



Acompañando las expectativas actuales.
Derivados de arroz para una mejor nutrición.

Acompañando las expectativas actuales.

¿Qué esperan los consumidores de la nutrición hoy día?

El activo estilo de vida de los consumidores se traduce, a menudo, en falta de tiempo para preparar comidas saludables. Por lo tanto, la demanda de snacks y comida rápida sigue creciendo. Al mismo tiempo, las personas son cada vez más conscientes de la importancia de su nutrición. No sólo esperan que la comida esté lista rápidamente y de manera sencilla, sino que también quieren que, al mismo tiempo, sea saludable y tenga un gran sabor. Dado que la tendencia de productos bajos en grasa continúa, debemos buscar aquellas alternativas que respondan a las demandas de sabor y sensación en boca que los consumidores buscan.

Los consumidores evalúan crítica y detalladamente el contenido de los alimentos y la lista de ingredientes. Ahora, más que nunca, los consumidores buscan etiquetas limpias y productos de origen natural. En este contexto, la calidad y el origen de los ingredientes es cada vez más importante para ellos - tanto para los niños como para los adultos. Más allá de eso, y teniendo en cuenta que están concienciados sobre las fibras y cereales integrales, cada vez más personas buscan activamente los productos que contengan exactamente estos ingredientes.

Finalmente, el número de personas que compran productos sin gluten o sin lactosa está también creciendo constantemente. Aunque una parte de ellos tiene realmente diagnosticada la alergia a los alimentos, un número creciente opta deliberadamente por una dieta sin gluten o sin lactosa, simplemente porque consideran que es más saludable.

Ofreciendo una amplia gama de soluciones.

Los derivados de arroz de BENEIO cumplen con las expectativas actuales de muchos modos. Actúan como ingredientes funcionales naturales en alimentos y snacks. Esto se traduce en que pueden mejorar el crujiente y la crocancia o, por otro lado, mejorar la cremosidad y la sensación en boca. Además, nuestros ingredientes pueden aumentar la vida útil o prevenir la migración de la humedad en productos horneados. Son también utilizados como potenciador del color de las coberturas de dulces, por ejemplo. Todo ello pensando siempre en un etiquetado limpio.

Como alternativas saludables a lácteos o ingredientes hechos a base de cereal, nuestros derivados de arroz funcionan bien en productos libres de lactosa y gluten. Además de las opciones integrales, nuestra amplia gama de ingredientes de arroz también incluye soluciones de alta calidad para alimentos infantiles.

Gracias a la conocida imagen saludable del arroz, los derivados de arroz de BENEIO se convierten en los ingredientes perfectos para responder a las tendencias actuales en materia de alimentación.



Descubriendo nuestros derivados de arroz.

El arroz es un alimento equilibrado y muy nutritivo, con un nivel bajo de grasa y altos niveles de carbohidratos. Entre un 98% y un 100% del arroz que se consume es digerido por el cuerpo. Bajo en grasa y con unos niveles de carbohidratos cercanos al 78%, el arroz es muy fácil de digerir. Además de carbohidratos, el arroz contiene una gran cantidad de proteínas sin gluten (~ 7%) con un muy interesante perfil aminoácido. El perfil aminoácido de las proteínas de arroz y su fácil digestión son las principales razones por las que la harina de arroz es ampliamente utilizada en los cereales infantiles.

Comparado con la leche de vaca y la leche de soja, el perfil aminoácido de las proteínas de arroz es más cercano al perfil aminoácido de la leche materna.

El valor nutricional que encontramos en el arroz está presente también en sus derivados, como por ejemplo en harinas, almidones o proteínas de arroz.

Harinas de arroz.

Ofrecemos harinas de arroz de diferentes variedades, tamaños de partículas y calidades. La familia Remyflo incluye opciones de calidad para alimentos infantiles, orgánicas, integrales e instantáneas.

Beneficios técnicos

- Mejora el crujiente
- Extiende la vida útil de productos horneados
- Incrementa la crocancia
- Prolonga la vida del cereal en el tazón
- Ofrece cremosidad y sensación en boca similares a las de la grasa

Familia de producto:

Remyflo



Familias de producto:

Remy:
Almidones naturales

Remyline:
Almidones naturales cerosos

Remy O:
Almidones orgánicos naturales

Remygel:
Almidones modificados

Almidones de arroz.

