



HISTORIA

Coronilla S.A. es una empresa familiar fundada en 1972 por Guillermo Wille, emprendedor y empresario, de origen Boliviano Alemán. La compañía creció, convirtiéndose rápidamente en uno de los principales fabricantes de fideos y pastas tradicionales para el mercado local boliviano, y llegó a copar hasta el 18% del mercado nacional.

El año 1996 marca el final de un ciclo para Coronilla, debido a una caída drástica de ventas en el mercado nacional de pasta tradicional, generado principalmente por la competencia informal y el contrabando. Los accionistas decidieron hacer un cambio radical en la empresa. Este cambio, bajo el liderazgo de Martha E. Wille se basó en aprovechar las ventajas competitivas del país y las habilidades de la fuerza laboral con que contaba Coronilla en ese momento.

Se desarrollaron productos innovadores utilizando quinua, cañawa y arroz, como materia prima, logrando una gama de productos orgánicos y libres de gluten. Esta propuesta se convirtió en una excelente alternativa nutricional para las personas con intolerancia al gluten (enfermedad celíaca).

El compromiso de Coronilla con el medio ambiente la llevó a promover y patrocinar la producción orgánica de estos cereales, convirtiéndola en la primera empresa boliviana dedicada a la industrialización de cereales andinos con certificación orgánica, abriendo nuevos mercados para las exportaciones no tradicionales del país. En 1997, Coronilla lanzó sus primeras exportaciones, y en la actualidad abastece a clientes en 20 países en todo el mundo.

FILOSOFÍA DE LA EMPRESA

El emprendimiento de Coronilla, va más allá de la rentabilidad. La premisa eco-social es la base de nuestro desarrollo, y trabajamos incorporando valores que nos enriquecen y que transmitimos a nuestros clientes, empleados y proveedores.

Nuestros clientes reciben nuestra alternativa nutricional, para acompañar sus comidas diarias, con la confianza de saber que consumen un producto seguro, para una alimentación saludable y nutritiva y que contribuyen a mejorar el estándar de vida de las personas que han participado en toda la cadena productiva de lo que consumen.

Nuestros clientes participan en la lucha contra la pobreza y promueven cadenas de producción sostenibles, en un país que puede estar muy lejos de donde viven, pero donde hay personas que los necesitan.

Nos esforzamos para que nuestro trabajo permita no solo garantizar la trazabilidad sino también la calidad de la cadena de producción, la justicia social y la responsabilidad. Buscamos promover que nuestro modelo de negocio sea una inspiración para los emprendedores y comprendan que la generación de riqueza debe llegar a toda la cadena de valor.

NUESTRA OFERTA

La agricultura ancestral en Bolivia se mantiene vigente desde hace más de 2,000 años. Los sistemas de rotación de cultivos, la selección de variedades, los sistemas sofisticados de riego, el manejo de compost, los fertilizantes naturales, la planificación agrícola a largo plazo, la planificación comunitaria del terreno, son prácticas agrícolas de manejo de cultivos y tierras, profundamente arraigadas en la agricultura de Bolivia y en los países andinos en general.

Manufacturamos estos productos agrícolas orgánicos producidos bajo ésta agricultura ancestral y los transformamos en pastas, bocadillos, cereales, galletas, premezclas y alimentos instantáneos deshidratados para satisfacer las necesidades nutricionales de nuestros clientes en cualquier parte del mundo, siendo la quinua nuestra principal materia prima debido a sus excelentes atributos nutricionales. El etiquetado y empacado lo realizamos bajo nuestra propia marca o bajo acuerdos de etiqueta privada con nuestros clientes.

TODO EL SABOR, TODA LA SALUD alimentos para la vida - orgánico y sin gluten ORGULLOSAMENTE NUESTRA CORONILLA

NUESTRA MARCA ... BIO XXI









PREMEZCLAS











SNACKS



GALLETAS



alimentos para la vida

- orgánico y sin gluten -

Certificaciones





















SA -CER449770



IA - CER248154





Sellos









Catálogo por línea de producto

Pastas - Cereales - Snacks Salados - Snacks Dulces Comidas Listas Deshidratadas - Galletas — Harinas Premezcla

Venga y explore con nosotros una experiencia culinaria que va más allá de excelentes productos. Nuestra experiencia como fabricante de alimentos sin gluten, combinada con un enfoque sostenible en todas nuestras operaciones y un impecable sistema de gestión de seguridad alimentaria, hace que nuestros productos sean únicos, agradables, saludables y sin culpa, manteniendo el sabor y la textura que buscan los amantes de la comida en todo el mundo.









Pasta de Amaranto







Características

Con un gran sabor y la suave dulzura característica del amaranto: la mezcla de arroz y amaranto logra una suculenta pasta con una consistencia al dente difícil de encontrar en pastas libres de gluten.

