



TACAY<sup>®</sup>  
natural oils

BROCHURE TACAY  
[www.tacay.co](http://www.tacay.co)

# 01 QUIÉNES SOMOS

Industrias Natural Oils es una empresa con más de 7 años de experiencia en el desarrollo de materias primas, productos saludables y cosméticos naturales a partir de Cacay, Coco y Linaza, oleaginosas que son procesadas por el método de prensado en frío, garantizando la conservación de su valor nutricional.

## TRAYECTORIA

Nacida bajo el nombre Agroindustrias Tacay, la empresa fue constituida en 2014, dando los primeros pasos en la experimentación agrícola y el montaje de la Planta Piloto, en la cual se realizó el diseño de procesos para la transformación del fruto de Cacay.

Nuestro trabajo se caracteriza por el énfasis en la labor investigativa, mediante la innovación en los procesos y la implementación de mejoras tecnológicas que nos permiten obtener aceites vegetales puros y harinas funcionales, sin aditivos ni conservantes añadidos, aptos para aplicaciones en la industria alimentaria y cosmética.

Nuestro catálogo comprende 3 líneas de productos: Materias Primas (aceites y harinas de Cacay, Coco y Linaza), Productos Alimenticios (aceite y harina de Coco, y aceite de Linaza) y Productos Cosméticos para uso facial y corporal.

## MISIÓN

Somos una empresa agroindustrial dedicada a la transformación de frutos, nueces y otras oleaginosas en materias primas y productos terminados para el sector alimentario y cosmético, integrando la investigación y estandarización de los procesos productivos para una mayor satisfacción de nuestros clientes.

## VISIÓN

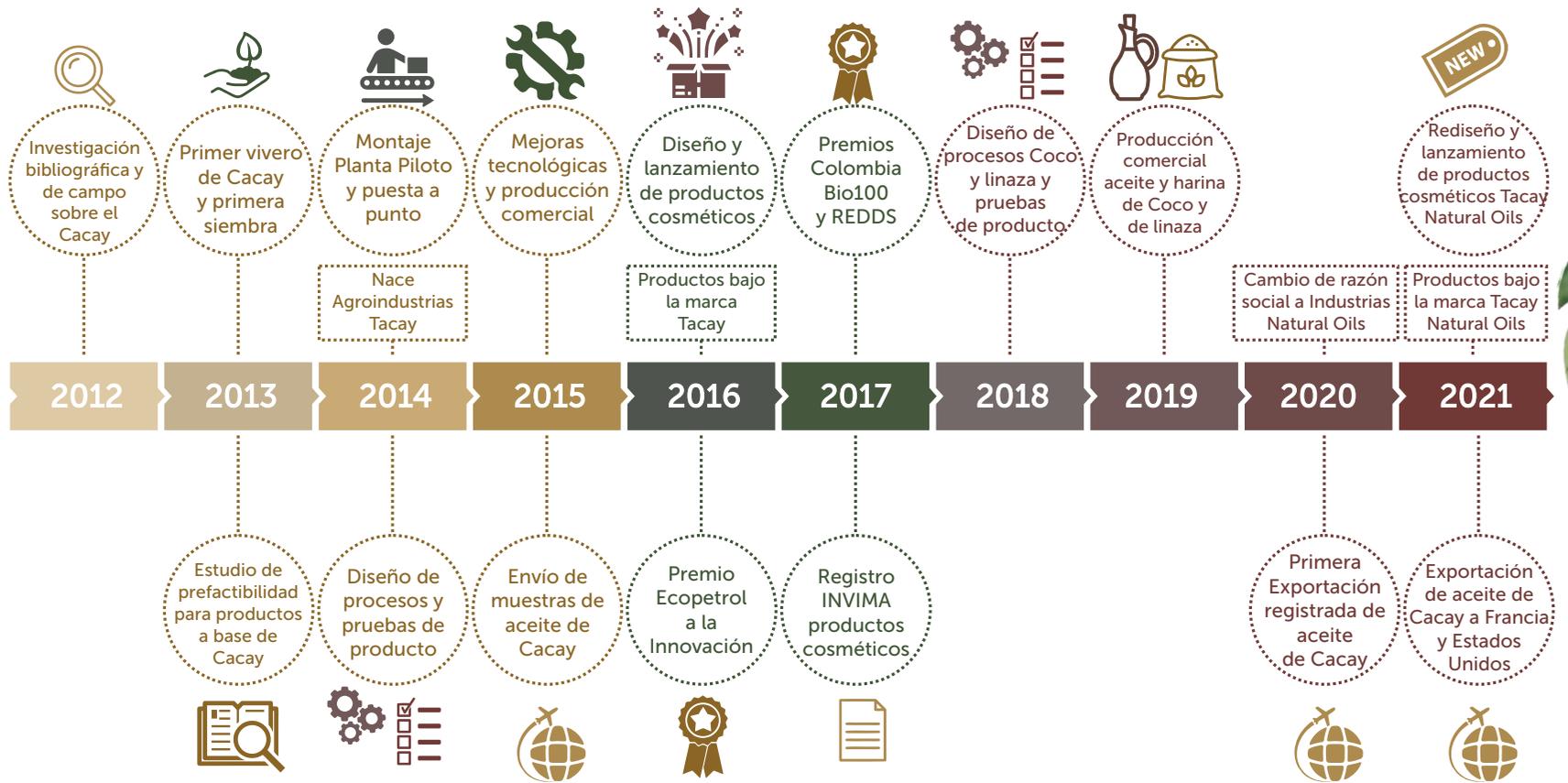
Convertirnos en la empresa líder en la elaboración de aceites vegetales y otros derivados de especies exóticas colombianas, logrando con ello abastecer el mercado nacional e internacional, bajo los mejores estándares científicos y de calidad.