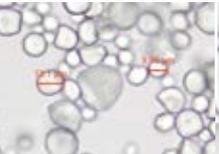
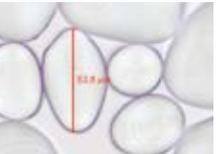
Esta familia de ingredientes comprende tanto almidones nativos como modificados de diferentes variedades de arroz (ceroso, normal y orgánico) disponible en variedades preparados o instantáneos.

El almidón de arroz se caracteriza por **pequeños gránulos en torno a 2–8 µm**, mucho más pequeños que los presentes en otros cereales, tubérculos y raíces, como los de la papa o el maíz. El tamaño del gránulo de almidón de arroz es comparable al tamaño de los glóbulos de grasa. Por lo tanto, es perfectamente adaptable para imitar la sensación en boca de ésta. Proporciona texturas cremosas y puede ser utilizado incluso como un **sustituto natural de la grasa**. Además, los pequeños gránulos de almidón de arroz permiten suavizar la superficie de las coberturas en productos de confitería. El **sabor** neutral del almidón de arroz, así como su **aspecto muy blanco** lo convierten en un ingrediente ideal para un revestimiento de etiquetado limpio.

Beneficios técnicos

- Crear una cremosidad y sensación en boca similares a las de la grasa
- Permite una textura de gel suave y cremoso
- Potencia el sabor
- Mejora el brillo
- Mejora la estabilidad en el proceso, en los ciclos de congelación y descongelación y la estabilidad en acidez
- Permite controlar la humedad en productos horneados
- Reduce la posibilidad de rotura de productos crujientes
- Reemplaza la caseína
- Permite obtener coberturas más suaves

Características del almidón de arroz comparado con otros almidones:

	Almidón de arroz	Almidón de trigo	Almidón de maíz	Almidón de tapioca	Almidón de patata
Tamaño µm	2–8	3–40	15–25	20–35	15–80
Forma	hexagonal	oval	hexagonal	hexagonal	oval
Color	muy blanco	blanquecino	blanco amarillento	blanquecino	blanco
Sabor	neutral	sabor a cereal	sabor a proteína	ligeramente insípido	sabor a papa
Estructura del gel	blando y cremoso	sólida	sólida	pegajosa	pegajosa
					

Derivados de arroz.

Proteínas de arroz

El endosperma de la proteína de arroz de BENEIO puede enriquecer los alimentos con **proteína vegetal de alto valor nutritivo**. Nuestra Remypro es una buena fuente de proteínas para los productos sin gluten.

Jarabes de arroz:

Nuestra gama de derivados de arroz también incluye el jarabe Remylose como una **alternativa saludable como ingrediente edulcorativo**. Como el resto de nuestras soluciones derivadas de arroz, Remylose es un ingrediente adecuado para productos sin gluten.

Mezclas de arroz:

La familia Nutriz ofrece mezclas a base de arroz en polvo perfectamente aptas como **alternativas saludables e hipoalérgicas a la lactosa**. La opción ideal para el desarrollo de productos innovadores para aquellos consumidores veganos o que no toleran la lactosa. Los principales ingredientes de la gama Nutriz son la harina, el almidón y el jarabe de arroz con proteínas. El polvo es una fuente de hidratos de carbono de alta digestibilidad, fácilmente disponible, basado en su totalidad en glucosa. Es hipoalérgico y apto para productos sin gluten. Se puede añadir fibra dietética con simplemente combinar Nutriz con RemyLiVe nuestras fibras funcionales de achicoria.

Salvado y germen de arroz:

