

Ref. 95950242



Arroz Blanco Aromático **BIO** Hom Mali

biojusto 5 kg



Información General del producto

Descripción: Arroz Blanco (variedad Jasmine Hom Mali)

Origen / organización CJ: PMUAC, (Camboya)

Ingredientes: Arroz blanco

Ingredientes ecológicos 100%. Ingredientes de Comercio Justo 100 %.

Certificado por SPP y la Unión Europea

Alérgenos: Libre de alérgenos.

Intolerancias, sensibilidad: Sin gluten. Sin azúcar. Sin lactosa. Vegano.

Peso neto: 5000 gramos

Unidades por caja: 1

Fecha Actualización: 07 de octubre de 2019

También conocido como arroz fragante tailandés o **arroz Hom Malí**, el arroz jazmín de grano largo duplica el placer al comerlo debido a su delicioso sabor a nuez y su característico aroma floral. En 2004, las Naciones Unidas marcó el comienzo del Año Internacional del Arroz, con el eslogan, "El arroz es vida". El arroz, alimento base de muchas personas en todo el mundo, proporciona una fuente barata, a menudo, fácilmente accesible de nutrición en las zonas donde otros alimentos pueden ser escasos.

Comer arroz jazmín o cualquier otra variedad de arroz, especialmente de grano entero o integral, combinado con la ingesta de mucha agua, previene el estreñimiento. Debido a que el arroz jazmín marrón contiene una buena cantidad de fibra insoluble, puede beneficiar a la digestión de alimentos ayudando a la fluidez a través del tracto gastrointestinal y ablandando las heces. Las vitaminas y los minerales en el arroz jazmín benefician la piel, puede ayudar a prevenir ciertos tipos de cáncer y proporcionan energía rápida, ya que su es un carbohidrato complejo. También es un alimento bajo en grasa, sin sodio.



El arroz jazmín más familiar para el paladar occidental es de grano largo, de textura suave y de color blanco nacarado. El arroz jazmín de grano entero o integral, conserva el salvado o la cáscara exterior. Éste es más nutritivo y más fibroso que la versión blanca molida. El arroz jazmín blanco es un alimento refinado y rico en almidón, y como tal, aumenta temporalmente la insulina y los niveles de azúcar en la sangre. Por lo tanto, una dieta rica en alimentos refinados, como el arroz blanco, puede aumentar el riesgo de la diabetes tipo 2. El arroz integral, por otra parte, no plantea ningún riesgo creciente de este tipo de diabetes.

Información Adicional del producto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	100 gramos
VALOR ENERGETICO	1483 kJ / 354 kcal
PROTEINAS	5,9 g
HIDRATOS DE CARBONO	81,0 g
De los cuáles azúcares	0,3 g
GRASAS	0,7 g
De las cuáles grasas saturadas	0,3 g
SAL	0,03 g

Vidal Útil Producto: 21 meses

Fecha Caducidad: Parte posterior del envase

Tipo de Envase: Saco

Importador: Ethiquable / IDEAS.

Condiciones de Conservación: Almacenar en un lugar fresco y seco.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA							
	EAN	N° uds	N° capas por palet	Peso bruto (g)	Medidas (mm)		
					Alto	Ancho	Fondo
UNIDAD	3760091728920			5041	460	265	80
Caja	13760091728927	1		5041	460	265	80
Pallet	83760091728926	100	10	521100	950	800	1200

Grupos productores

PMUAC: Preah Vihear Meanchey Union of Agricultural Cooperative (Camboya)

PMUAC es el primer sindicato oficial de cooperativas agrícolas en Camboya que fue formalmente establecida el 25 de abril de 2016 por 8 cooperativas agrícolas (AC) en la provincia de Preah Vihear en el marco del Proyecto de Apoyo a la Comercialización del Arroz Camboyano (SCCRP), implementado por el Consejo Económico Nacional Supremo (SNEC), y financiado por la Agencia Francesa de Desarrollo (AFD), con el objetivo de apoyar a sus miembros de AC en la producción de arroz orgánico y otros productos agrícolas, y de asumir el rol de supervisión del sistema de control interno.



PMUAC presta servicios a sus miembros en el desarrollo de las capacidades y los estándares del arroz orgánico, así como el sistema de control interno y otras funciones.