## GARANTÍA DE CALIDAD

Nuestro Sistema de Gestión de Calidad abarca varias herramientas estratégicas, como son:

- ☞ Plan de Trazabilidad de Procesos
- ☞ Programa de Capacitación y Asesoría en Buenas Prácticas Agrícolas para nuestros proveedores
- ☞ Programa de Capacitación Integral continuada para nuestros colaboradores
- ☞ Análisis de laboratorio: microbiológicos, físico-químicos, bromatológicos y perfil de ácidos grasos
- ☞ Plan de Atención y Servicio al Cliente

# NUESTRA HISTORIA 02



# 03 PROPUESTA DE VALOR



Bajo la marca Tacay Natural Oils ofrecemos materias primas de origen vegetal, aptas para aplicaciones en la industria alimentaria y cosmética, así como productos con valor agregado 100% naturales y saludables.



Más de 7 años de labor investigativa, de innovación, desarrollo y comercialización, tanto en el sector agrícola como industrial, han dado como resultado la obtención de materias primas naturales que suplen los requerimientos más exigentes del sector alimentario y cosmético.



Contamos con una Red de cultivadores que nos proveen de materias primas de alta calidad gracias a nuestro Programa de Capacitación y Asesoría en Buenas Prácticas Agrícolas, que les brinda información para lograr los mejores frutos de su esfuerzo.



Gracias al método de prensado en frío obtenemos aceites de nuez de Cacay, Coco y semilla de Linaza que conservan su alto valor nutricional, así como harinas desgrasadas ricas en proteínas, vitaminas y minerales.



En Industrias Natural Oils somos conscientes de la importancia de aplicar procesos tecnológicos y Buenas Prácticas de Manufactura que garanticen la calidad de nuestros productos y la total satisfacción de nuestros clientes.



Generamos valor a la cadena productiva de más de 400 familias campesinas del Pacífico y los Llanos Orientales de Colombia mediante la compra de cosechas bajo la Política de precio justo y pago al contado, garantizando así su estabilidad financiera.

# 04 NUESTROS CULTIVOS

Industrias Natural Oils cuenta con 46 hectáreas de cultivo de Cacay, las cuales actualmente representan una producción anual de 3.000 litros de aceite y cuya proyección para 2025 está en el orden de los 40.000 litros.

La labor agrícola que hemos desarrollado con el Cacay abarca:

1. Investigación sobre el comportamiento de la especie durante el período de germinación, siembra y propagación
2. Selección y cruce de semillas provenientes de diferentes sitios de los Llanos Orientales, que ha contribuido al mejoramiento genético de la especie
3. Elección, desarrollo y perfeccionamiento de la técnica de injertación del árbol de Cacay para acelerar la madurez reproductiva y obtener cosechas abundantes en menor tiempo.
4. Diseño e implementación de protocolos agrícolas para el establecimiento del cultivo de Cacay

En la tabla se observa la capacidad de producción de los cultivos propios expresados en litros de aceite, proyectada para los próximos años.