Ingredientes

Arroz, Amaranto.



Pasta Kristal







Características

Un sabor delicado y una textura agradable; esta pasta 100% de arroz logra la sensación de una verdadera pasta italiana al dente.

Ingredientes

Arroz.



También disponible en una deliciosa variedad de colores proporcionados por los vegetales orgánicos.

Una combinación
equilibrad de
harinas de cereales sin
gluten nos permite
ofrecer a nuestros clientes
pastas de estilo italiano
con diferentes sabores y
formas típicas: espaguetis,
macarrones, penne y otras.



Pasta Andina

Organico





Características

Con el intenso sabor característico de la quinua y un excelente nivel de proteína. Es una pasta italiana con un toque andino que brinda una experiencia única para el paladar.

Ingredientes

Arroz, Quinua.





Pasta de Lenteja







Características

La lenteja aporta energía, proteínas y salud en general. Dale a tu paladar el exquisito sabor de la lenteja y un impulso a tu cuerpo y a tu salud.

Ingredientes

Lenteja.



Pasta Andina de Lenteja







Características

Aumente la energía y la proteína de la lenteja con la rica quinua andina enriquecida en proteínas, y retarde el proceso de envejecimiento con el siempre delicioso arroz, todo esto mientras le da un regalo a su paladar.

Ingredientes

Lenteja, Arroz y Quinua.





de proteína, hecha de un cereal ancestral con propiedades antioxidantes altamente beneficiosas para el sistema cardiovascular.

Ingredientes

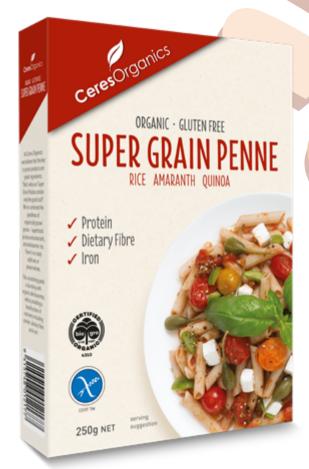
Sorgo.

Características

Se han combinado dos cereales ancestrales de alto nivel proteico en nuestra muy especial pasta de sorgo y quinua, logrando un producto absolutamente saludable con un sabor especial y exótico.

Ingredientes

Sorgo, Quinua.





Pasta Multigrano







Características

Es una gran combinación de arroz semi molido, quinua y amaranto. El resultado final es la suma de años de experiencia como fabricantes de pasta, coronados con una encantadora pasta de color marrón, sabrosa y atractiva.

Ingredientes

Arroz, Amaranto, Quinua.



Pasta Súper Grano







Características

¿Necesita una poderosa pasta rica en proteína, energía y Omega-3 que lo ayude a enfrentar largas horas de trabajo? Esta pasta tiene lo que necesita y le dará a su paladar el gusto adicional de un rico sabor.

Ingredientes

Sorgo, Quinua, Amaranto, Chía.









Características

Nos encanta descubrir nuevas propuestas orgánicas, libres de gluten, deliciosas y fáciles de preparar. La pasta andina de frijol mungo es una alternativa rica en proteína y fibra. Es una pasta con un gran sabor y textura. El alto contenido de proteína de esta pasta refuerza nuestro sistema inmunológico y contribuye a una buena salud. También es una pasta que mejora la digestión. La combinación de quinua y mungo mejora tu energía diaria y permite retardar el proceso de envejecimiento. Contiene 3 veces más proteína que la pasta tradicional.

Ingredientes

Mungo, Arroz, Quinua.









La alimentación en el desayuno es clave para la buena salud y mucho más para las personas alérgicas al gluten. Una combinación de cereales con frutas deshidratadas puede ser la combinación ideal para un desayuno saludable y nutritivo. Para el deleite de nuestros clientes, ofrecemos algunas combinaciones.



Kruesli





Características

Preparado con quinua, amaranto, arroz y chía. Proporciona un equilibrio ideal para un desayuno saludable, con contenido de fibra, alto contenido de proteínas y omega 3. Una suave fragancia de miel y azúcar no refinada, algunas pasas y pequeños racimos de cereales hacen de este producto un festín de sabores y texturas para comenzar el día.

Ingredientes

Arroz, quinua, amaranto, melaza, pasas, miel de abeja, azúcar no refinada, chía.













Una mezcla de quinua y arroz, endulzada con azúcar no refinada y la fuerza del cacao, se combinan en un cereal de desayuno que, mezclado con yogur, es deliciosamente crocante. Pocos ingredientes van bien con el cacao, lo que hace que el muesli sea un platillo especial.

Ingredientes

Arroz, quinua, azúcar no refinada, cocoa.









Características

En el desayuno, nada mejor que mini bolitas crujientes de arroz y quinua para combinar con fruta o yogur.

