

# PORTAFOLIO de productos

*Elaborados con Harina de SAGÚ o  
de Achira*



**LIBRE DE GLUTEN**

Producto artesanal



# Quiénes somos

*Los amasijos tradicionales de cada región de Colombia son un verdadero tesoro gastronómico. En cada rincón del país destacan por su sabor único, su textura inconfundible y el profundo arraigo cultural que los rodea.*

*En el oriente de Cundinamarca, desde tiempos ancestrales, existe una tradición alimenticia basada en el sagú, un ingrediente noble que ha pasado de generación en generación.*

*De esta raíz nacen coladas, panes, arepas y otros productos llenos de historia, sabor y nutrición. Más que recetas, son herencias familiares que mantienen vivo el sabor auténtico de nuestra tierra.*

*La historia de Deli Sagú nace como un homenaje a ese legado.*

*Nuestra familia tiene sus raíces en Fosca, Cundinamarca, donde un esposo, padre y abuelo dedicó su vida a preparar con amor panes caseros elaborados con sagú, que compartía con sus seres queridos como un gesto de cariño y tradición.*

*Con el paso del tiempo, uno de sus yernos aprendió esta maravillosa preparación y, motivado por el deseo de preservar esa herencia, decidió fundar Deli Sagú. Hoy continuamos compartiendo ese mismo sabor auténtico, elaborado con amor, pensado para quienes buscan alimentos sin gluten, naturales y llenos de historia.*



## Misión

*En Deli Sagú trabajamos para rescatar y dar a conocer el valor del sagú como una alternativa alimenticia saludable, natural y deliciosa. A través de nuestros productos buscamos ofrecer opciones nutritivas y libres de gluten, pensadas para personas con diferentes estilos de vida, desde quienes tienen restricciones alimentarias hasta quienes buscan una alimentación consciente.*

*Nos comprometemos a brindar productos de calidad y un servicio cercano, apoyados en un equipo humano comprometido con el crecimiento, el bienestar y el desarrollo sostenible de este emprendimiento familiar.*

## Visión

*Convertir a Deli Sagú en una marca referente de panadería saludable, llevando el sabor tradicional del sagú desde Bogotá hacia todo el país y el mundo. Aspiramos a destacar por la calidad de nuestros productos, el uso de ingredientes naturales y nuestro compromiso con una alimentación consciente, mientras impulsamos el crecimiento de nuestro equipo y el desarrollo sostenible de nuestro emprendimiento familiar.*

## Políticas de calidad

*Nuestro compromiso es fabricar excelentes productos con materias primas de alta calidad, cumpliendo los requisitos legales apoyados por un grupo de trabajo calificado y comprometido, mejorando de manera sostenida nuestros procesos*

# EL SAGU...

El sagú es un almidón natural que se extrae de la raíz de la planta de achira (*Canna indica*), una especie originaria de América del Sur. En Colombia, su cultivo y transformación han sido parte de la tradición agrícola, especialmente en la zona sur de Cundinamarca.



La harina de sagú se produce a partir de las raíces gruesas de la achira. Estas raíces se lavan, rallan y presan para extraer el almidón. El líquido resultante se decanta, permitiendo que el almidón se separe del agua. Luego se seca hasta obtener un polvo fino, blanco y libre de gluten, que es lo que se conoce como harina de sagú.

un producto nutritivo por su excelente contenido en minerales, vitaminas y proteínas . Incluso le atribuyen índices bajos de colesterol y triglicéridos.

## Propiedades

### 1. Carbohidratos complejos (75-85%)

- Principal fuente de energía.
- Bajo índice glucémico comparado con otras harinas refinadas.
- Brindan saciedad prolongada y energía sostenida, ideal para personas activas y deportistas.

### 2. Bajo contenido en grasa (0.2-0.5%)

- Casi libre de lípidos.
- Aporta pocas calorías por grasa, lo cual favorece dietas hipocalóricas o saludables.

### 3. Contenido moderado de fibra dietaria (2-4%)

- Apoya la digestión.
- Ayuda en la regulación del tránsito intestinal.

### 4. Proteína vegetal (1-3%)

- Aunque su contenido no es alto, complementa dietas ricas en vegetales y cereales.

### 5. Minerales presentes

- Fósforo: esencial para la formación de huesos y dientes.
- Calcio: importante para la salud ósea y muscular.
- Potasio: ayuda a regular la presión arterial y el equilibrio de líquidos.
- Magnesio: participa en funciones neuromusculares y energéticas.

### 6. Vitaminas (trazas)

- Puede contener pequeñas cantidades de vitaminas del complejo B (como B2 y B3), dependiendo del proceso de secado y molienda.

### 7. Libre de gluten y alérgenos comunes

- No contiene trigo, leche, huevo, soya ni frutos secos.
- Apto para personas con enfermedad celíaca o alergias alimentarias múltiples.



# PRODUCTOS





RELLENA DE QUESO



Arepa artesanal rellena con queso mozzarella, que resalta la suavidad de la masa y el sabor tradicional.

*Sin  
azúcar  
añadido*

## AREPAS RELLENAS



Una combinación clásica entre lo salado y lo dulce, con queso fundido y bocadillo.



RELLENA DE QUESO Y  
BOCADILLO



Rellena con carne de res desmechada, jugosa y sazonada, delicioso guiso casero, que ofrece un sabor intenso y tradicional.

*Sin  
azúcar  
añadido*



**RELLENA DE CARNE  
DESMECHADA**

## **AREPAS RELLENAS**



**RELLENA DE POLLO Y  
CHAMPIÑONES**



Arepa rellena con pollo desmechado y champiñones salteados, una combinación suave y deliciosa.

*Sin  
azúcar  
añadido*



RELLENO DE CUAJADA



Pan tradicional de sagú, suave relleno con cuajada fresca que resalta el sabor natural del sagú.

*Sin  
azúcar  
añadido*

**PAN RELLENO**



Una combinación tradicional que mezcla la suavidad de la cuajada con el dulzor del bocadillo.



**RELLENA DE CUAJADA Y  
BOCADILLO**

## ACHIRAS



Dentro de las preparaciones tradicionales elaboradas con sagú se encuentran productos horneados reconocidos por su sabor auténtico. **Las achiras y las rosquillas se caracterizan por su textura crocante**, mientras que las roscas tienen una textura más suave. Aunque todos se elaboran con sagú, cada uno posee una composición particular en su masa, lo que les aporta matices y sabores especiales que los hacen únicos.

*Sin  
azúcar  
añadido*

## OTRAS DELICIAS



## ROSQUILLAS CROCANTES



## ROSCAS DE SAGÚ



Preparada con  
harina de sagú y  
endulzada con  
panela, ofreciendo  
un sabor tradicional  
y auténtico.

DE PANELA



## NATILLAS



Elaborada con  
harina de sagú y  
endulzada con  
stevia. Disponible  
con coco o sin coco.

DE STEVIA



# Datos de Contacto

 321 272 6228

 deli.sagu

deli-sagu@hotmail.com

**PUNTO DE FABRICA**

Calle 131 #58d – 05. Bogotá – Ciudad jardín  
norte