

LA EMPRESA



Amidos Ponta Porã Ltda., propietaria de las marcas UHETI y BRC Starch, opera desde 2006 en la producción y comercialización de almidones, con especialización en fécula de yuca. A lo largo de su trayectoria, la empresa se ha consolidado en el mercado gracias a su actuación responsable, sus procesos industriales bien definidos y su compromiso continuo con la calidad y la estandarización de sus productos, satisfaciendo las exigencias de diferentes segmentos industriales y alimentarios.



Guiada por valores de ética, transparencia y excelencia, Amidos Ponta Porã mantiene relaciones sólidas y duraderas con clientes, proveedores y colaboradores. Este compromiso permanente con la mejora continua y la confiabilidad de sus procesos refuerza su actuación como empresa de referencia en el sector, orientada a la obtención de resultados consistentes y sostenibles.



+55 (67) 9 9201.6316



comercial@brcstarch.com.br

www.brcstarch.com.br

@brcstarchbr

DETALLES SOBRE LA CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN, LA ESTACIONALIDAD Y OTRAS CARACTERÍSTICAS:



La planta industrial de Amidos Ponta Porã tiene capacidad para procesar hasta 200 toneladas de yuca al día, con una producción aproximada de 50 toneladas diarias de fécula de yuca. Con una operación flexible y eficiente, la empresa atiende desde el mercado comercial hasta las grandes industrias, ofreciendo opciones de envasado de 25 kg a 1,500 kg (Big Bags), según las necesidades de cada cliente.



BRC STARCH

Ciudad: Ponta Porã
Estado: Mato Grosso do Sul
Brasil

Realización:

PRODUCTOS

NCM 1108.14.00



Nuestra fécula de yuca se produce mediante un proceso que comienza en el campo, con una siembra planificada, un manejo adecuado del cultivo y una cosecha en el momento ideal. Después de la cosecha, las raíces se envían a la industria, donde se someten a un riguroso control de calidad desde su recepción.

En la etapa industrial, las raíces se clasifican, se lavan y se someten a un raspado superficial de la cáscara, pasando luego a la molienda y extracción del almidón. A continuación, el producto se somete a procesos de purificación, en los que se eliminan las fibras y las impurezas, garantizando un alto grado de pureza. La fécula se somete entonces a un secado controlado, conservando sus propiedades funcionales, y posteriormente se clasifica y se envasa, lo que da como resultado un producto estandarizado y de alto rendimiento. La fécula de yuca es un almidón noble de origen vegetal, extraído del tubérculo, reconocido por su calidad, versatilidad y valor agregado. Sus características funcionales la hacen muy utilizada en la industria alimentaria, tanto en aplicaciones tradicionales como en formulaciones que requieren un rendimiento técnico específico.

Además de su uso gastronómico, la fécula de yuca se emplea en diversos segmentos industriales, como alimentos procesados, papel, adhesivos, envases biodegradables, productos químicos, cápsulas farmacéuticas y cosméticos. Sus propiedades de gelatinización, textura y estabilidad permiten sustituir otros tipos de almidón, como el de maíz o patata, en diferentes aplicaciones. La fécula también puede modificarse para adaptarse a procesos específicos, ampliando sus posibilidades de uso industrial. Naturalmente libre de gluten, cumple con los requisitos de los mercados que exigen ingredientes más puros, funcionales y alineados con las tendencias de consumo actuales.

EMPRESA HOMOLOGADA POR EL MAPA - REGISTRO: Ms0023230



CERTIFICACIONES