	Capacidad (litros)
2021	1.500
2022	3.000
2023	8.000
2024	20.000
2025	40.000

# 05 PLANTA DE PROCESAMIENTO



En Industrias Natural Oils hemos implementado métodos que garantizan la conservación de los nutrientes de los frutos y semillas que procesamos. Por esta razón aplicamos el prensado en frío, en el cual se controla la temperatura durante toda la extracción, de modo que no supere los 55°C.

Al lograr que los aceites conserven sus antioxidantes naturales como las Vitaminas A y E, evitamos la adición de sustancias químicas para su preservación, ofreciendo alternativas naturales y saludables tanto en alimentos como en fórmulas cosméticas.

El aprovechamiento de las tortas que se generan como subproducto del prensado conlleva el desengrasado por medios mecánicos, obteniendo harinas con un alto contenido proteico además de un importante aporte en fibra, minerales y vitaminas.

Incorporamos la innovación en el desarrollo de materias primas y productos terminados, uniendo la tecnología, la investigación y las Buenas Prácticas de Manufactura con miras a alcanzar cada vez más altos estándares de calidad bajo los principios de competitividad y sustentabilidad, y garantizar así la total satisfacción de nuestros clientes.

Contamos con un equipo de colaboradores muy motivados gracias a nuestro Programa de Capacitación Integral, mediante el cual participan activamente en el mejoramiento continuo de los procesos a través de la optimización de cada una de las operaciones. De este modo hemos conseguido aumentar el rendimiento del prensado en frío para la obtención de aceites, y conservar al mismo tiempo la calidad nutricional en el producto final. Contamos con un proveedor certificado para el servicio de análisis de laboratorio, con resultados que nos permiten evaluar la efectividad del Plan de Trazabilidad.

# METAS ALCANZADAS Y RECONOCIMIENTOS 06

Generación de Valor

**400**

Familias campesinas del Pacífico y los Llanos Orientales de Colombia beneficiadas con la compra de las cosechas bajo los principios del Comercio Justo.

Programa de Capacitación y Asesoría en Buenas Prácticas Agrícolas y proceso continuado de concientización de los agricultores sobre la preservación, cuidado del cultivo e importancia del Cacay.

Área sembrada con material genético seleccionado

**46**

Hectáreas

**2017**  
Ganadores premio  
Emprendedores  
REDDs

**2016**  
Ganadores premio  
ECOPETROL a la  
Innovación

**2017**  
Ganadores premio  
Colombia  
Bio100

Potencial de cosecha silvestre  
Cacay (Meta)

