

TENDENCIAS 2025



OPA
INGREDIENTS
Transcendent new flavors

Sabores Picantes y Auténticos

Satisfacer la creciente demanda de los consumidores por sabores intensos, complejos y auténticos, combinando picante y dulzura con ingredientes naturales y sostenibles. Buscando ofrecer experiencias culinarias que destaquen por su originalidad, salud y respeto al medio ambiente.



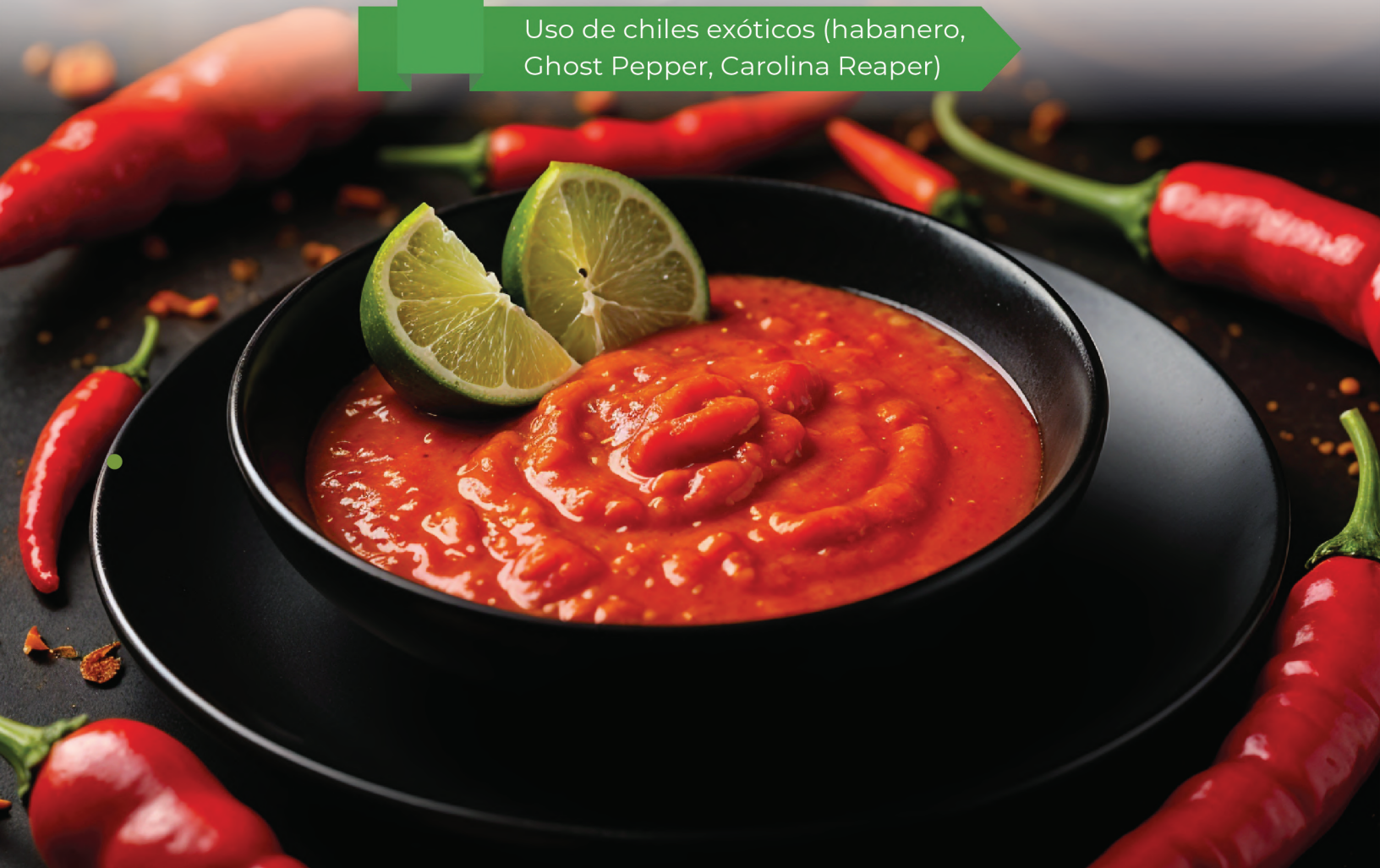
Innovación en salsas



Sabores regionales y frutales



Uso de chiles exóticos (habanero, Ghost Pepper, Carolina Reaper)



