataforma clave para posicionar el queso como experiencia.
- 7. Cultura de consumo en evolución:** Un consumidor que comienza a explorar sabores, texturas y nuevas formas de consumo.
- 8. Proyección internacional:** Certificaciones, consistencia y narrativa de origen como pilares para acceder a nuevos mercados.

Queso Paraguay:

Efecto bioprotector de *Lactobacillus rhamnosus*

Un estudio nacional demuestra que el uso de *Lactobacillus rhamnosus* puede reducir la presencia de *E. coli* y aporta evidencia clave para fortalecer la producción segura de queso Paraguay.



Por: Sofía Cano
Lic. Tecnóloga en alimentos

En el marco del especial sobre producción y abastecimiento de quesos en Paraguay, la investigación científica también comienza a aportar soluciones concretas a uno de los principales desafíos del sector: **la inocuidad en la elaboración de productos frescos.**

Un estudio desarrollado en la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción (FCQ-UNA), por la **Lic. Sofía Cano**, evaluó el efecto bioprotector del *Lactobacillus rhamnosus* en el queso Paraguay, tanto en elaboraciones con leche cruda como pasteurizada, frente al crecimiento de *Escherichia coli*.

BIOPROTECCIÓN: UNA HERRAMIENTA CON POTENCIAL PARA EL SECTOR QUESERO

Los resultados fueron concluyentes: la incorporación de *Lactobacillus rhamnosus* logró reducir significativamente los niveles de *E. coli* durante el almacenamiento del producto, evidenciando su efecto inhibitorio.

El ensayo incluyó **cuatro tipos de queso** elaborados en laboratorio, combinando leche cruda, leche pasteurizada, presencia de patógenos y la adición del cultivo bioprotector. A lo largo de 21 días de análisis microbiológicos, se observó una disminución consistente del patógeno en las muestras tratadas con la bacteria láctica. Este tipo de herramientas biotecnológicas podría representar una alternativa complementaria para mejorar la calidad sanitaria del queso Paraguay, especialmente en sistemas productivos con limitaciones tecnológicas.

LA LECHE CRUDA, EN EL CENTRO DEL DEBATE PRODUCTIVO

El estudio también confirmó un aspecto crítico para el sector: la presencia elevada de coliformes y *E. coli* en la leche cruda, lo que compromete la inocuidad del producto final.

En Paraguay, la elaboración de queso con leche sin pasteurizar sigue siendo frecuente en zonas rurales, impulsada por factores económicos, culturales y de acceso a tecnología. Sin embargo, la normativa NP 25 053 11 establece el uso obligatorio de leche pasteurizada para la producción de

queso Paraguay.

Al tratarse de un queso fresco, de corta vida útil y alta sensibilidad microbiológica —especialmente en condiciones climáticas cálidas—, la aplicación de buenas prácticas de higiene y el control de la materia prima resultan determinantes para garantizar un producto seguro.

CIENCIA APLICADA A LA PRODUCCIÓN

Más allá del ámbito académico, el estudio aporta evidencia relevante para el sector lácteo nacional, en un contexto donde la demanda de alimentos seguros y de calidad va en aumento.

La incorporación de cultivos bioprotectores, junto con la adopción de tecnologías básicas como la pasteurización, podría contribuir a mejorar la competitividad del queso Paraguay, fortalecer su posicionamiento en el mercado y responder a estándares sanitarios cada vez más exigentes.

La Norma Paraguaya NP 25 053 11 Queso Paraguay. Requisitos Generales. Garantiza la calidad y la identidad de este producto nacional.

El Queso Paraguay es un tipo de queso fresco tradicional. Se elabora con leche entera pasteurizada y se obtiene mediante la coagulación enzimática de la leche, utilizando cuajo u otras enzimas coagulantes, y se complementa con el uso de bacterias lácticas específicas.

RECONOCIMIENTO A LA INVESTIGACIÓN NACIONAL

El trabajo fue distinguido con el **Primer Puesto en los Premios FUNDAQUIM**, que reconocen los mejores trabajos finales de grado de la FCQ-UNA (periodo 2021–2022), destacando su aporte al desarrollo del conocimiento aplicado en la industria alimentaria.





El futuro del queso paraguayo: entre volumen, valor agregado y oportunidad exportadora

Redacción Agroalimentaria

Con aportes de referentes del sector lácteo paraguayo

Especial elaborado en base a entrevistas a actores clave del sector, relevamientos productivos y análisis técnico del sistema lácteo paraguayo.

El sector quesero paraguayo se encuentra en un punto de inflexión. Tradicionalmente sostenido por la producción de queso Paraguay —un alimento esencial dentro de la dieta nacional y pieza clave del abastecimiento en períodos de alta demanda—, hoy comienza a transitar un proceso de transformación impulsado por nuevas exigencias del mercado,

cambios en el consumidor y la necesidad de agregar valor.

A lo largo de este especial, se evidencia una característica estructural del sector: su fuerte orientación al volumen. La producción responde, en gran medida, a la lógica del consumo interno, donde factores como precio, disponibilidad y rotación definen la dinámica del mercado. Este modelo ha demos-

trado eficiencia en términos de abastecimiento, particularmente en contextos estacionales como la Semana Santa, donde la demanda se incrementa de manera significativa.