**25**

Toneladas/año





# CACAY

---

ACEITE DE CACAY - HARINA DE CACAY



# EL CACAY 07



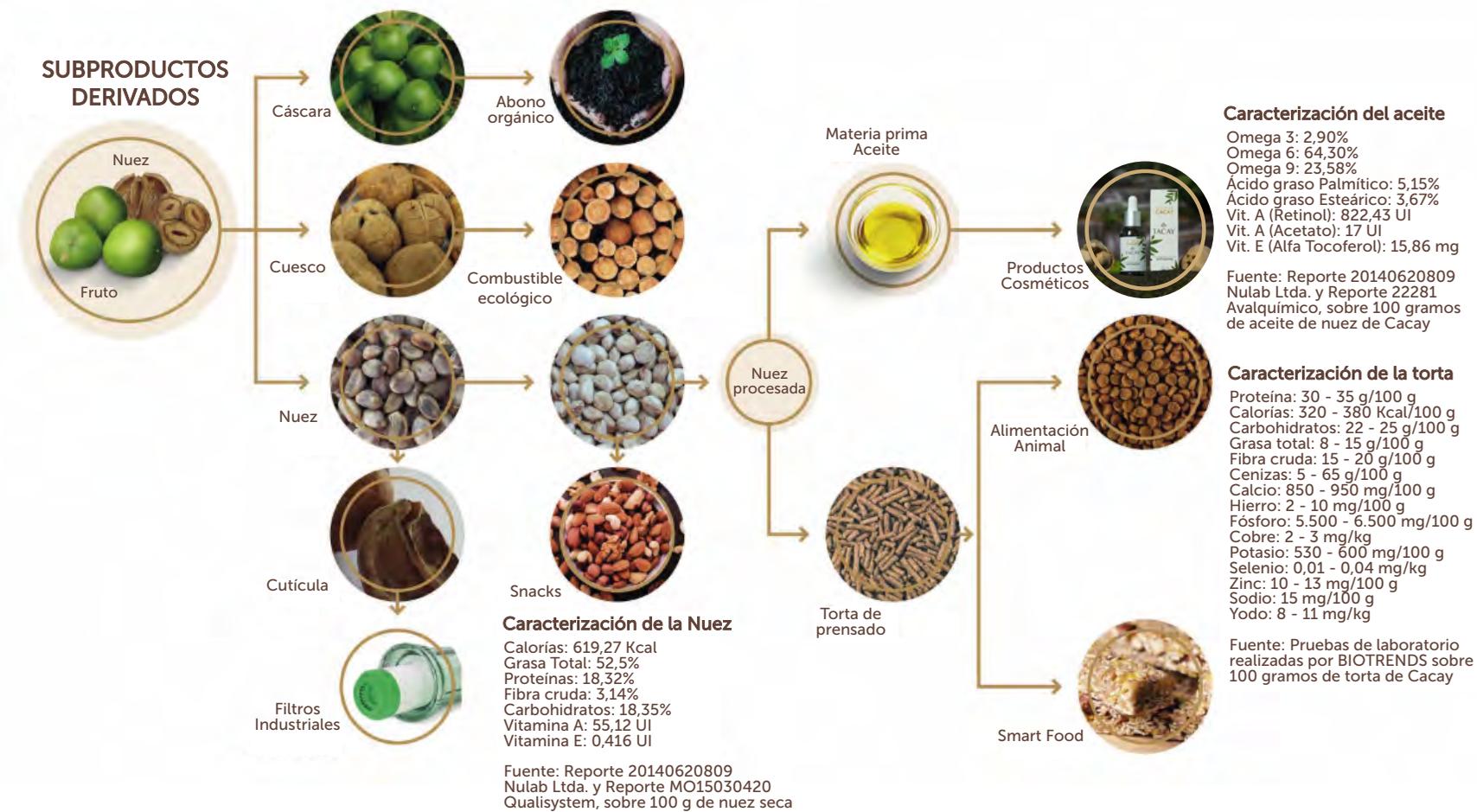
El Cacay, también conocido como Inchi o Tacay, es un árbol nativo de la Amazonia y la Orinoquia colombiana, que se encuentra también en el Piedemonte de la Cordillera Oriental, desde el Putumayo hasta Arauca, y en todo el departamento del Amazonas.

El árbol, que en estado silvestre alcanza los 40 metros de altura y puede vivir más de 150 años, produce un fruto que contiene en su interior 3 nueces o almendras y fructifica 1 ó 2 veces al año, dependiendo la zona donde se desarrolla.

El fruto de Cacay es casi esférico, de unos 4 cm de diámetro; su cáscara es verde y debajo tiene un huesco duro que protege las nueces, que representan la tercera parte del peso del fruto en fresco. La nuez tiene entre 2 - 3 cm de longitud y está cubierta por una cutícula delgada y dura.

La nuez contiene un 52,5% de grasa; 18,32% de proteína y 3,14% de fibra cruda. Del prensado en frío de las nueces se obtiene un aceite con un interesante perfil nutricional, ideal para aplicaciones cosméticas. La composición de este aceite es: 63,17% de Omega 6; 27,99% de Omega 9; 2,9% de Omega 3, Retinol (vitamina A), vitamina E y Escualeno vegetal. Como producto adicional se obtiene una torta con 32,56% de proteína; 5,48% de fibra cruda y un alto contenido de Calcio (527,14 mg/100 g), que mediante acondicionamiento mecánico para lograr la reducción de partícula, tiene uso como harina funcional en la industria alimentaria.

