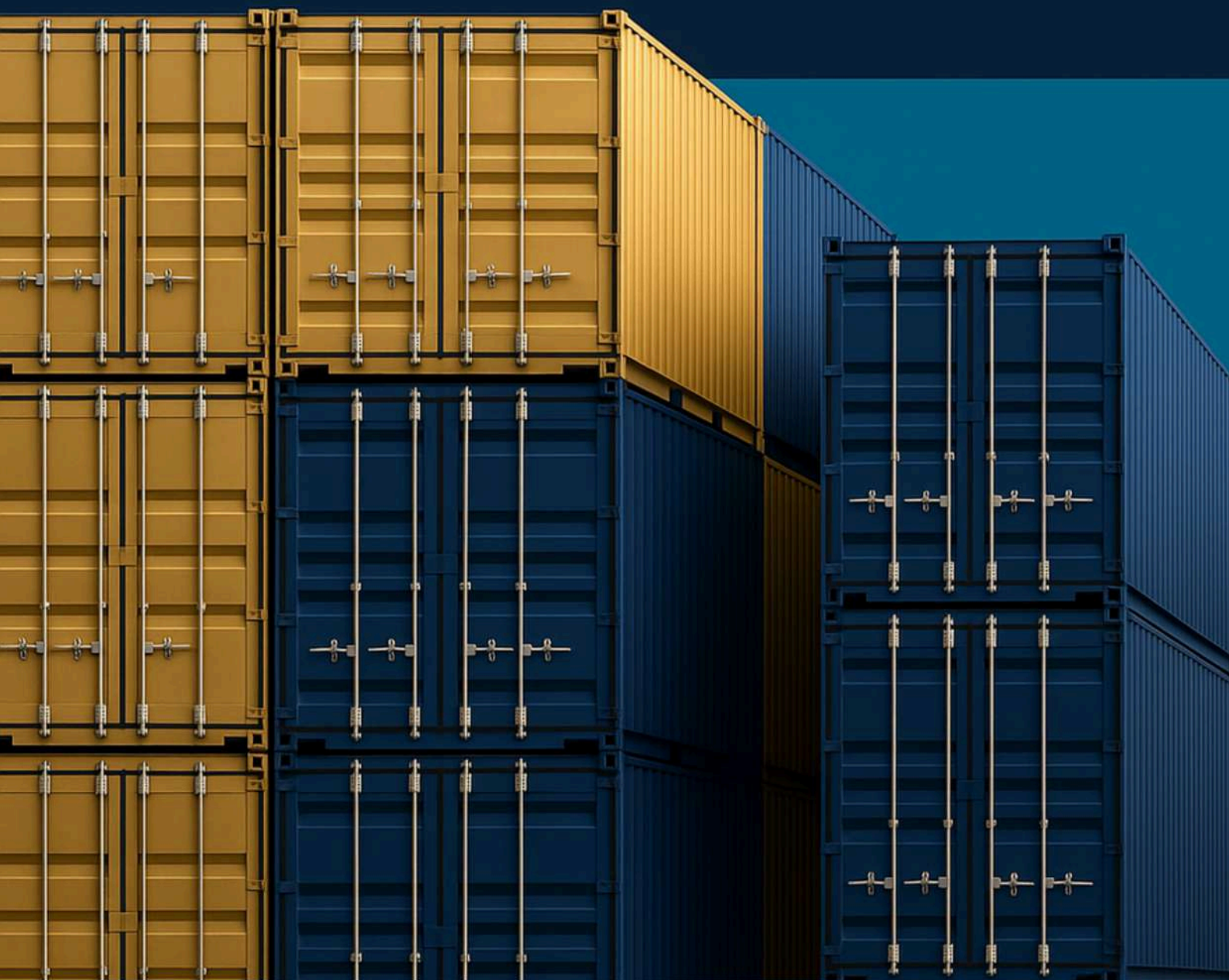


GEEKPLACE

Llevamos tus productos a todo el mundo

Traemos oportunidades directo a tu puerta.



Importación y exportación sin fronteras, crecimiento sin límites.