Productos



SALSAS

-  Salsa Piña-habanero.
-  Salsa de mango con ghost pepper.
-  Salsa de pimiento ahumado.
-  Salsa barbacoa con Ghost Pepper



MARINADORES / ADOBOS

-  Barbacoa con Ghost Pepper
-  Tropical con Habanero
-  Abobo italiano picante
-  Naranja y Habanero
-  Adobo con piña, cúrcuma y Jalapeño



CHORIZOS

-  Caribeño con Ghost Pepper
-  Queso y Jalapeño
-  Habanero y achiote
-  Mezquite, romero y Ghost Pepper



SNACKS

-  Honey Mustard Picante
-  Piña Ahumada con Carolina Reaper

Mezclas Funcionales para el Bienestar

Productos que no solo satisfagan el paladar, sino que también aporten beneficios funcionales a la salud, alineados con el creciente interés de los consumidores en mejorar su bienestar mediante la alimentación.

Incorporación de ingredientes funcionales como cúrcuma, jengibre y canela, que poseen propiedades antioxidantes y antiinflamatorias.

Resaltar ingredientes autóctonos y nutritivos como el achiote, frutas tropicales, etc.



Productos



MARINADORES / ADOBOS



Adobado Picante



Pimienta limón y cúrcuma



Naranja agria y achiote



SALSAS



Salsa de Curry
y habanero



CONDIMENTOS



Blend Navideño



Productos Híbridos

Productos híbridos que combinan carne con proteínas vegetales o alternativas, respondiendo a la demanda de opciones sostenibles, saludables y con menor impacto ambiental. Se busca ofrecer productos innovadores que mantengan el sabor y la textura de la carne, pero con un perfil nutricional mejorado y una menor huella ecológica.

Creación de extensores cárnicos con beneficios adicionales, como mayor retención de humedad.

Desarrollo de marinadores y salmueras funcionales.

Combinación de carne y proteínas vegetales



TENDENCIAS
2025

Productos



SALMUERAS



Salmuera para pollo
(proteína de pollo).



Salmuera para
carne Fresca



Salmuera para
carne congelada



EXTENSORES



Concentrado E5



Concentrado E5 Plus



Extensor para carne Molida



Extensor para Chorizos



Extensor para formados



OPA
INGREDIENTS
Transcendent new flavors

Sostenibilidad en la Alimentación

Productos sostenibles que minimicen el impacto ambiental, satisfaciendo a consumidores cada vez más preocupados por el medio ambiente. A través de ingredientes locales y procesos sostenibles, se busca posicionar a la empresa como líder en el mercado regional.

Promoción de productos con un ciclo de vida extendido

Uso de ingredientes de origen local



Productos



SALSAS



Salsa de tomate
con hierbas locales.



Salsas picantes



Salsa de temporada



OPA
INGREDIENTS
Transcendent new flavors

TENDENCIAS 2025



Honduras, Tegucigalpa:

Anillo Periférico Sur, calle a la International School,
doblar a la izquierda 100 mts después de DHL,
última bodega a la derecha
Email: info@opaingredients.com
Tel.: (504) 9957-6419



Honduras, San Pedro Sula:

Las Torres Logistic Center I bodega N 2 Intersección
BLvd La Torres 33 Calle Zona el Polvorín
Email: info@opaingredients.com
Tels.: (504) 2551-3083 / 9957-1560



USA, Florida:

1555 Bonvanure Blvd., Weston, FL 33326
Email: info@opaingredients.com
Tel.: (954) 595-3956



Guatemala:

Km 22.5 carretera a El Salvador Empresarial
Ecoplaza Ofibodega 406.
Email: info@opaingredients.com
Tel.: (502) 6635-2225



Nicaragua, Managua:

km 11.5 carretera a Masaya,
complejo Ofinova #36.
Email: info@opaingredients.com
Tel.: (505) 2220-7795



El Salvador:

Urbanización Valle Nuevo, Calle al Guaje,
Bodega # 1 Y 3, Reparto Santa Lucia, Ilopango,
San Salvador.
Email: info@opaingredients.com
Tel.: (503) 7883-3658

www.opaingredients.com