

**ARROZ ROJO**

LA EMPRESA



El arroz rojo Tio Maninho es el resultado de la determinación de un nordestino que se dedicó a la producción de alimentos en la región semiárida de Rio Grande do Norte. Con determinación y compromiso, aspiramos a ser una referencia en el mercado, combinando armoniosamente lo moderno y lo tradicional. Nuestra misión es presentar un producto que promueva la salud y la longevidad a través de la alimentación funcional, que destaque no solo por sus propiedades nutricionales distintivas, sino también por contribuir a la salud plena de forma natural.



Nuestro método de elaboración artesanal representa la esencia del cultivo del arroz, proporcionando un notable equilibrio en los aspectos económico, social y medioambiental. Este compromiso da como resultado un producto enriquecido con propiedades nutricionales, que contribuye a la salud y la longevidad de la humanidad.

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



comercial@tiomaninho.com.br
www.tiomaninho.com.br
@arroztiomaninho

PRODUCTO



Hemos optado por utilizar las mejores semillas autóctonas de cosechas anteriores en la región del Valle de Apodi/RN, cultivadas en zonas libres de enfermedades y plagas. Los granos, cuidadosamente cosechados, se someten a un proceso de secado natural al sol, eliminando la necesidad de hornos de secado. Durante el almacenamiento, los granos pasan por un proceso de maduración, alcanzando el color deseado. La transformación se realiza con maquinaria rústica (Zacarias), que descascarilla y limpia los granos por secado. La selección y la clasificación se realizan mecánicamente, lo que garantiza la excepcional calidad del producto.

ARROZ ROJO NCM 1006.20.20

El Arroz Rojo, además de su llamativo color rojizo proporcionado por los pigmentos naturales del pericarpio, destaca por los notables beneficios que ofrece para la salud. En su composición destacan los antioxidantes que combaten el estrés oxidativo, la monacolina-K, que ayuda a reducir el colesterol en sangre, y además es una rica fuente de fibra, proteínas, minerales (hierro, manganeso y zinc), nutrientes esenciales y vitaminas del grupo B. Además, no contiene gluten, lo que pone de relieve su versatilidad y su potencial para una dieta equilibrada.

HARINA DE ARROZ NCM 1102.90.00

La Harina de Arroz Rojo procede de granos de arroz partidos que han sido sometidos a un meticuloso proceso de molturación y tamizado. Con un sabor sutil y agradable, esta harina no solo ofrece una experiencia gastronómica ligera, sino que también conserva todos los beneficios para la salud y la tradición del Arroz Rojo Tío Maninho, lo que la convierte en una opción nutritiva y versátil.

DETALLES SOBRE CAPACIDAD PRODUCTIVA, SAZONALIDAD Y OTRAS CARACTERÍSTICAS:



La capacidad de producción alcanza aproximadamente 1000 toneladas al año, lo que representa una media de 5 toneladas por hectárea. El ciclo estacional abarca 6 meses, entre febrero y julio. La capacidad de transformación instalada actualmente es de 10 toneladas diarias. Cabe señalar que el proceso de transformación tiene lugar durante todo el año, lo que garantiza una producción constante a lo largo de los 365 días.



ARROZ TIO MANINHO
Ciudad: Apodi
Estado: Rio Grande do Norte
Brasil