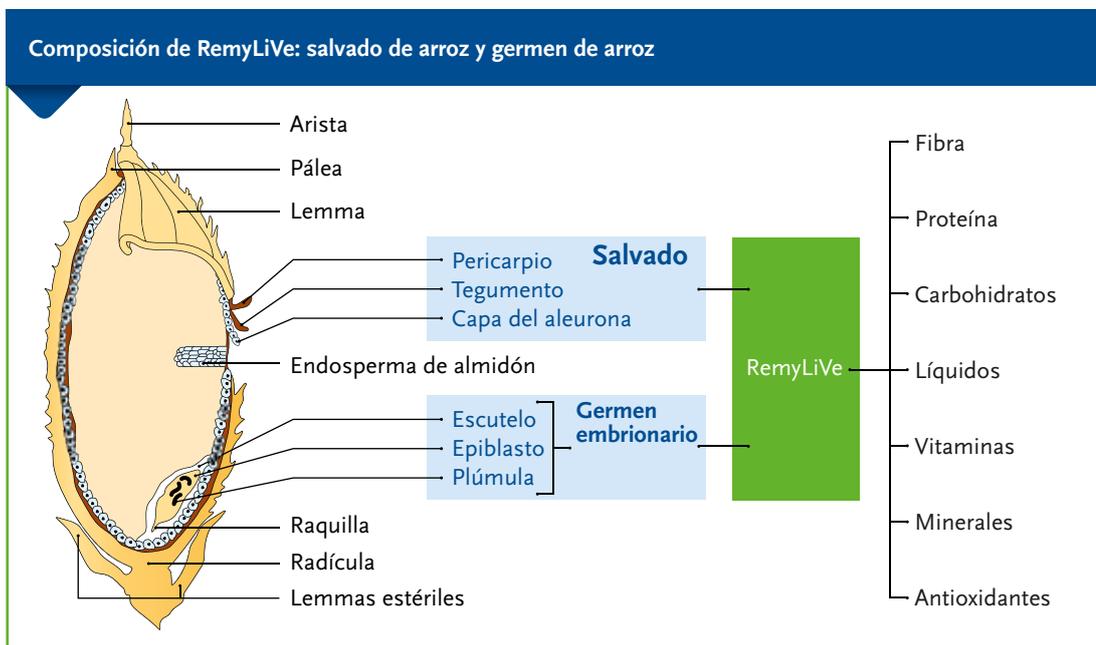
RemyLiVe ofrece todos los elementos esenciales de un producto integral y permite a los productores reconstituir la composición completa del grano de arroz integral, al añadir aproximadamente el 12% a la harina de arroz blanco. RemyLiVe dispone de los valiosos componentes del germen de arroz. Contiene lípidos de salvado de arroz y sus componentes, proteínas e hidratos de carbono, así como vitaminas (especialmente del complejo vitamínico B y vitamina E), minerales y antioxidantes (tocotrienol). Junto a las ventajas nutricionales, sus beneficios tecnológicos permiten que pueda ser utilizado para mejorar la textura y aumentar la composición nutricional de una amplia gama de productos alimenticios. Esta familia de ingredientes ofrece una vida útil estable del salvado de arroz en diferentes tamaños de partículas, para la producción de **alimentos integrales de alta calidad**.

Además, se trata de una solución rentable para la creación de **productos cárnicos más saludables y sabrosos**.

Puede reemplazar parcialmente tanto la carne como otros ingredientes funcionales no cárnicos. Se puede lograr también una significativa reducción de grasa cuando se utiliza RemyLiVe en combinación con la inulina sin ningún impacto negativo en la calidad final del producto.

Familias de producto:

Remypro
Remylose
RemyLiVe
Nutriz



Superando los estándares de la alimentación infantil.

El arroz es ideal para la nutrición de infantes, los niños y bebés debido a su alta digestibilidad. A través de una estrecha relación laboral con los granjeros y productores de arroz, BENEIO es capaz de ofrecer una gama de almidones y harinas de arroz de alta calidad para cereales, alimentos y leche de fórmulas infantiles. Además de asegurar una gran calidad y una alta digestibilidad, nuestros ingredientes de arroz para alimentos infantiles también ayudan a crear agradables y cremosas texturas.

Cuando se trata de la comida de los más pequeños, es esencial asegurar la máxima calidad. Bajo el nombre de Remyflo BF, por ejemplo, producimos una gama de harinas de arroz, ideales para los **cereales infantiles** ya que cumplen con los requerimientos de la industria y los organismos reguladores en materia de contaminantes. Son altamente digeridos por los pequeños y proporcionan una agradable cremosidad y sensación en boca.

Perfectos para ser utilizados en **papillas de frutas y verduras**, nuestros almidones de arroz grado infantil no solo cumplen, sino exceden los actuales estándares de mercado y de regulación. Este texturizante derivado de manera natural califica como “hipoalergénico”, “etiqueta limpia”, “orgánico” y “producto no modificado genéticamente”.

Diferentes estudios han demostrado que las comidas infantiles basadas en verduras y frutas que contienen almidón de arroz de BENEIO han mejorado la estabilidad del producto final en términos de viscosidad, control de la sinéresis y vida útil. Además, las pequeñas partículas del ingrediente crean una textura cremosa, sin ningún efecto negativo en términos de color o sabor del producto final.

