

**ARROZ VERMELHO**

EMPRESA



O arroz vermelho Tio Maninho é fruto da determinação de um nordestino que se dedicou à produção de alimentos no semiárido do Rio Grande do Norte. Com determinação e comprometimento, aspiramos ser referência no mercado, unindo de maneira harmoniosa o moderno e o tradicional. Nossa missão é apresentar um produto que promova saúde e longevidade por meio de um alimento funcional, destacando-se não apenas por suas propriedades nutricionais distintas, mas também por contribuir para uma saúde plena de forma natural.



Nosso método artesanal de beneficiamento representa a essência da rizicultura, proporcionando um equilíbrio notável nos aspectos econômicos, sociais e ambientais. Esse compromisso resulta em um produto enriquecido com propriedades nutricionais, contribuindo para a saúde e longevidade da humanidade.

+55 (84) 3317.1599
+55 (84) 9 9655.7956

comercial@tiomaninho.com.br

www.tiomaninho.com.br

@arroztiomaninho



PRODUTO



Optamos por utilizar as melhores sementes nativas provenientes de safras anteriores da região do vale do Apodi/RN, cultivadas em áreas livres de doenças e pragas. Os grãos, provenientes de uma colheita cuidadosa, passam pelo processo de secagem natural ao sol, eliminando a necessidade de fornos de secagem. Durante a armazenagem, os grãos passam por um processo de maturação, alcançando a coloração desejada. O beneficiamento é realizado com maquinário rústico (Zacarias), que descasca e limpa os grãos por via seca. A classificação e seleção são feitas mecanicamente, assegurando a qualidade excepcional do produto.

ARROZ VERMELHO NCM 1006.20.20

O Arroz Vermelho, além de sua marcante coloração avermelhada proporcionada pelos pigmentos naturais no pericarpo, destaca-se pelos notáveis benefícios à saúde que oferece. Sua composição inclui antioxidantes que combatem o estresse oxidativo, a monacolina-K, que contribui para a redução do colesterol no sangue, ainda destacando-se por ser uma fonte rica em fibras, proteínas, minerais (ferro, manganês e zinco), nutrientes essenciais e vitaminas do complexo B. Além disso, é uma opção livre de glúten, ressaltando sua versatilidade e potencial para uma dieta equilibrada.

FARINHA DE ARROZ NCM 1102.90.00

A Farinha de Arroz Vermelho é derivada dos grãos quebrados de arroz, submetidos a um meticuloso processo de moagem e peneiramento. Com um sabor sutil e agradável, esta farinha oferece não apenas uma experiência gastronômica leve, mantém todos os benefícios à saúde e tradição do Arroz Vermelho Tio Maninho, tornando-se uma escolha nutritiva e versátil.

DETALHES SOBRE CAPACIDADE PRODUTIVA, SAZONALIDADE E OUTRAS CARACTERÍSTICAS:



A capacidade produtiva atinge aproximadamente 1000 toneladas por ano, representando uma média de 5 toneladas por hectare. O ciclo sazonal abrange 6 meses, entre fevereiro e julho. A capacidade instalada atual para o beneficiamento é de 10 toneladas por dia. Destaca-se que o processo de beneficiamento ocorre durante todo o ano, garantindo uma produção constante ao longo dos 365 dias.



ARROZ TIO MANINHO

Cidade: Apodi
Estado: Rio Grande do Norte
Brasil

BRASIL

Rio Grande do Norte