# 08 CARACTERIZACIÓN DEL CACAY



# ACEITE DE CACAY 09

El Aceite de Nuez de Cacay, obtenido por el método de prensado en frío, tiene más del triple de contenido de Retinol natural en comparación con el Aceite de Rosa Mosqueta. El Retinol (Vitamina A), tiene eficacia comprobada en la estimulación de producción de Colágeno y Elastina en la dermis, contribuyendo a la regeneración celular y mejorando la elasticidad de la piel.

Por ser liposoluble, el Retinol presenta gran absorción y penetra hasta las capas más profundas dada la afinidad con la composición molecular de la piel. Gracias a su capacidad antioxidante, neutraliza los radicales libres y protege la piel del fotoenvejecimiento.

Más de 65% de este prodigioso aceite corresponde a Vitamina F, una combinación de ácidos grasos Omega 3 y 6, superando al Aceite de Argán y de semilla de Uva. La Vitamina F actúa como hidratante y mantiene la película lipídica cutánea. Tiene efecto antidescamativo y reparador protegiendo la barrera córnea en casos de sequedad y atrofia de la epidermis.

Por su contenido de Escualeno vegetal, el Aceite de Nuez de Cacay ejerce un papel de protección ante el estrés oxidativo, inhibiendo la peroxidación lipídica y bloqueando los rayos UV.



# 10 PROPIEDADES COSMÉTICAS

El Aceite de Cacay ha sido utilizado desde tiempos ancestrales como emoliente (antiinflamatorio), para sanar quemaduras e irritaciones y para mejorar procesos de cicatrización.

Gracias a su alto valor nutricional, el Aceite de Nuez de Cacay tiene un interesante potencial en la aplicación de formulaciones cosméticas, las cuales tienen efecto en:

- 🌿 Regeneración celular
- 🌿 Reducción de los signos de envejecimiento (líneas de expresión, resequedad, arrugas)
- 🌿 Disminución de las manchas cutáneas causadas por la exposición al sol, cambios hormonales y otros factores
- 🌿 Tratamiento en la dermatitis de contacto
- 🌿 Reparación del cabello y las uñas
- 🌿 Prevención y atenuación de estrías

Debido a sus magníficas propiedades, el Aceite de Nuez de Cacay, bajo la denominación INCI Caryodendron orinocense Nut Oil (o Seed Oil), ocupa un lugar destacado como ingrediente natural de origen vegetal para la elaboración de productos cosméticos antiaging de prestigiosas marcas internacionales como: Nurse Jamie, Oilixia, Love Lula, Annemarie Börlind y Flori Vera.



ACEITE DE CACAY - MATERIA PRIMA



1 Litro



5 Litros



20 Litros

# 12 HARINA DE CACAY

## HARINA DE CACAY MATERIA PRIMA



Presentación: 10 kilogramos

Harina obtenida durante el proceso de prensado en frío de la nuez de Cacay, que se destaca por el alto contenido de proteína de origen vegetal (30 - 35 g/100 g) , apta para veganos y personas que presentan intolerancia al gluten.

Además representa un significativo aporte de fibra cruda (15 - 20 g/100 g) , y de Calcio (850 - 950 mg/100 g), Fósforo (5.500 - 6.500 mg/100 g) y Potasio (530 - 600 mg/100 g), minerales indispensables para el buen funcionamiento del organismo.

Es un producto 100% natural, sin aditivos ni químicos añadidos, aplicable en la formulación de productos alimenticios para consumo humano y animal. Es óptima para la formulación de productos tales como:

- ☪ Comestibles y bebidas funcionales para el consumo humano
- ☪ Mejorador de harinas
- ☪ Concentrados para consumo animal



C O C O

---

ACEITE DE COCO - HARINA DE COCO

# 13 PROPIEDADES ALIMENTICIAS

El Aceite de Coco Extravirgen de Tacay Natural Oils es un producto 100% natural, elaborado con cocos cosechados por campesinos del Pacífico Colombiano. Se denomina Extravirgen porque ha sido extraído mediante prensado en frío, sin ningún aditivo químico. Este método permite garantizar su pureza, conservar su agradable sabor y aroma y mantener intactas sus propiedades y nutrientes.