Ingredientes

Arroz, quinua, azúcar no refinada, cocoa.















Características

Picante, estilo boliviano, mezcla el antiguo sabor de la quinua con el picante típico de la región andina y un salado suave que combina el picante de forma ideal.

Ingredientes

Arroz, quinua, sal, cebolla, chile, aceite de girasol, ajo.

Siempre que consumimos un bocadillo salado, el contenido de grasa es una preocupación. Los snacks salados de Coronilla tienen un contenido máximo de grasa de 2%. Son muy nutritivos, muy ligeros y por supuesto, no están fritos sino insuflados.

Vienen en tres sabores.



Quinitos de Orégano







Características

Un bocadillo con el intenso y agradable sabor a orégano que es perfecto para disfrutar junto con una copa de vino u otra bebida.

Ingredientes

Arroz, quinua, sal, cebolla, orégano, aceite de girasol, ajo, pimienta.



Todos ahora con disponibles con





Quinitos de Cebolla







Características

Presentado en la forma típica de un anillo de cebolla que, junto con un sabor intenso y levemente salado, es un excelente compañero para una bebida.

Ingredientes

Arroz, quinua, sal, cebolla, aceite de girasol, cúrcuma, pimienta.















Características

Los llamamos así porque fueron el primer snack que desarrollamos, tiene un marcado sabor a la melaza de caña que, combinado con el sabor crujiente de los cereales, lo convierte en un bocadillo irresistible.

Ingredientes

Arroz, quinua, azúcar sin refinar.

Quinitos Clásico







Características

Muy parecido al Quinito original en sus ingredientes, pero con un azúcar ligeramente más refinada, que añade una textura escarchada y un sabor crocante irresistible.

Ingredientes

Arroz, quinua, azúcar sin refinar.

Muchos años desarrollando productos nos llevaron a obtener snacks hechos con arroz, quinua y endulzados con azúcar no refinada. Ideal para personas mayores y niños, sin excluir al resto de la familia que puede disfrutarlos en cualquier momento del día. Los presentamos en muchos sabores.





Quinitos de Canela







Características

También escarchado con azúcar pero con una intensa fragancia y sabor a canela que evoca una sensación de hogar.

Ingredientes

Arroz, quinua, azúcar sin refinar, canela.



Quinitos de Chocolate







Características

Para aquellos que se deleitan con el chocolate, este es un snack que contiene cocoa. Una simple combinación de cereales con fuerte sabor a chocolate hacen de los Quinitos Chocolate un snack muy apetecible.

Ingredientes

Arroz, quinua, azúcar sin refinar, cocoa.











Características Organi

Un verdadero manjar para los veganos que pueden deleitar su paladar con este saludable bocadillo de alto valor proteico.

Ingredientes

Quinua, arroz, chía, tomate, pimentón, sal, cebolla, cúrcuma, pimienta, ajo, comino.





Taboule de Quinua







Características

Inspirado en el plato tradicional de ensaladas libanés, pero en lugar de sémola de trigo se usa quinua. Es un plato ideal para servir frío en verano, con una delicada fragancia de menta y una mezcla de verduras y especias que resaltan el sabor de la quinua.

Ingredientes

Quinua, cebolla, tomate, cebollino, sal, perejil, menta, pimienta, limón, cúrcuma.



Risotto de Quinua







Características

Risotto, es un arroz, como su nombre lo indica. Sin embargo, la creatividad de nuestro equipo nos ha permitido ofrecer un suave risotto de quinua que, junto con algunas verduras y especies, lo convierte en un plato delicioso e inigualable.

Ingredientes

Quinua, arroz, cebolla, sal, pimienta, cebollin, perejil, cúrcuma.

La apurada vida cotidiana y el exceso de actividades, no deja mucho tiempo libre para preparar comidas, por lo que hemos desarrollado opciones de rápida y fácil preparación, completamente saludables, naturales y nutritivas.



Pilaf de Quinua







Características

Variación del tradicional plato persa preparado a base de quinua. Su textura suelta junto con la variedad de hortalizas, lo convierte en un acompañante ideal.

Ingredientes

Quinua, cebolla, tomate, sal, perejil, pimienta, ajo, cúrcuma.











Sopa de Fideos con Vegetales







Características

La combinación de quinua con verduras, y la pasta andina ofrecen una sopa deliciosa y consistente, sazonada con especies y sabores delicados.

Ingredientes

Quinua, arroz, remolacha, espinaca, cúrcuma, sal, cebolla, ajo, orégano.











Características

Esta sopa ofrece al consumidor una mezcla equilibrada de fragancia, sabor y color que la hacen simplemente deliciosa.

Ingredientes

Quinua, arroz, tomate, remolacha, sal, cebolla, ajo, perejil, albahaca, orégano.