Catalogo de Productos

FRUTOS SECOS

- 🌐 Ofrecemos productos frescos y deshidratados, con opciones diseñadas para diferentes requisitos de vida útil, empaque y logística.
- 🌐 Disponibles con o sin certificaciones orgánicas, ambas opciones bajo estándares consistentes de calidad y trazabilidad.

Abre las puertas al mundo. Haz crecer tu negocio.

MANGO ORGÁNICO DESHIDRATADO EN REBANADAS

Naturalmente endulzado • Orgánico • Calidad premium

Las rebanadas de mango orgánico deshidratado se elaboran con variedades de mango cuidadosamente seleccionadas, como Keitt, Kent y Ataulfo. La fruta se deshidrata suavemente para conservar su dulzura natural, textura suave y auténtico sabor tropical, sin azúcar añadida, conservadores ni OGM.

Características del producto

Apariencia y calidad

- Color: Tonos naturales de mango amarillo a dorado
- Textura: Suave y seca
- Perfil de sabor: Sabor característico de mango maduro
- Forma: Rebanadas de mango con porcentaje limitado de tiras
- Libre de materiales extraños

Estándares fisicoquímicos

- Humedad: 10-13%
- Nivel Brix: 70-80°

Estándares microbiológicos

- E. coli: Negativo
- Salmonella: Negativo en 25 g
- Niveles controlados de levaduras, mohos y coliformes de acuerdo con los estándares de inocuidad alimentaria.

Aspectos destacados del producto

- 100% mango orgánico
- No OGM
- Sin azúcar añadida
- Sin conservadores ni químicos
- Sabor tropical naturalmente dulce
- Textura suave y lista para consumir
- Producido bajo estándares BPM
- Detectado por metales e inspeccionado para asegurar la calidad.
- Adecuado para aplicaciones en retail, snacks, panadería, cereales, confitería y foodservice.

Información nutricional (por 100 g)

- Calorías: 281 kcal
- Carbohidratos: 69 g
- Azúcares naturales: 52 g
- Fibra dietética: 2 g
- Proteína: 1.37 g
- Grasa: 0 g
- Sodio: 10 mg
- Potasio: 279 mg

MANGO ORGÁNICO DESHIDRATADO EN REBANADAS

Empaque

- *Caja de cartón corrugado*
- *Contiene 4 bolsas de polietileno.*
- *5 lb por bolsa*
- *Empaque seguro de grado alimenticio para exportación y manejo industrial*

Almacenamiento y vida útil

- *Vida útil: 12 meses*
- *Temperatura de almacenamiento recomendada: 5-10° C (41-50° F)*
- *Almacenar en un ambiente fresco y seco para una conservación óptima de la calidad*

Certificaciones

Certificado para cumplir con los requisitos de mercados internacionales:

- *Certificación orgánica (NOP, COR, EU)*
- *Kosher Pareve*
- *GFSI - SQF Nivel 2*



TIRAS DE MANGO ORGÁNICO DESHIDRATADO

Naturalmente endulzado • Orgánico • Calidad premium

Nuestras tiras de mango orgánico deshidratado se elaboran con variedades premium de mango seleccionadas, incluyendo Keitt, Kent y Ataulfo. Se deshidratan cuidadosamente hasta alcanzar niveles óptimos de humedad, conservando la dulzura natural de la fruta, su color vibrante y textura suave, al mismo tiempo que cumplen con estrictos estándares internacionales de inocuidad alimentaria.

Características del producto

Apariencia y calidad

- *Forma: Tiras de mango con consistencia controlada en tamaño*
- *Color: Tonos naturales de amarillo a dorado-anaranjado*
- *Textura: Suave y seca*
- *Perfil de sabor: Sabor típico de mango maduro, sin olores ni sabores extraños.*
- *Libre de materiales extraños*

Características físicas

- *Largo: 1.5"-4.5"*
- *Ancho: 0.5"-1"*
- *Tolerancia controlada para piezas pequeñas y sobredimensionadas*

Estándares fisicoquímicos

- *Humedad: 10-13%*
- *Nivel Brix: 70-80°*

Estándares microbiológicos

- *E. coli: Negativo*
- *Salmonella: Negativo en 25 g*
- *Niveles controlados de levaduras, mohos y coliformes de acuerdo con estándares internacionales de inocuidad.*