En cuanto a su composición nutricional, el Aceite de Coco es una combinación única de ácidos grasos de cadena media con efectos positivos en la salud. Con un contenido significativo de Ácido Láurico, evita la deposición de grasa en órganos y vasos sanguíneos. Los flavonoides y polifenoles presentes en este aceite contrarrestan el estrés oxidativo, asociado a diversas enfermedades crónicas. Con un 7% de Ácido Caprílico, tiene propiedades antibacterianas, antivirales y antifúngicas. Como alimento, brinda los siguientes beneficios:

- ❧ Mantiene mejor sus propiedades al cocinar debido a su bajo punto de fusión (no requiere altas temperaturas)
- ❧ Eleva el metabolismo y aumenta la sensación de saciedad (efecto quema grasa)
- ❧ Tiene poder antifúngico
- ❧ Elimina infecciones y bacterias
- ❧ Es antioxidante, previene el envejecimiento
- ❧ Mejora la función cerebral



*Cocos nucifera L.*

# PROPIEDADES COSMÉTICAS 14

El Aceite de Coco Extravirgen es utilizado en la industria cosmética y de aseo personal, principalmente para la preparación de jabones, pomadas de fácil absorción, emulsiones y bloqueadores solares, entre otros.

Por ser altamente hidratante y con capacidad antiinflamatoria, se puede utilizar en aplicaciones para el cuidado de la piel. Gracias a su contenido de Ácido Láurico, (44%), disminuye la formación de arrugas y previene las infecciones asociadas al acné, reduciendo la proliferación de bacterias.

Aplicado en la piel o el cabello, constituye una experiencia sensorial única gracias a su textura y delicioso aroma, que lo hace el componente ideal como base de masaje.

Entre sus más destacados beneficios, se tiene:

- ☞ Restablece el pH de la piel, eliminando el exceso de grasa y actuando como seborregulador
- ☞ Aporta hidratación para reducir la sequedad en el cuero cabelludo
- ☞ Es un exfoliante natural, ayudando a renovar la capa córnea de la piel, eliminando células muertas e impurezas
- ☞ Puede ser usado para preparar la piel antes de la depilación
- ☞ Contribuye a la prevención de estrías
- ☞ Es un acondicionador que hidrata profundamente el cabello
- ☞ Sirve como desmaquillante natural



# 15 PRESENTACIÓN

ACEITE DE COCO  
MATERIA PRIMA



Presentación: 19 litros

ACEITE DE COCO  
PRODUCTO TERMINADO



# HARINA DE COCO 16

Obtenida durante el proceso de prensado en frío, la Harina de Coco es, entre todas las harinas, la que contiene una mayor cantidad de fibra no digerible (15,6%), que facilita el funcionamiento del sistema digestivo.

La Harina de Coco no aporta calorías, y si a esto se suma que contiene muy pocos hidratos de Carbono, es perfecta para las dietas que regulan el peso. Además, por su contenido de proteína de origen vegetal (9,8%) es apta para veganos, y al no contener gluten puede ser consumida por personas celíacas.

Sus beneficios como alimento son:

- ☯ Aporta una cantidad importante de proteína vegetal
- ☯ Mejora el proceso digestivo
- ☯ Controla los niveles de glucosa en sangre
- ☯ Mantiene el colesterol en niveles saludables
- ☯ Ayuda a la absorción de vitaminas y minerales
- ☯ Desintoxica el organismo
- ☯ Optimiza el funcionamiento del corazón y del sistema inmune
- ☯ Alto contenido de Calcio (431,8 mg/100g), necesario en la prevención de la osteoporosis, y de Magnesio (650,1 mg/100g), que mantiene el buen funcionamiento del sistema muscular y nervioso.



# 17 PRESENTACIÓN

HARINA DE COCO  
MATERIA PRIMA



Presentación: 10 kilogramos

HARINA DE COCO  
PRODUCTO TERMINADO



500 gramos

250 gramos



# LINAZA

---

ACEITE DE LINAZA- HARINA DE LINAZA

# PROPIEDADES ALIMENTICIAS 18

El Aceite de Linaza Tacay Natural Oils es un producto 100% natural, extraído por prensado en frío. Este aceite, de color amarillo anaranjado y con un agradable sabor a nuez, es una fuente importante de Omega 3 o Ácido Alfa-linolénico (55% del aceite), el cual por ser antiinflamatorio ayuda a mejorar la circulación, previniendo enfermedades cardiovasculares, reduciendo triglicéridos y colesterol, y aliviando el dolor ocasionado por la artritis. También ayuda a mejorar todos los procesos del sistema digestivo, en especial del colón. Contiene prebióticos que alimentan la flora intestinal y contribuyen a la absorción de nutrientes. Entre sus beneficios, se tiene:

