ES

TechnoAmido
qualidade que faz a diferença

# DERIVADOS DE YUCA

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

## LA EMPRESA

TECHNOAMIDO es una empresa especializada en almidón de yuca y sus derivados, cuyos principales productos son almidón, harina y almidón agrio/almidón modificado.

Desde 2003 viene transformando la industria alimentaria brasileña, utilizando la tecnología para producir alimentos naturales de alta calidad, cuyo uso es amplio y diversificado, como en la fabricación de alimentos para humanos y animales. Su objetivo es ofrecer productos que promuevan la salud y satisfagan las expectativas de los clientes.

Para ello, cree que cada proceso debe desarrollarse con excelencia, buscando siempre una mejora continua que agregue valor al producto, a través de nuestros ingredientes secretos, que son nuestros empleados, socios y la yuca.


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


## PRODUCTO

**El almidón** es un ingrediente versátil y nutritivo, rico en hidratos de carbono y naturalmente sin gluten, por lo que es ideal para dietas sin gluten. Tiene una textura fina y suave y un sabor neutro, lo que permite utilizarlo en diversas preparaciones culinarias. Su capacidad para absorber la humedad lo hace útil como espesante en salsas, sopas y cremas. En cocina, se utiliza mucho en recetas como panes de queso, tapioca, pasteles y galletas. También tiene aplicaciones industriales, utilizándose en la fabricación de productos alimenticios como postres instantáneos, así como en adhesivos y papeles. El almidón de yuca es un ingrediente esencial en muchas culturas, especialmente en Brasil, debido a su versatilidad y valor nutritivo.

**El almidón modificado/almidón agrio**, derivado del almidón de yuca, es un ingrediente caracterizado por su ligereza y textura fina, además de ser naturalmente libre de gluten. Su sabor neutro y sus propiedades fermentativas lo hacen ideal para una gran variedad de preparaciones. En cocina, el almidón agrio se utiliza mucho en la elaboración de panes de queso, galletas y tapioca, lo que le confiere una textura ligera y crujiente. Además de sus aplicaciones en repostería, también sirve como espesante en recetas como salsas y cremas. El almidón agrio se encuentra en alimentos procesados e industrializados, como aperitivos y confitería.

**La harina de yuca es rica** en hidratos de carbono, que aportan energía, y no contiene gluten por naturaleza, lo que la convierte en una alternativa saludable para las dietas sin gluten. Su textura fina y su sabor neutro permiten utilizarla en una gran variedad de recetas. En la dieta humana, la harina de yuca se utiliza ampliamente en recetas tradicionales como harinas condimentadas (en portugués: farofas), pasteles, panes y papillas. Se valora por sus propiedades nutritivas y su capacidad para sustituir a otras harinas en diversas preparaciones. Para la alimentación animal, especialmente para rumiantes y aves de corral, la harina de yuca es una importante fuente de energía. Se utiliza en piensos y contribuye al crecimiento y la salud de los animales. Así pues, la harina de yuca destaca como ingrediente esencial tanto en la cocina como en la alimentación animal, lo que refleja su versatilidad y valor nutritivo.

## DETALLES SOBRE CAPACIDAD PRODUCTIVA, SAZONALIDAD Y OTRAS CARACTERÍSTICAS:

**La producción de almidón de yuca no tiene estacionalidad, el factor que incide en la productividad es en épocas de fuertes lluvias o sequía extrema, ambos factores afectan a la cosecha de la materia prima.**

· Producción de almidón: 1.600 toneladas al mes.
· Producción de almidón modificado: 800 toneladas al mes.
· Producción de harina: 1.400 toneladas al mes.

**TECHNOAMIDO**
Ciudad: São Pedro do Turvo
Estado: São Paulo
Brasil

PRODUCTO BRASILEÑO · PRODUCTO BRASILEÑO ·