El arroz es altamente digerible y, en consecuencia, muy interesante para las aplicaciones en alimentos infantiles. Para comidas infantiles basadas en frutas y verduras, BENEIO ofrece tanto un almidón ceroso de etiqueta limpia como un almidón de arroz regular/nativo que logra una gran estabilidad, un agradable sabor en boca y mayor control del sabor en el producto final. Además, BENEIO dispone de un almidón de arroz orgánico para **comidas infantiles orgánicas**.

Nuestros ingredientes de arroz para aplicaciones de alimento para bebés:

Nombre del producto	Descripción	Propiedades técnicas
Remyflo R6... BF (T)	Preparado de harina de arroz con calidad de alimento para bebés	Texturización, cremosidad, estabilidad del producto
Remyline BF	Almidón de arroz ceroso con calidad de alimento para bebés	Texturización, cremosidad, estabilidad del producto
Remy DR BF	Almidón de arroz normal con calidad de alimento para bebés	Texturización, cremosidad, estabilidad del producto
Remy ODR6 BF	Almidón de arroz orgánico con calidad de alimento para bebés	Texturización, cremosidad, estabilidad del producto
Remy HC P	Almidón de arroz pregelatinizado para alimentos infantiles en polvo	Evita el regurgitado





Creando una confitería más suave y de etiqueta limpia.

Los ingredientes funcionales y texturizantes son a menudo empleados en productos de confitería. Pese a que a través de múltiples ingredientes se puede obtener una mejora del color y la textura, los almidones de arroz de BENEIO proporcionan, específicamente, una serie de propiedades únicas que mejoran el color, el sabor y la textura de una gran variedad de productos de confitería.

Nuestros almidones nativos de arroz pueden reemplazar el almidón o la harina de trigo en el caramelo, contribuyendo así a una solución libre de gluten y de etiqueta limpia, con una textura suave y cremosa. Donde Remy B7 aporta una textura cremosa, suave y una textura de gel corta, Remyline AX-DR proporciona la misma suavidad en una textura de gel larga.

Como agente blanqueador de etiqueta limpia, perfecto para **revestimientos de confitería** (por ejemplo, en chicles, caramelos duros o lentejas de chocolate), el almidón de arroz contribuye a un alto nivel de blancura. Esto lo convierte en una alternativa saludable al dióxido de titanio. Debido al pequeño tamaño de sus gránulos, nuestro almidón de arroz se utiliza durante el proceso de recubrimiento para suavizar las superficies rugosas de los núcleos de los productos de confitería.

Nuestros ingredientes de arroz para aplicaciones de confitería:

Nombre del producto	Descripción	Propiedades técnicas
Remy DR	Almidón de arroz regular	Cuerpo y sensación en boca
Remy B7	Almidón de arroz regular	Mejora del color, reemplaza el blanco artificial

Mejorando los productos horneados y los cereales.

Las características únicas y la extensa gama de ingredientes derivados de arroz de BENEIO le permiten lograr beneficios técnicos muy específicos en multitud de aplicaciones. Son adecuados para los productos sin gluten y pueden mejorar la textura de recetas basadas en trigo en productos horneados. También pueden mejorar el crujiente y la vida útil de los cereales en el bol.

Productos horneados: Excelente textura para productos sin gluten.

En **productos horneados sin gluten**, las harinas y almidones de arroz son los ingredientes principales, lo que permite formular productos homólogos a los basados en el trigo. Se han desarrollado panes, galletas y pasteles con excelente sabor y textura. Nuestro portafolio de ingredientes también contiene harinas de arroz integral y RemyLiVe (salvado y germen de arroz), para satisfacer la creciente necesidad del mercado de productos integrales horneados.

En las **recetas basadas en el trigo**, el almidón de arroz logra la textura requerida y mejora las características del producto final, como el aumento del crujiente en las galletas gracias a la utilización de nuestro almidón de arroz ceroso pregelatinizado. Este almidón de arroz también se puede utilizar para reducir la rotura de las galletas o las grietas de los pasteles. En productos suaves horneados, como pasteles, la harina de arroz con un tamaño de partícula pequeño o el almidón de arroz ceroso modificado pueden extender la vida útil, ya que promueven la retención de agua durante la cocción.

En **rellenos a base de agua** de productos de panificación, nuestro almidón de arroz ceroso modificado puede controlar la migración de humedad. Además, los ensayos han demostrado que el almidón de arroz de BENEIO puede reducir la grasa o el azúcar en rellenos basados en grasa, para mejorar la composición nutricional de los productos de panificación.