- ☞ Efecto laxante
- ☞ Hipolipemiente: esta característica se debe a una disminución de la absorción intestinal controlada por los mucílagos y el efecto de los ácidos grasos insaturados
- ☞ Hipoglucemiante: los mucílagos ayudan a reducir la absorción intestinal de glúcidos
- ☞ Efecto antiarrítmico, antitrombótico y antiinflamatorio
- ☞ Tratamiento y prevención de afecciones inmunes como la artritis reumatoidea, psoriasis y lupus

## MODO DE USO

Se puede aprovechar mejor en platos fríos, aderezos para ensaladas, vinagretas y postres. Puede ser utilizado para cocinar alimentos siempre y cuando se mantenga a una temperatura menor a 150°C (300°F).



# 19 PROPIEDADES COSMÉTICAS

El Aceite de Linaza se emplea en cosmética por su alto contenido en ácidos grasos, los cuales penetran nutriendo la piel internamente dada su afinidad con la cubierta hidrolípica de la epidermis. Tiene los siguientes beneficios:

- ☞ Es un emoliente dermatológico: gracias a su capacidad en la retención de agua, los mucílagos del lino pueden hidratar la piel y disminuir la inflamación.
- ☞ Ayuda a recuperar la suavidad de la piel
- ☞ Adecuado para pieles con acné, quemaduras o rozaduras, eczema, psoriasis y rosácea
- ☞ Ayuda a mantener el cabello y las uñas saludables
- ☞ En aplicación directa, este aceite proporciona elasticidad y frescura a la piel, dándole un aspecto aterciopelado
- ☞ Debido a su textura y olor es utilizado como base de masaje

## MODO DE USO

**Piel:** Adicione unas gotas de Aceite de Linaza sobre la piel con movimientos circulares y masajee suavemente la zona que desea tratar. Aplíquelo mínimo una vez al día para lograr efectos más rápidos.

**Cabello:** Para tratar el cabello seco, masajee de medios a puntas con una cantidad suficiente de aceite, dejándolo reposar 5 - 10 minutos para que se absorban los nutrientes. Luego lave el cabello normalmente. Se recomienda hacerlo en cada lavado hasta ver mejoría. Para mantenimiento, aplicar una vez al mes.

## ACEITE DE LINAZA PRODUCTO TERMINADO



◀ 250 ml

# HARINA DE LINAZA 20

## HARINA DE LINAZA MATERIA PRIMA



Presentación: 10 kilogramos

La Harina de Linaza baja en materia grasa es obtenida durante el proceso de prensado en frío de la semilla de Linaza. Es rica en fibra (13,95%), aporta Calcio (250 mg/100 g), Hierro (4,5 mg/100 g) y Zinc (3,7 mg/100 g); además no tiene colesterol y es baja en calorías.

La linaza entera o como harina desgrasada es una de las fuentes vegetales más ricas en lignina, sustancia relacionada con el lignano, un fitoestrógeno que actúa a nivel del sistema hormonal femenino con un aparente potencial anti-cáncer y antioxidante.

## BENEFICIOS

- ☞ La Harina de Linaza no contiene gluten, por lo que las personas que son sensibles a esta proteína pueden incluirla en su dieta
- ☞ Es rica en fibra insoluble, mejorando la salud digestiva
- ☞ Puede ser utilizada en el tratamiento de: forúnculos, abscesos, eczemas y para la curación y cicatrización de quemaduras
- ☞ Ayuda en el control del colesterol y favorece la circulación
- ☞ Prevención de estreñimiento y hemorroides
- ☞ Prevención de ciertos tipos de cáncer digestivo
- ☞ Prevención de la degeneración de las células
- ☞ Complemento alimenticio rico en fibra y Omega 3



# COSMÉTICOS

---

LÍNEA FACIAL Y CORPORAL



# 21 REGENERATING OIL AND ANTIAGING

El Aceite de Cacay Regenerating Oil and Antiaging es una formulación que combina las propiedades del Aceite de Cacay (Retinol, Vitamina E y Vitamina F), con otros ingredientes 100% naturales, que potencian sus efectos regenerativos y antienvjecimiento, como son los Ácidos caprílicos/cápricos (derivados del aceite de Coco), que tienen efecto reparador y revitalizante.

