



红米

公司



Tio Maninho 红米是巴西东北部一位农民的心血之作。他克服了半干旱地区的艰苦条件，用传统的方法种植出优质的红米。我们致力于成为红米市场的标杆。我们将现代科技与传统种植方法相结合，确保产品的品质和安全。我们的使命是为消费者提供健康、美味的红米，让他们享受自然的力量。



我们的手工加工方法代表了水稻种植的精髓，在经济、社会和环境方面实现了显著的平衡。这一承诺带来了富含营养特性的产品，为人类的健康和长寿做出了贡献。



- +55 (84) 3317.1599
- +55 (84) 9 9655.7956
- comercial@tiomaninho.com.br
- www.tiomaninho.com.br
- @arroztiomaninho

产品



我们选择使用 Apodi Valley/RN 地区之前收获的最好的本地种子，这些种子生长在没有任何疾病和害虫的地区。精心收获的谷物在阳光下经过自然干燥过程，无需干燥炉。在储存过程中，谷物会经历成熟过程，达到所需的颜色。加工过程使用质朴的机械 (Zacarias) 进行，该机械将谷物去皮并干燥清洁。分类和选择是机械完成的，确保了卓越的产品质量。

红米

号码是不同产品对应的巴西海关编码

NCM 1006.20.20

红米除了由果皮中的天然色素提供的引人注目的红色外，还因其具有显著的健康益处而脱颖而出。其成分包括对抗氧化应激的抗氧化剂 monacolina -K，有助于降低血液胆固醇，并且富含纤维、蛋白质、矿物质（铁、锰和锌）、必需营养素和 B 族维生素。，它是一种无麸质选择，突出了其多功能性和均衡饮食的潜力。

米粉

号码是不同产品对应的巴西海关编码

NCM 1102.90.00

红米粉由碎米粒制成，经过细致的研磨和筛分过程。这种面粉具有微妙而宜人的味道，不仅提供清淡的美食体验，还保留了 Tio Maninho 红米的所有健康益处和传统，使其成为营养丰富且用途广泛的选择。

产量、季节性和其他特征的详细信息:



年生产能力约**1000**吨，平均每公顷**5**吨。季节周期涵盖**2**月至**7**月之间的**6**个月。目前加工装机容量为每天**10**吨。值得注意的是，加工过程全年进行，确保**365**天持续生产。



ARROZ TIO MANINHO
城市: 阿波迪
州: 北方大河
巴西