Aspectos destacados del producto

- *100% mango orgánico*
- *No OGM*
- *Naturalmente dulce, sin azúcar añadida*
- *Sin conservadores ni aditivos artificiales*
- *Perfil de sabor tropical premium*
- *Textura suave y lista para consumir*
- *Procesado bajo estándares BPM*
- *Inspeccionado para asegurar la calidad y detectado por metales*
- *Adecuado para aplicaciones alimentarias de retail e industriales*

Información nutricional (por 100 g)

- *Calorías: 281 kcal*
- *Carbohidratos: 69 g*
- *Azúcares naturales: 52 g*
- *Fibra dietética: 2 g*
- *Proteína: 1.37 g*
- *Grasa: 0 g*
- *Sodio: 10 mg*

TIRAS DE MANGO ORGÁNICO DESHIDRATADO

Empaque

- *Caja de cartón corrugado para exportación*
- *Contiene 4 bolsas de polietileno*
- *5 lb por bolsa*
- *Empaque protector de grado alimenticio para distribución industrial y exportación*

Almacenamiento y vida útil

- *Vida útil: 12 meses a partir de la fecha de fabricación*
- *Temperatura de almacenamiento recomendada: 5-10°C (41-50°F)*
- *Almacenar en un ambiente fresco y seco bajo condiciones de humedad controlada*

Certificaciones

Certificado para cumplir con los requisitos de mercados internacionales:

- Certificación orgánica (NOP, COR, EU)
- Kosher Pareve
- GFSI - SQF Nivel 2



PIÑA ORGÁNICA DESHIDRATADA

Naturalmente endulzado • Orgánico • Calidad premium

Nuestra piña orgánica deshidratada se produce a partir de variedades de piña Golden cuidadosamente seleccionadas. La fruta se lava, desinfecta, pela, descorazona, corta y deshidrata suavemente para conservar su dulzura natural, aroma tropical y color vibrante, garantizando al mismo tiempo estándares premium de inocuidad alimentaria.

Características del producto

Apariencia y calidad

- *Color: Amarillo a amarillo intenso*
- *Textura: Textura suave de fruta deshidratada*
- *Perfil de sabor: Sabor intenso, dulce y aromático a piña*
- *Sabor: Dulce con ligera acidez y sin amargor*
- *Forma: Trozos/rebanadas tipo abanico*
- *Libre de materiales extraños y contaminantes*

Características físicas y químicas

- *Humedad: 12-16%*
- *Actividad de agua: Máx. 0.65*
- *Nivel Brix: Mínimo 35°*
- *Ancho: 20-45 mm*
- *Grosor: 10-12 mm*

Estándares de control de calidad

- *Límites controlados para:*
 - *Daño mecánico*
 - *Fruta quebrada*
 - *Desviación de color*
 - *Piezas inmaduras o cafés*
- *Libre de residuos de pesticidas de acuerdo con estándares orgánicos*

Estándares microbiológicos

- *Salmonella: Ausente en 25 g*
- *E. coli: Controlado bajo límites estrictos*
- *Bajos conteos de levaduras, mohos y coliformes de acuerdo con requisitos internacionales de inocuidad alimentaria*

Aspectos destacados del producto

- *100% piña orgánica*
- *No OGM*
- *Sin aditivos ni conservadores*
- *Sabor tropical naturalmente dulce*
- *Ingrediente de fruta deshidratada de alta calidad*
- *Libre de alérgenos y materiales extraños*
- *Procesado bajo estándares BPM*
- *Calidad de exportación y cumplimiento de inocuidad*
- *Adecuado para aplicaciones industriales y de retail*

PIÑA ORGÁNICA DESHIDRATADA

Empaque

- Bolsas trilaminadas impresas para retail
- Peso neto: 6 oz (170 g)
- 24 bolsas por caja de cartón
- Bolsas industriales PEBD
- Disponible de 1-5 kg

Almacenamiento y vida útil

- Vida útil: 18 meses a partir de la fecha de producción
- Almacenado bajo condiciones controladas de temperatura fría para conservar la calidad y la inocuidad

Certificaciones

Certificado para cumplir con los requisitos de mercados internacionales:

- Certificación orgánica (USDA-NOP, RTPO, EU)
- No OGM
- Procesado bajo prácticas BPM
- Libre de alérgenos y conservadores



FRESA ORGÁNICA DESHIDRATADA EN REBANADAS

Naturalmente endulzado • Orgánico • Calidad premium

Nuestras rebanadas de fresa orgánica deshidratada se producen a partir de fresas orgánicas cuidadosamente seleccionadas, deshidratadas suavemente para conservar su dulzura natural, color rojo vibrante y auténtico sabor a frutos rojos. Fabricadas bajo estrictos estándares de calidad e inocuidad alimentaria, estas rebanadas de fresa ofrecen una consistencia premium para aplicaciones en la industria alimentaria global.