El arte de la repostería no es un tema fácil si no se va a usar huevos, leche, harina de trigo y mantequilla. En Coronilla, hemos desarrollado deliciosas galletas sin gluten, sin lácteos y sin huevo, que son una excelente alternativa para aquellos cuyo cuidado de salud requiere que sigan dietas especiales. Puedes pedirlos en diferentes sabores.





Multicereal





Características

Combinando cereales y semillas de chía ofrecemos una galleta sabrosa, crujiente, con mucha fibra y omega-3.

Ingredientes

Quinua, arroz, azúcar sin refinar, manteca de palma, almidón de mandioca, amaranto, cañahua, chía, esencia de vainilla, bicarbonato de sodio, crémor tártaro, sal.



Chocochip





Características

La combinación de chispas de chocolate tradicional con la magia de la quinua hacen de esta galleta un bocado inigualable.

Ingredientes

Quinua, arroz, azúcar sin refinar, manteca de palma, almidón de mandioca, chips de chocolate, esencia de vainilla, bicarbonato de sodio, crémor tártaro, sal.





Coco-Canela





Características

El coco con la fragancia de la canela crea esta sabrosa galleta de quinua para deleitar a los paladares más exigentes.

Ingredientes

Quinua, arroz, azúcar sin refinar, manteca de palma, almidón de mandioca, coco rallado, canela, esencia de coco, bicarbonato de sodio, crémor tártaro, sal.







Características

Café y chocolate combinados con quinua, incitan a degustar esta deliciosa galleta.

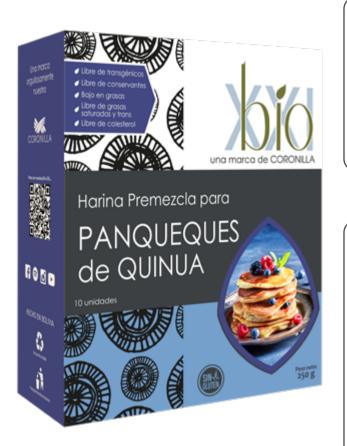
Ingredientes

Quinua, arroz, azúcar sin refinar, manteca de palma, almidón de mandioca, cocoa, esencia de café, bicarbonato de sodio, crémor tártaro, sal.











Preparado de quinua para Pudín de Chocolate





Características

Una deliciosa combinación de quinua y cocoa crea este excepcional pudín de chocolate para endulzar el final de una buena comida.

Ingredientes

Azúcar, quinua, cocoa, almidón de mandioca, sal.



Harina Premezcla de leguminosas para Muffins de Chocolate





Características

Deleitarse con un delicioso muffin de chocolate a base de harinas de leguminosas es una tentación irresistible y libre de culpa, ya que nuestros muffins son bajos en azúcares, calorías e índice glucémico.

Ingredientes

Mezcla de harina (almidón de mandioca, garbanzos, lentejas, guisantes), azúcar, cacao, linaza, bicarbonato de sodio, crémor tártaro.



Con estas mezclas listas para su preparación, usted podrá fácilmente hornear galletas crujientes, frescos muffins y panqueques en base a una mezcla de cereales con quinua y legumbres que, además de ser sin huevo, nos permiten saborear deliciosos preparados.







Harina Premezcla para Panqueques de Quinua

Características





Nuestros panqueques no requieren huevos, no contienen gluten y sobre todo, son un manjar preparado con cualquier tipo de leche. Son un delicioso, reconfortante y gratificante desayuno.

Ingredientes

Mezcla de harina (quinua, arroz integral, almidón de mandioca), azúcar, vainilla, bicarbonato de sodio, crémor tártaro.





Harina Premezcla sin gluten para Repostería

Características

Una mezcla equilibrada de harinas sin gluten, permite la elaboración de cualquier tipo de bizcocho. Por lo tanto, nuestra mezcla te da la oportunidad de lograr un producto delicioso. Recomendado para tartas, muffins (magdalenas), galletas o cualquier otro tipo de repostería.

Ingredientes

Arroz, almidón de mandioca, quinua y sorgo.



La panadería y la repostería pueden ser uno de los manjares más importantes de la vida, y los consumidores que evitan el gluten en su dieta buscan constantemente alternativas viables. Con nuestras premezclas y las recetas fáciles que hemos desarrollado, ésta tarea ya no es un desafío y usted puede disfrutar de un pan recién horneado, un bizcocho esponjoso o un delicioso brownie que no compromete el sabor ni la textura.



Harina Premezcla sin gluten para Panadería





Características

Producto desarrollado a partir de una combinacion equilibrada de harinas sin gluten que permiten la elaboracion de panes, pizza, brioche, ciabatta y muchos más. Especialmente formulada para masas con levadura.

Ingredientes

Almidón de mandioca, arroz, quinua, sorgo y goma Xantana.



