



## Almidón de arroz waxy orgánico. Un ingrediente saludable y texturizante.

El almidón de arroz waxy orgánico de BENEIO es un ingrediente único e innovador. Es el primero de su género, cuidadosamente seleccionado y cultivado con una selección de semillas de arroz puras y de calidad. Desde la semilla hasta el molido y la recolección, se han adoptado técnicas orgánicas para la protección del medio ambiente.

Remyline O AC DR dispone de los certificados requeridos por la legislación Europea (Regulación (EC) N° 834/2007 (“Producción Orgánica”), Regulación (EC) N° 889/2008) y la legislación de EE.UU. (7 CFR parte 205 “Programa Orgánico Nacional”).

Remyline O AX DR tiene las mismas cualidades y características que los almidones convencionales e incluso una viscosidad mejorada en varias preparaciones de fruta y buenas propiedades de texturizado en aplicaciones para carne. Su excelente digestibilidad y sus cualidades hipoalérgicas hacen de este arroz orgánico una fuente de nutrición adecuada para los consumidores de todas las edades.



Nuestra colaboración se basa en los principios de compartir y cuidar. Al asegurar el apoyo técnico necesario, ayudamos a prevenir el agotamiento de la tierra y a aumentar el rendimiento total por metro cuadrado.



Trabajamos de forma estrecha con una selección de agricultores orgánicos, que reciben una contribución justa, para ayudarles a alcanzar o mantener un buen nivel de vida.



Cultivar arroz orgánico promueve la salud y la productividad de los ecosistemas y los animales que viven en ellos. Cultivar sin pesticidas preserva las fuentes de agua y tierra, a la vez que apoya la biodiversidad.

Los almidones de arroz son únicos comparados con otros usados almidones alimenticios comunes: tienen un **sabor neutro, color blanco**, un granulado muy pequeño y uniforme (2-8 micras) y pueden usarse para obtener estructuras de **gel suaves** y texturas cremosas y suaves.

A diferencia de los almidones normales, el almidón de arroz waxy no tiene amilosa. La ausencia de amilosa reduce la sinéresis, que da como resultado un buen grosor y una capacidad de unión, una estabilidad del producto mejorada y una textura que se mantiene durante toda la vida útil.

Esta información se presenta de buena fe y se cree que es correcta. Sin embargo, no se puede asumir ninguna responsabilidad/garantía en cuanto a su integridad.

Esta información se suministra a condición de que las personas que la reciban tomen su propia determinación en cuanto a su idoneidad para sus fines antes de su utilización. Se recomienda firmemente consultar y aplicar toda la legislación alimentaria nacional (por ejemplo, la legislación sobre declaraciones, comunicación al consumidor, etc.) antes de realizar cualquier comunicación a los consumidores. Esta información no contiene ninguna garantía de que el suministro o la utilización de los productos en cualquier territorio no constituya una infracción de los derechos de terceros en materia de propiedad industrial o intelectual. Tampoco puede considerarse como un estímulo para utilizar nuestros productos en violación de las patentes existentes o de las disposiciones legales en materia de alimentos.

### ¿Qué podemos hacer por usted?

[contact@beneo.com](mailto:contact@beneo.com)

[www.beneo.com](http://www.beneo.com)

Síguenos en:   

**beneo**  
connecting nutrition and health