Características del producto

Apariencia y calidad

- *Forma: Fresas rebanadas de 3/8"*
- *Color: Rojo natural típico de la fresa*
- *Textura: Textura característica de fruta deshidratada*
- *Perfil de sabor: Sabor dulce a fresa, sin olores ni sabores extraños*
- *Libre de materiales extraños*

Estándares fisicoquímicos

- *Humedad: 8-12%*
- *Actividad de agua (Aw): 0.45-0.55*
- *Nivel Brix: 60-70°*

Microbiological Standards

- *E. coli: Negativo*
- *Salmonella: Negativo en 25 g*
- *Niveles controlados de levaduras, mohos y coliformes de acuerdo con estándares internacionales de inocuidad alimentaria*

Aspectos destacados del producto

- *100% fresas orgánicas*
- *No OGM*
- *Sin conservadores ni aditivos artificiales*
- *Sabor naturalmente dulce a fruta*
- *Color rojo natural vibrante*
- *Excelente fuente de fibra dietética*
- *Procesado bajo estándares BPM*
- *Detectado por metales e inspeccionado para asegurar la calidad*
- *Adecuado para aplicaciones industriales y de retail*

Información nutricional (por 100 g)

- *Calorías: 322 kcal*
- *Carbohidratos: 78 g*
- *Azúcares naturales: 59.5 g*
- *Fibra dietética: 7.2 g*
- *Proteína: 2.5 g*
- *Grasa: 0 g*
- *Vitamina C: 39 mg*
- *Calcio: 42 mg*

FRESA ORGÁNICA DESHIDRATADA EN REBANADAS

Empaque

- *Caja de cartón corrugado para exportación*
- *Contiene 4 bolsas de polietileno*
- *5 lb por bolsa*
- *Empaque de grado alimenticio diseñado para manejo industrial y distribución de exportación*

Almacenamiento y vida útil

- *Vida útil: 12 meses a partir de la fecha de fabricación*
- *Condiciones de almacenamiento recomendadas: 5-10°C (41-50°F) en un ambiente fresco y seco*
- *Se recomienda manejo con humedad controlada para mantener una calidad óptima*

Certificaciones

Certificado para cumplir con los requisitos de mercados internacionales:

- *Certificación orgánica (NOP, COR)*
- *Kosher Pareve*
- *GFSI - SQF Nivel 2*



FRESAS ENTERAS DESHIDRATADAS ENDULZADAS CON AZÚCAR DE CAÑA

Naturalmente endulzado • Calidad premium

Nuestras fresas enteras deshidratadas endulzadas con azúcar de caña se producen infundiendo cuidadosamente fresas enteras premium con azúcar de caña para lograr una dulzura y textura óptimas antes de deshidratarlas suavemente bajo condiciones controladas. El resultado es un ingrediente de fruta sabroso, de textura suave, color vibrante y excelente estabilidad para uso industrial y retail.

Características del producto

Apariencia y calidad

- *Forma: Fresas enteras*
- *Color: Rojo típico de fresa infundida*
- *Textura: Textura suave de fruta deshidratada*
- *Perfil de sabor: Sabor dulce a fresa, sin olores ni sabores extraños*
- *Libre de materiales extraños*

Ingredientes

- *Fresas enteras*
- *Azúcar de caña*
- *Ácido cítrico*
- *Aceite vegetal*
- *Sorbato de potasio*

Estándares fisicoquímicos

- *Humedad: 10-15%*
- *Actividad de agua (Aw): 0.5-0.6*
- *Nivel Brix: 70-80°*

Estándares microbiológicos

- *E. coli: Negativo*
- *Salmonella: Negativo en 25 g*
- *Conteos muy bajos de levaduras, mohos y coliformes de acuerdo con estándares internacionales de inocuidad alimentaria*

