



О НАС

Испанская компания V.K. VALYEN S.A.U. созданная в 2004 году, является производителем экологической продукции.

В сентябре 2008 года, с целью расширения своей деятельности, компания V.K. VALYEN S.A. открыла свое представительство на территории Украины.

С ноября 2008 года, через свое представительство, компания экспортирует и вводит на рынок Украины новые, экологически чистые, натуральные продукты питания которым нет аналога в стране.

В ноябре 2010 года, компания открыла свой филиал на территории России.

Компания имеет дистрибьюторов в Белоруссии, Молдавии, Польше, Чехии, экспортирует свою продукцию в разные страны и планирует дальнейшее развитие.

На рынке Украины и России, компания V.K. VALYEN S.A.U. занимает одно из ведущих мест по продаже кэроба.

Кэроб - как продукт



Кероб

Кероб – это один из натуральных природных поливитаминных комплексов, положительно и системно влияющий на состояние здоровья человека.

Он содержит богатый набор витаминов и минералов, на 8% состоит из протеина и содержит витамины А, В, В2 и D. В нем содержится много кальция, фосфора калия и магния, а так же железо, медь, никель, барий и марганец.



Кероб значительно снижает усваивание избытка холестерина при ежедневном приеме пищи. Его гипохолестериновая способность в два раза сильнее чем у других пищевых волокон.



Кероб не содержит психотропных веществ: кофеина и теобромина, которые есть в шоколаде и которые вызывают привыкание и аллергию. Так же отсутствует фенилтиламин который вызывает мигрень, и фромамин который вызывает аллергию.

Применение кэроба



Керб-А

Керб-А является натуральным продуктом питания для животных, источником питательных веществ и витаминов.

Объединённые фермеры Европы признают полезные свойства продукта и широко используют Керб-А.

Производители кормов для животных и сельскохозяйственные специалисты высоко ценят свойства Керб-А за способность повысить качество мяса без увеличения его конечной цены.



Процесс

Производственный процесс основан на нетрадиционной схеме сортировки продуктов измельчения стручков рожкового дерева. Также этот процесс позволяет перетирать стручки в порошок.

Производство сведено в единую технологическую цепочку, в основе которой лежит безотходная переработка сырья. Выход продукции 97% – 98%.



Компания V.K. VALYEN S.A.U. работает с:



А так же с мелкими кондитерскими цехами и магазинами натурального питания.

Наши контакты

V.K. VALYEN. S.A.U.

c/ Via de Madrid, Nave 46
46980 Paterna, Pln. Ind. Fuente del Jarro
Valencia, España



+ 34 963 524 564



+34 667 028 882



Info@valyen.com