

RollFoöd

INNOVACIÓN EN ALIMENTOS



¿Quiénes somos?

Somos una **FoodTech** formada por un equipo joven, dinámico e innovador, que busca revolucionar la agroindustria creando productos **plant-based** y de **etiqueta limpia**.



Nuestro Propósito

Transformar la manera en la que producimos alimentos para impulsar un sistema alimentario sostenible.



“Un sistema alimentario sostenible es aquel que garantiza la seguridad alimentaria y la nutrición para todos, de forma que no comprometa las bases económicas, sociales y ambientales para las futuras generaciones”

Nuestros Valores



Simpleza



Asequibilidad

RollFoöd
INNOVACIÓN EN ALIMENTOS



Innovación



¿Por qué lo hacemos?

Porque el sistema alimentario tradicional es responsable de que entre 691 y 783 millones de personas padezcan hambre o inseguridad alimentaria, desechando cerca de 1000 millones de toneladas de alimentos, lo que equivale al 14% de la oferta alimenticia mundial y genera un tercio de las emisiones de gases de efecto invernadero a las emisiones.

RollFoöd

INNOVACIÓN EN ALIMENTOS

¿Qué hacemos?

Elaboramos un producto exclusivamente a base de plantas: **escamas deshidratadas de frutas y hortalizas**. El resultado garantiza una presentación simple, versátil, personalizada, inocua y sin conservantes y saborizantes, para ser utilizado en alimentos de **alto valor nutricional**.



¿Con qué lo hacemos?

Mediante pulpas de frutas/hortalizas y granos molidos (cereales o legumbres) de estación especialmente seleccionadas.

¿Cómo lo hacemos?

Todos los ingredientes son mezclados y llevados al sector de secado, donde se alimenta la preparación, la cual es deshidratada de manera instantánea generando una lámina continua. Luego es enfriada y granulada o molida, según la presentación requerida por el cliente.

RollFoöd

INNOVACIÓN EN ALIMENTOS

- Frutas
- Vegetales
- Harinas y almidones nativos de cereales o legumbres
- Nutrientes
- Condimentos



Puré

Lámina

Escamas
Polvo





Nuestra planta

Está ubicada estratégicamente en CUMBRAR – Polo Rodríguez Peña, corazón de la zona industrial de la provincia, donde se articula un **ecosistema de servicios empresariales** que trabaja de manera integral. Esta nueva planta de producción, donde funcionan en conjunto nuestras dos unidades de negocio (Alimentos e ingeniería), está desarrollada para cumplir y certificar las normas de calidad alimentaria más exigentes.



RollFoöd

INNOVACIÓN EN ALIMENTOS

Tecnología de secado

Contamos con una planta de producción sustentable que posee un sistema de secado a tambor (Drum Drying) de última generación, diseñada y construida por nuestra división Roll Food Ingeniería. Este es uno de los sistemas de secado que más cuida las características originales del producto, logrando los mejores rendimientos en términos de eficiencia energética.



Ventajas de la tecnología de secado

- Mejor preservación de las características naturales y el valor nutricional.
- Proceso de producción respetuoso con el ambiente.
- Versatilidad en la presentación y aplicación.
- Niveles microbiológicos bajos.
- Peso y volumen reducido.
- Fusión y personalización.
- Prolongada vida útil.
- Fácil rehidratación.
- Etiqueta limpia.



I+D+i

Nuestro núcleo de actividades se centra en la **investigación, el desarrollo** y la búsqueda constante de **soluciones innovadoras**, a través de la experiencia de nuestro equipo.

Esta conjunción de acciones nos permite ofrecer opciones de alto valor añadido.

Contamos con un **laboratorio** de investigación y desarrollo en tecnología de alimentos a disposición de nuestros clientes donde utilizamos equipos a escala para la realización de **ensayos y pruebas** de nuevos productos.



Nuestros productos



Dónde aplicar nuestros productos

RollFoöd
INNOVACIÓN EN ALIMENTOS



Lácteos (leches, yogures, helados, etc.).



Aperitivos, postres y mezclas de especias.



Alimentos para bebés y adultos mayores.



➤ Bebidas listas para mezclar y para beber.



➤ Rellenos para pastas frescas y cárnicos.



➤ Alimentos y golosinas para mascotas.



Sopas, salsas y purés instantáneos.



Barras de frutas y proteínas.



Jugos de frutas y hortalizas.



➤ Suplementos dietéticos.



➤ Productos de confitería.



➤ Mezclas para hornear.



Sostenibilidad

Si queremos proteger nuestro planeta, tenemos que transformar la manera de producir alimentos.

Por eso en Roll Food

El 100% de la energía térmica es generada a partir de biomasa proveniente del descarte agroindustrial y la energía eléctrica es abastecida por paneles fotovoltaicos.



La construcción de nuestros equipos parte de materiales reutilizados.

Trabajamos productos a base de plantas.



Eficientizamos todos los recursos hídricos del proceso.

Calidad e inocuidad de nuestros productos

En **Roll Food** implementamos normas de inocuidad con el objetivo de ofrecer los más elevados estándares de calidad alimentaria en todos nuestros productos. Contamos con un sistema integral de trazabilidad sobre las **materias primas** utilizadas y sobre la **elaboración, el transporte y la entrega al cliente**.

Para lograrlo, la empresa articula distintos eslabones que van desde la obtención de las mejores materias primas hasta la producción final del producto.



Capacitamos de manera permanente al personal en cada etapa del procesamiento y en cultura de inocuidad.



Automatizamos procesos para un rendimiento más eficiente y sistemático, trabajando en virtud de mejorar constantemente.



Innovamos en tecnologías que facilitan los procesos de obtención y elaboración.



Aplicamos exigentes programas de selección y aprobación de proveedores.



RollFood

INNOVACIÓN EN ALIMENTOS



+54 9 2615 17-1998



Carril Rodríguez Peña 2163
(Galpón 23 y 24), Maipú, Mendoza.



www.rollfood.com.ar



rollfood@rollfood.com.ar



[@rollfood.alimentos](https://www.instagram.com/rollfood.alimentos)



[linkedin.com/company/roll-food/](https://www.linkedin.com/company/roll-food/)