Aspectos destacados del producto

- *Elaborado con fresas enteras premium*
- *Endulzado con azúcar natural de caña*
- *Textura suave y color infundido vibrante*
- *No OGM*
- *Control consistente de Brix y humedad*
- *Procesado bajo estándares BPM*
- *Detectado por metales e inspeccionado para asegurar la calidad*
- *Excelente estabilidad para aplicaciones industriales*
- *Ingrediente listo para usar en retail y fabricación de alimentos*

Información nutricional (por 100 g)

- *Calorías: 323 kcal*
- *Carbohidratos: 78.5 g*
- *Azúcares: 72 g*
- *Azúcar añadida: 40 g*
- *Fibra dietética: 5 g*
- *Proteína: 1.2 g*
- *Grasa: 0.5 g*
- *Vitamina C: 21.4 mg*
- *Calcio: 42 mg*
- *Potasio: 98 mg*

FRESAS ENTERAS DESHIDRATADAS ENDULZADAS CON AZÚCAR DE CAÑA

Empaque

- *Caja de cartón corrugado para exportación*
- *Contiene 4 bolsas de polietileno*
- *5 lb por bolsa*
- *Empaque de grado alimenticio adecuado para distribución industrial y exportación*

Almacenamiento y vida útil

- *Vida útil: 12 meses a partir de la fecha de fabricación*
- *Condiciones de almacenamiento recomendadas: 5-10°C (41-50°F) en un ambiente fresco y seco*
- *Se recomienda manejo con humedad controlada para mantener la calidad óptima del producto*

Certificaciones

Certificado para cumplir con los requisitos de mercados internacionales:

- Kosher Pareve
- GFSI - SQF Nivel 2



BANANA DESHIDRATADA ENDULZADA EN TROZOS

Naturalmente endulzado • Calidad premium

Nuestra banana deshidratada endulzada en trozos de 3/8" se produce infundiendo cuidadosamente piezas premium de banana con azúcar para lograr dulzura y textura óptimas antes de deshidratarlas suavemente bajo condiciones controladas. El producto ofrece un atractivo sabor natural a banana, textura suave y masticable, y excelente estabilidad para aplicaciones industriales y de retail.

Características del producto

Apariencia y calidad

- *Forma: trozos de banana de 3/8"*
- *Color: Amarillo típico de banana infundida*
- *Textura: Textura suave de fruta deshidratada*
- *Perfil de sabor: Sabor dulce a banana, sin olores ni sabores extraños*
- *Libre de materiales extraños*

Ingredientes

- *Banana en trozos*
- *Azúcar*
- *Ácido cítrico*
- *Aceite vegetal*
- *Polvo de celulosa*

Estándares fisicoquímicos

- *Humedad: 9-16%*
- *Actividad de agua (Aw): 0.5-0.6*
- *Nivel Brix: 70-80°*

Estándares microbiológicos

- *E. coli: Negativo*
- *Salmonella: Negativo en 25 g*
- *Conteos muy bajos de levaduras, mohos y coliformes de acuerdo con estándares internacionales de inocuidad alimentaria*

Aspectos destacados del producto

- *Piezas premium de banana en trozos*
- *Endulzado para mejorar el sabor y la estabilidad*
- *No OGM*
- *Tamaño y apariencia consistentes*
- *Procesado bajo estándares BPM*
- *Detectado por metales e inspeccionado para asegurar la calidad*
- *Excelente estabilidad en anaquel*
- *Ingrediente listo para usar en aplicaciones industriales*

Información nutricional (por 100 g)

- *Calorías: 302.2 kcal*
- *Carbohidratos: 72 g*
- *Azúcares: 67 g*
- *Fibra dietética: 5 g*
- *Proteína: 1.3 g*
- *Grasa: 1 g*
- *Vitamina C: 18.4 mg*
- *Calcio: 300 mg*
- *Sodio: 4 mg*

BANANA DESHIDRATADA ENDULZADA EN TROZOS

Empaque

- *Caja de cartón corrugado para exportación*
- *Contiene 2 bolsas de plástico*
- *15 lb por bolsa*
- *Empaque de grado alimenticio diseñado para manejo industrial y distribución de exportación*