El Aceite de Cacay Regenerating Oil and Antiaging, desarrollado bajo la marca Tacay Natural Oils, es un dermocosmético antiedad 100% natural, cuyo uso contribuye a:

- Hidratación de la piel hasta la capa más profunda
- Regeneración celular
- Reducción de signos de envejecimiento (líneas de expresión, resequedad, arrugas)
- Disminución de manchas cutáneas
- Activación de los procesos de cicatrización
- Mejora de los problemas de acné
- Atenuación de estrías
- Reparación del cabello y las uñas

## MODO DE USO

Aplique el Aceite de Cacay Regenerating Oil and Antiaging cada noche, después de limpiar la piel, dando ligeros toques. Extienda suavemente con las yemas de los dedos con movimientos circulares. En el cabello húmedo, aplicar de medios a puntas para evitar la horquilla. También se puede utilizar para cuidar y fortalecer las uñas.



Presentaciones: 8 ml - 30 ml



# MANTEQUILLA CORPORAL 22

Con las magníficas propiedades del Aceite de Cacay, el Aceite de Jojoba y el Cacao, la Mantequilla Corporal Tacay Natural Oils hidrata, regenera y protege la piel dejándola suave y saludable.

El Retinol (vitamina A) y los Omegas 6 y 9 presentes en el Aceite de Cacay estimulan la producción de Elastina facilitando la elasticidad de las fibras de la piel, mejorando su textura. La Manteca de Cacao y Jojoba tienen propiedades humectantes y emolientes, y reducen la resequedad ocasionada por la exposición excesiva al frío o al sol.

Entre los beneficios de la Mantequilla Corporal de Cacay, se destacan:

- ☪ Aumenta la capacidad de absorber y retener humedad y nutrientes en la piel
- ☪ Ayuda a mejorar procesos inflamatorios y de cicatrización
- ☪ Contribuye en la prevención y atenuación de estrías
- ☪ Es ideal para masajes en mujeres embarazadas, para evitar la resequedad en torso, caderas y piernas, aumentando la capacidad de la piel para responder a los cambios ocasionados por el aumento de peso y las descargas hormonales

## MODO DE USO

Aplicar la Mantequilla Corporal de Cacay sobre el lugar deseado del cuerpo con suaves masajes en forma circular con la yema de los dedos, dos o tres veces al día. No necesita enjuague.



Presentación: 100 gramos

# 23 CREMA NUTRITIVA DE CACAY

La Crema Facial Nutritiva y Reparadora de Cacay contiene Vitaminas A, E y B1, principios antioxidantes (flavonoides y Retinol) y Omegas 3 y 6 que protegen e hidratan la piel, dejándola suave.

Este producto natural combina los principios activos del Aceite de Cacay y frutos exóticos colombianos como el Borojó y el Açaí.

La acción simultánea y complementaria de sus principios activos tiene efecto hidratante, emoliente, cicatrizante, antioxidante y regenerador celular, que se ve reflejado en el aspecto suave y saludable de la piel. Entre los beneficios de la Crema Nutritiva de Cacay, se tienen:

- ☞ Tiene notables efectos de recuperación de la piel del rostro afectada por signos de envejecimiento (líneas de expresión, arrugas)
- ☞ Disminuye la resequedad y las manchas causadas por el sol o por la hiperpigmentación
- ☞ Repara imperfecciones de la piel, reduce ojeras y regenera las células

## MODO DE USO

Limpie el área de la piel antes de aplicar la Crema Nutritiva y Reparadora de Cacay, aplique sobre la piel con suaves masajes en forma circular con la yema de los dedos. Use en la noche para lograr mejores resultados. No necesita enjuague.



Presentación: 50 gramos



dircomercial@tacay.co

+57 313 250 4321

www.tacay.co

@TacayNaturals



**TACAY**<sup>®</sup>  
natural oils