comerciojusto | ideas COMERCIO JUSTO | WORLD FAIR TRADE ORGANIZATION | 902 107 191 www.ideas.coop



Ref. 95950261

Arroz integral jazmín Camboya

BIO

biojusto 500 g

Sin alérgenos

Vegano

Información General del producto

Descripción: Arroz integral jazmín de grano largo naturalmente perfumado de Camboya . Procedente de Agricultura Ecológica y Comercio Justo.

Origen / organización CJ: PMUAC (Camboya)

Ingredientes: Arroz integral jazmín

100 % procedentes de Comercio Justo y Agricultura Ecológica.
Certificado por EU y SPP

Alérgenos: Libre de alérgenos.

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

Peso neto: 500 gramos

Unidades por caja: 8

Fecha Actualización: 05 de febrero de 2020

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 integral contiene una buena cantidad de fibra insoluble, puede beneficiar a la digestión de alimentos ayudando a la fluidez a través del tracto gastrointestinal. Las vitaminas y los minerales en el arroz jazmín benefician la piel y proporcionan energía rápida, ya que 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. 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
GRASAS	0,7 g
De las cuáles grasas saturadas	0,3 g
HIDRATOS DE CARBONO	81,0 g
De los cuáles azúcares	0,3 g
PROTEINAS	5,9 g
SAL	0,03 g

Vidal Útil Producto: 9 meses

Fecha Caducidad: Parte superior del envase

Tipo de Envase: Caja de cartón

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	3760091728913			524	180	95	40
CAJA	13760091728910	8		4285	190	102	318
PALLET	83760091728919	1400	7	700000	1248	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.