Almacenamiento y vida útil

- *Vida útil: 12 meses a partir de la fecha de fabricación*
- *Condiciones de almacenamiento recomendadas: 5-10°C (41-50°F) en un ambiente fresco y seco*
- *Se recomienda manejo con humedad controlada para mantener la calidad óptima del producto*

Certificaciones

Certificado para cumplir con los requisitos de mercados internacionales:

- GFSI - SQF Nivel 2
- Kosher Pareve
- Non-GMO



REBANADAS DE BANANA DESHIDRATADA ENDULZADA

Naturalmente endulzado • Calidad premium

Nuestras rebanadas de banana deshidratada endulzada de 3/8" se producen infundiendo cuidadosamente rebanadas premium de banana con azúcar para lograr dulzura y textura óptimas antes de deshidratarlas suavemente bajo condiciones controladas. El resultado es un ingrediente tropical sabroso, de textura suave, con excelente consistencia y estabilidad en anaquel para aplicaciones industriales y de retail.

Características del producto

Apariencia y calidad

- *Forma: Rebanadas de banana de 3/8"*
- *Color: Amarillo típico de banana infundida*
- *Textura: Textura suave de fruta deshidratada*
- *Perfil de sabor: Sabor dulce a banana, sin olores ni sabores extraños*
- *Libre de materiales extraños*

Ingredientes

- *Banana rebanada*
- *Azúcar*
- *Ácido cítrico*
- *Aceite vegetal*
- *Polvo de celulosa*

Estándares fisicoquímicos

- *Humedad: 9-16%*
- *Actividad de agua (Aw): 0.5-0.6*
- *Nivel Brix: 70-80°*

Estándares microbiológicos

- *E. coli: Negativo*
- *Salmonella: Negativo en 25 g*
- *Conteos muy bajos de levaduras, mohos y coliformes de acuerdo con estándares internacionales de inocuidad alimentaria*

Aspectos destacados del producto

- *Piezas premium de banana rebanada*
- *Endulzado para mejorar el sabor y la textura*
- *No OGM*
- *Textura suave y masticable*
- *Apariencia y calidad consistentes*
- *Procesado bajo estándares BPM*
- *Detectado por metales e inspeccionado para asegurar la calidad*
- *Excelente estabilidad en anaquel*
- *Ingrediente listo para usar en aplicaciones industriales de alimentos*

Información nutricional (por 100 g)

- *Calorías: 302.2 kcal*
- *Carbohidratos: 72 g*
- *Azúcares: 67 g*
- *Fibra dietética: 5 g*
- *Proteína: 1.3 g*
- *Grasa: 1 g*
- *Vitamina C: 18.4 mg*
- *Calcio: 300 mg*
- *Sodio: 4 mg*

REBANADAS DE BANANA DESHIDRATADA ENDULZADA

Empaque

- *Caja de cartón corrugado para exportación*
- *Contiene 2 bolsas de plástico*
- *15 lb por bolsa*
- *Empaque de grado alimenticio diseñado para manejo industrial y distribución de exportación*

Almacenamiento y vida útil

- *Vida útil: 12 meses a partir de la fecha de fabricación*
- *Condiciones de almacenamiento recomendadas: 5-10°C (41-50°F) en un ambiente fresco y seco*
- *Se recomienda manejo con humedad controlada para mantener la calidad óptima del producto*

Certificaciones

Certificado para cumplir con los requisitos de mercados internacionales:

- GFSI - SQF Nivel 2
- Kosher Pareve
- Non-GMO



NUEZ PECANA ORGÁNICA

Orgánico • Calidad premium

Nuestras nueces son nueces pecanas sin cáscara de calidad premium, originarias de México y procesadas bajo estrictos estándares de inocuidad alimentaria para conservar su frescura, sabor e integridad del producto durante la distribución internacional.

