



## Embalagens:

Sacos valvulados de polietileno 20 kg

Sacos valvulados de polietileno 25 kg

Big bags de polipropileno de 1.200 kg

A Farinha de Arroz Solito é um ingrediente que apresenta uma versatilidade muito grande na fabricação de diversos tipos de alimentos industrializados. Por se tratar de um ingrediente amiláceo ( +/- 80% amido ) pode ser utilizado como componente principal, coadjuvante ou mesmo como veículo para muitos tipos de alimentos.

Com excelentes propriedades organolépticas, a Farinha de Arroz Solito muitas vezes substitui com vantagens sensoriais outros ingredientes ou substâncias, assim pode substituir total ou parcialmente a farinha de trigo, amido de milho, fécula de mandioca, amido de batata e outros ingredientes amiláceos nas mais diversas aplicações como: alimento infantil, panificação, massas, processados cárnicos (gelatinização), farinha para empanados (absorve menos gordura na fritura), produtos lácteos, produtos extrusados, snacks, bebidas (espessante), biscoitos, pão de queijo, molhos, sopas, excipientes farmacêuticos e outras. Produto de fácil digestão e de baixo índice glicêmico.

Por se tratar de um ingrediente não alergênico e que não contém Glúten (Glúten Free) é uma das poucas opções disponíveis para a fabricação de produtos sem glúten para os segmentos de panificação e pastifício. Outra grande vantagem da Farinha de Arroz Solito é o seu perfil de aminoácidos essenciais e de vitaminas do complexo B.

Os programas de qualidade implementados em nossa empresa na sua fabricação, como Boas Práticas de Fabricação e ISO 9001 garantem total controle de rastreabilidade, contaminações cruzadas e pureza do produto.

Consulte-nos para essas e outras aplicações.