



# CATÁLOGO 2024

Concretos | Oleoresinas



# Concretos

Los concretos son una masa semi-sólida obtenida de materiales vegetales por medio de un proceso de extracción con fluidos super-críticos. El proceso altamente eficiente no deja residuos en el material lo que permite obtener extractos altamente puros fieles a su origen. Después de la evaporación del fluido, queda un remanente semi-sólido de aceites esenciales, ceras, resinas y compuestos químicos vegetales complejos como terpenos, conservando todas las características organolépticas y medicinales propias del material vegetal.

## Presentaciones:



### Manzanilla Alemana: *Matricaria chamomilla*

Color: Ámbar Oscuro

Olor: característico de manzanilla

Forma: Sólido a 25°C

Parte de la planta: Flores

Soluble: Alcohol etílico

Textura: Pasta dura aceitosa



### Caléndula:

Color: Ámbar claro

Olor: característico de caléndula

Forma: Sólido a 25°C

Parte de la planta: Flores

Soluble: Alcohol etílico

Textura: Pasta blanda aceitosa



### Menta:

Color: Verde oscuro

Olor: Dulce, mentolado característico

Forma: Sólido a 25°C

Parte de la planta: Hojas

Soluble: Alcohol etílico

Textura: Pasta blanda aceitosa



## Eucalipto:

Color: Verde oscuro

Olor: Fresco, alcanforado, profundo, característico del eucalipto.

Forma: Sólido a 25°C

Parte de la planta: Hojas

Soluble: Alcohol etílico

Textura: Fluido viscoso



## Orégano: *Origanum vulgare*

Color: Negro verdoso

Olor: Alcanforado, especiado, orégano

Forma: Sólido a 25°C

Parte de la planta: Hojas

Soluble: Alcohol etílico

Textura: Pasta blanda aceitosa



## Romero:

Color: Verde oscuro

Olor: Especiado característico romero

Forma: Sólido a 25°C

Parte de la planta: Hojas y ramas

Soluble: Alcohol etílico

Textura: Pasta viscosa aceitosa



# Oleo resinas

Las oleo-resinas son extractos líquidos viscosos obtenida de partes vegetales como semillas, cortezas, frutos secos, raíces o cáscaras por medio de un proceso de extracción con fluidos super-críticos. El proceso altamente eficiente no deja residuos en el material lo que permite obtener extractos altamente puros. Después de la evaporación del fluido, queda un remanente líquido compuesto de aceites grasos, esenciales menos volátiles, ceras, y resinas, el cual es fiel en aroma, color y propiedades al origen.

## Presentaciones:



### Páprika (E-160c): *Capsicum annuum*

Color: Rojo oscuro translucido  
Olor: Especiado pimentón dulce  
Forma: Líquido a 25°C  
Parte de la planta: Fruto  
Soluble:  
Textura: Aceitoso viscosidad media



### Achiote (E-160b): *Annatto*

Color: Rojo oscuro translucido  
Olor: Especiado pimentón dulce  
Forma: Líquido a 25°C  
Parte de la planta: Fruto  
Soluble:  
Textura: Aceitoso viscosidad media



### Cúrcuma (E-100):

Color: Amarillo verdoso translucido  
Olor: Fresco, evoca a naranja y jengibre  
Forma: Líquido a 25°C  
Parte de la planta: Rizomas  
Soluble:  
Textura: Aceitoso viscosidad media



## Jengibre:

Color: Amarillo con tonos rojizos  
Olor: perfumado y refrescante con un toque de limón.  
Forma: Líquido a 25°C  
Parte de la planta: Rizomas  
Soluble:  
Textura: Aceitoso viscosidad media



## Café Almendra:

Color: Verde oscuro  
Olor: Herbáceo grano verde suave  
Forma: Líquido a 25°C  
Parte de la planta: Grano sin tostar  
Soluble:  
Textura: Aceitoso viscosidad media



## Almendra dulce:

Color: Amarillo claro translucido  
Olor: Dulce, suave, aterciopelado  
Forma: Líquido a 25°C  
Parte de la planta: Semilla  
Soluble:  
Textura: Aceitoso viscosidad media



## Canela:

Color: Café oscuro  
Olor: Amaderado, picante, dulzón.  
Forma: Líquido a 25°C  
Parte de la planta: Corteza  
Soluble:  
Textura: Aceitoso viscosidad media



## Arroz Basmati:

Color: Amarillo claro  
Olor: Amaderado, picante, dulzón.  
Forma: Líquido a 25°C  
Parte de la planta: Corteza  
Soluble:  
Textura: Aceitoso viscosidad media



## Café tostado: *Coffea arabica*

Color: Chocolate  
Olor: Intenso café  
Forma: Líquido a 25°C  
Parte de la planta: semilla  
Soluble:  
Textura: Aceitoso viscosidad media



## Clavo de olor: *Syzygium aromaticum*

Color: Café oscuro  
Olor: Especiado aromática intenso  
Forma: Líquido a 25°C  
Parte de la planta: Grano sin tostar  
Soluble: Alcohol  
Textura: Aceitoso viscosidad media



## Salvado de arroz:

Color: Café oscuro  
Olor: Cereales  
Forma: Líquido a 25°C  
Parte de la planta: Semilla  
Soluble: Alcohol  
Textura: Aceitoso viscosidad media



# Nosotros

Somos una empresa dedicada a la obtención de extractos naturales de materias vegetales, haciendo uso de equipos especializados para la producción de concretos y oleoresinas 100% puras. En EXYOL creemos en el beneficio que ofrece la naturaleza y buscamos concentrarlo para tener el mayor efecto posible. Contamos con un proceso amigable con el medio ambiente ya que no producimos contaminantes.



Contáctanos:  
**EXYOL EXTRACTOS Y OLEORESINAS**

[exyol.godaddysites.com](http://exyol.godaddysites.com)

Instagram: @exyolcol

Emaill: [exyol.co@gmail.com](mailto:exyol.co@gmail.com)

Whatsapp: 300 8545788

Barranquilla - Colombia