Características del producto

Descripción del producto

- *Mitades de pecana sin cáscara para uso comercial e industrial*
- *Procesadas y empaçadas para mantener la frescura y calidad durante el transporte*
- *Tamaños comerciales estándar basados en normas de clasificación de la industria*
- *Selección de tamaño personalizada disponible bajo solicitud*

Origen

- *México*

Temporada de cosecha

- *Septiembre a diciembre*

Disponibilidad

- *Disponibilidad durante todo el año respaldada por almacenamiento contratado y operaciones de procesamiento continuo*
- *Disponibilidad de suministro conservadora mantenida de septiembre a junio*

Capacidad de procesamiento

- *Hasta 100 millones de libras anuales*
- *Cadena de suministro estable diseñada para demanda internacional de alto volumen*

Aspectos destacados del producto

- *Mitades de pecana sin cáscara premium*
- *Calidad de exportación*
- *Sellado al vacío para conservar la frescura*
- *Suministro confiable durante todo el año*
- *Capacidad de procesamiento a gran escala*
- *Adecuado para aplicaciones industriales y de retail*
- *Certificaciones internacionales de inocuidad alimentaria*
- *Tamaño consistente disponible bajo solicitud*

NUEZ PECANA ORGÁNICA

Empaque

- *Empaque estándar*
- *Bolsas selladas al vacío de 30 lb*
- *Empacadas dentro de cajas resistentes de cartón para exportación*
- *Configuración del contenedor*
- *20 tarimas por contenedor*
- *70 cajas por tarima*
- *Total: 1,400 cajas por contenedor*
- *Peso neto del contenedor: 42,000 lb*

Certificaciones

Certificado para cumplir con los requisitos de mercados internacionales:

- Certificación BRCGS
- Certificación orgánica USDA



VANILLA EN POLVO

Calidad premium

Nuestra vainilla en polvo se elabora a partir de vainas de vainilla secas finamente molidas o extracto de vainilla secado por aspersión sobre una base portadora, ofreciendo un aroma natural intenso a vainilla y un perfil de sabor rico y profundo. Diseñado para aplicaciones industriales en alimentos, este ingrediente ofrece excelente estabilidad, fácil manejo y desempeño consistente en una amplia variedad de formulaciones.

Características del producto

Apariencia y calidad

- *Polvo fino de color café oscuro a negro*
- *Puede contener partículas visibles de semillas de vainilla*
- *Textura uniforme adecuada para mezclas industriales*
- *Perfil aromático rico a vainilla*

Perfil de sabor

- *Sabor dulce, rico y aromático a vainilla*
- *Aroma natural intenso a vainilla*

Ingredientes

Dependiendo de la formulación:

- *Vainas de vainilla molidas*
- *Extracto de vainilla*
- *Maltodextrina como base portadora*
- *Azúcar opcional*

Estándares fisicoquímicos

- *Humedad: Menos de 5-10%*
- *Tamaño de partícula fino, adecuado para malla US Mesh 80*

Estándares microbiológicos

- *Conteo aeróbico total: < 10,000 UFC/g*
- *Levaduras y mohos: < 100 UFC/g*
- *E. coli: Ausente*
- *Salmonella: Ausente en 25 g*

Aspectos destacados del producto

- *Sabor natural premium a vainilla*
- *Consistencia de polvo fino para una fácil mezcla*
- *Perfil aromático intenso*
- *Adecuado para aplicaciones en mezclas secas*
- *Excelente estabilidad como ingrediente*
- *Puede contener semillas visibles de vainilla*
- *Fácil incorporación en formulaciones industriales*
- *Ideal para productos sensibles al color*
- *Generalmente libre de alérgenos*

Información sobre alérgenos

- *Generalmente libre de alérgenos*
- *Los ingredientes portadores deben revisarse cuando se utilice maltodextrina*

VANILLA EN POLVO

Almacenamiento y vida útil

- *Almacenar en envases herméticos*
- *Conservar en un lugar fresco y seco, protegido de la luz y la humedad*
- *Vida útil: 12-24 meses*

Certificaciones

Certificado para cumplir con los requisitos de mercados internacionales:

- Certificación FDA
- Certificación SENASICA



GEEKPLACE

Comercio Global
Certeza Local

Recibe tu propuesta
estratégica en 72 h



Juega en las ligas globales
Comienza hoy

Respaldados por empresas
líderes en LATAM y Asia



+52 55 3838 1545



bcastro@geekplacemx.com



<https://geekplacemx.com>