Sin embargo, esta misma fortaleza plantea un desafío: cómo evolucionar hacia esquemas que incorporen diferenciación sin comprometer la base productiva.

DE LA LÓGICA DE VOLUMEN A LA CONSTRUCCIÓN DE VALOR

Las entrevistas con actores de la industria, como representantes de **Queso Crema y Queso Balmoral**, reflejan una tensión creciente entre la necesidad de sostener escala y la oportunidad de desarrollar productos con mayor valor agregado. La eficiencia productiva, el control de costos y la competitividad en precios siguen siendo determinantes, pero comienzan a convivir con nuevas variables: marca, calidad percibida y segmentación del consumidor.

En paralelo, experiencias como la de la **Escuela Agrícola Cerrito**, a través del trabajo del maestro quesero Ricardo Negrete, muestran que es posible construir una propuesta diferenciada desde Paraguay, con estándares internacionales, identidad propia y orientación al canal gastronómico. Este tipo de iniciativas introduce una nueva capa en el sector: la del queso como experiencia, no solo como alimento.

EL APORTE DE LA CIENCIA Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

El desarrollo del sector también encuentra un eje clave en la investigación. El estudio sobre el **efecto bioprotector de *Lactobacillus rhamnosus* en queso Paraguayo**, aporta evidencia sobre cómo la innovación puede integrarse a productos tradicionales para mejorar su calidad microbiológica y seguridad.

Este tipo de avances no solo impacta en el producto final, sino que también fortalece las condiciones necesarias para acceder a mercados más exigentes, donde la trazabilidad, la inocuidad y la consistencia son requisitos indispensables.

“El consumidor empieza a construir una nueva cultura del queso.”

UN CONSUMIDOR EN TRANSICIÓN

Otro de los factores que impulsa este cambio es el propio consumidor. Si bien el queso Paraguay mantiene su centralidad, se observa una apertura creciente hacia nuevas variedades, texturas y experiencias gastronómicas. Este cambio, aún incipiente, es clave: sin demanda por productos diferenciados, no hay incentivo real para transformar la oferta.

El canal HORECA, en este contexto, emerge como un actor estratégico. Restaurantes, hoteles y chefs funcionan como puente entre la producción y el consumidor, introduciendo nuevos usos, formatos y formas de apreciación del queso.

EXPORTAR: OPORTUNIDAD Y DESAFÍO ESTRUCTURAL

La posibilidad de posicionar el queso paraguayo en mercados internacionales aparece como uno de los grandes horizontes del sector. Sin embargo, no se trata únicamente de una oportunidad comercial, sino de un desafío estructural.

Tal como se desprende de las fuentes consultadas —productores, industria, academia y especialistas del sector—, avanzar en exportación implica trabajar en múltiples dimensiones: certificaciones (como HACCP), estandarización de procesos, escala productiva, logística y, fundamentalmente, construcción de identidad.

Paraguay tiene una ventaja: una base productiva sólida y una tradición quesera arraigada. Pero para competir a nivel global, será necesario transformar esa base en una propuesta diferenciada, consistente y reconocible.

Un modelo en construcción

El futuro del queso paraguayo no se define en una única dirección, sino en la capacidad de integrar dos modelos que hoy conviven: el del volumen, indispensable para el abastecimiento interno, y el del valor agregado, clave para la diferenciación y la proyección internacional.

Lejos de ser excluyentes, ambos enfoques pueden complementarse. La evolución del sector dependerá, en gran medida, de su capacidad para articular producción, industria, conocimiento y mercado.

En ese camino, el queso paraguayo tiene la oportunidad de redefinir su lugar: no solo como un alimento esencial, sino como un producto con identidad, calidad y potencial competitivo en el escenario global.

En este escenario, el desafío no es elegir entre volumen o diferenciación, sino construir un modelo que integre ambos. Paraguay ya demostró que puede producir; el próximo paso es consolidar una identidad quesera que trascienda el consumo interno y se proyecte hacia nuevos mercados. El camino está en marcha, y el sector tiene hoy una oportunidad concreta de posicionarse no solo como proveedor, sino como protagonista dentro de la nueva agenda agroalimentaria regional.



156 MARCAS

Anuncie su marca en la Guía de Proveedores e Industriales



www.alimentaria.com.py/guia-de-proveedores

Registra tu
empresa



Información estratégica para la cadena alimentaria del Paraguay

¿Por qué ser parte de Agroalimentaria?

Agroalimentaria es una plataforma editorial especializada que conecta a la industria con los principales actores del mercado: producción, industria y distribución.

Participar en nuestros especiales permite:

- ✓ Posicionar su marca en un entorno técnico y de alta credibilidad
- ✓ Vincularse con tomadores de decisión del sector
- ✓ Comunicar innovación, calidad y diferenciación
- ✓ Integrarse a contenidos alineados a tendencias del mercado

Nuestros especiales temáticos —Harinas, Lácteos y Quesos— se consolidan como herramientas estratégicas de comunicación para empresas que buscan visibilidad y posicionamiento en Paraguay.

CONTACTO COMERCIAL

Eduardo González

📞 0991 683684

✉️ eduardo@agroalimentaria.com.py



**ALI
ME
DIA**

Sea parte del desarrollo de la cadena agroalimentaria del Paraguay

