

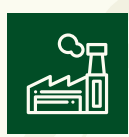
- NCM 1108.14.00**
- NCM 3505.10.00**
- NCM 1106.20.00**

EMPRESA



A TECHNOAMIDO é uma empresa especializada em amido de mandioca e seus derivados, tendo como principais produtos a Fécula, Farinha e o Polvilho Azedo/Amido Modificado.

Desde 2003 transformando a indústria alimentícia brasileira, empregando o uso de tecnologia para produção de alimentos naturais de alta qualidade, cuja utilização destes produtos é ampla e diversificada, como na fabricação de alimentos para humanos e animais. Seu objetivo é oferecer produtos que promovam saúde e atendam às expectativas dos clientes.



Para tanto, entende que todo processo deverá ser desenvolvido com excelência, objetivando sempre a melhoria contínua que agregue valor ao produto, através de nossos ingredientes secretos que são nossos funcionários, parceiros e a mandioca.



- +55 (14) 3512.0708
- +55 (14) 9 9768.6608
- technoamido@technoamido.com.br
- www.site.technoamido.com.br
- @Technoamido

PRODUTO



Fécula é um ingrediente versátil e nutritivo, rica em carboidratos e naturalmente livre de glúten, o que a torna ideal para dietas sem glúten. Apresenta uma textura fina e suave, além de um sabor neutro, permitindo sua utilização em diversas preparações culinárias. Sua capacidade de absorver umidade a torna útil como espessante em molhos, sopas e cremes. Na culinária, é amplamente utilizada em receitas como pães de queijo, tapiocas, bolos e biscoitos. Também tem aplicações industriais, sendo empregada na fabricação de produtos alimentícios, como sobremesas instantâneas, além de ser utilizada em adesivos e papéis. A fécula de mandioca é um ingrediente essencial em muitas culturas, especialmente na brasileira, devido à sua versatilidade e valor nutricional.

Amido Modificado/Polvilho Azedo, derivado da fécula de mandioca, é um ingrediente caracterizado por sua leveza e textura fina, além de ser naturalmente livre de glúten. Seu sabor neutro e propriedades de fermentação o tornam ideal para diversas preparações. Na culinária, o polvilho azedo é amplamente utilizado na produção de pães de queijo, biscoitos e tapiocas, conferindo uma textura leve e crocante. Além de suas aplicações na panificação, ele também serve como espessante em receitas como molhos e cremes. O polvilho azedo está presente em alimentos processados e industrializados, como snacks e produtos de confeitaria.

Farinha de Mandioca é rica em carboidratos, fornecendo energia, e é naturalmente livre de glúten, tornando-se uma alternativa saudável em dietas sem glúten. Sua textura é fina e seu sabor neutro permite sua utilização em diversas receitas. Na alimentação humana, a farinha de mandioca é amplamente utilizada em receitas tradicionais, como farofas, bolos, pães e mingaus. É valorizada por suas propriedades nutricionais e pela capacidade de substituir outras farinhas em diversas preparações. Para a alimentação animal, especialmente de ruminantes e aves, a farinha de mandioca é uma fonte energética importante. Ela é utilizada em rações, contribuindo para o crescimento e a saúde dos animais. Assim, a farinha de mandioca se destaca como um ingrediente essencial tanto na culinária quanto na nutrição animal, refletindo sua versatilidade e valor nutricional.

DETALHES SOBRE CAPACIDADE PRODUTIVA, SAZONALIDADE E OUTRAS CARACTERÍSTICAS:



A produção de amido de mandioca não possui sazonalidade, o fator que impacta a produtividade é em épocas de muitas chuvas ou seca extrema ambas afetando a colheita da matéria prima.

- Produção de Fécula: 1.600 toneladas mês.
- Produção de Amido Modificado: 800 toneladas mês.
- Produção de Farinha: 1.400 toneladas mês.



TECHNOAMIDO
Cidade: São Pedro do Turvo
Estado: São Paulo
Brasil