Nuestros ingredientes de arroz para aplicaciones de alimentos horneados:

Nombre del producto	Descripción	Propiedades técnicas
Remyflo R7 90T (LP)	Harina de arroz regular en finas partículas	Incrementa la frescura de productos horneados, ingrediente principal en productos sin gluten
Remyflo C(O)200	Harina integral de arroz	Ingrediente principal en productos sin gluten (pan) y productos integrales
Remyline AX FG P	Almidón de arroz ceroso pregelatinizado	Control de la ruptura y crujiente en productos horneados duros
Remygel 663	Almidón de arroz ceroso modificado	Control de la humedad en rellenos y pasteles
Remy DR	Almidón de arroz regular	Reducción de la grasa y el azúcar en rellenos
RemyLiVe	Salvado y germen de arroz	Enriquecimiento nutricional, integral



Cereales: crujiente, crocancia y extensión de su vida útil.

Las harinas de arroz de BENEEO tienen una ventaja única muy clara para los **cereales de desayuno**: en el proceso de extrusión, muestran una elevada velocidad de espesamiento durante el enfriado, lo que conduce a un producto final más crujiente y crocante. Durante el enfriamiento, se crea vapor de agua y dada la alta velocidad del espesamiento, se mantiene en el producto final.

En los **cereales de desayuno extrudidos**, las diferentes harinas de arroz de BENEEO ayudan a controlar la porosidad de los productos expandidos.

Además, nuestras harinas de arroz integrales y orgánicas aumentan el crujiente y la vida útil de los cereales. RemyLiVe, el salvado y germen de BENEEO, añade fibra y micronutrientes mientras mejora la vida útil y el crujiente de los cereales de desayuno. En combinación con la harina de arroz (en una proporción 87% Remyflo / 13% RemiLiVe) permite el etiquetado como arroz integral.

Nuestros ingredientes de arroz para aplicaciones de cereales:

Nombre del producto	Descripción	Propiedades técnicas
Remyflo R7 200	Harina de arroz	Texturización, control de la expansión, crujiente
Remyflo R 200	Harina de arroz	Texturización, control de la expansión, crujiente
Remyflo C 200	Harina de arroz integral	Texturización, control de la expansión, crujiente
Remyflo CO	Harina de arroz orgánico integral	Texturización, control de la expansión, crujiente
RemyLiVe	Salvado y germen de arroz	Enriquecimiento nutricional, prolonga la vida del cereal en el tazón



Mejorando el cuerpo de los lácteos y las alternativas lácteas.

Los almidones de arroz de BENEEO ofrecen una amplia gama de texturizantes y beneficios técnicos para diferentes productos lácteos. Nuestras mezclas de Nutriz, a base de derivados de arroz, han sido desarrolladas para ese segmento creciente de consumidores que busca activamente alternativas lácteas.

Productos lácteos: estabilidad y una textura perfectamente suave.

Gracias a sus propiedades de gelatinización únicas, el almidón de arroz puede sustituir a la gelatina en productos de **yogur**. BENEEO ofrece un almidón de arroz con una suave estructura y con un buen comportamiento de derretido en la boca. Como solución nativa, la combinación del almidón del arroz regular con el ceroso proporciona los mejores resultados. El almidón de arroz ceroso ofrece una suave textura donde el almidón de arroz regular crearía estructuras más rígidas. En yogures batidos bajos en grasas, el almidón de arroz ceroso nativo logra una estructura cremosa con una excelente estabilidad a lo largo del tiempo.

En **preparaciones de fruta para productos lácteos**, tanto nuestros almidones de arroz de etiqueta limpia como los modificados pueden crear estabilidad y una estructura suave única, mientras mantienen todo el sabor de la fruta. Tanto nuestros almidones cerosos naturales como los modificados pueden mejorar la estructura de **postres lácteos**, como el pudín de arroz, en términos de suavidad y cremosidad. Ofrecen además un sabor limpio y mejoran el brillo del producto.

Para sustituir la caseína manteniendo la firmeza y la posibilidad de triturado y derretido en los **quesos de imitación**, el almidón de arroz regular de BENEEO se puede utilizar solo o combinado con nuestro almidón de arroz ceroso. Este último puede ser también utilizado para mejorar la textura de **bebidas lácteas bajas en grasas**, proporcionando una suave textura con suficiente cuerpo y cremosidad.

Nuestros ingredientes de arroz para aplicaciones lácteas: Alternativas lácteas: excelente cuerpo y sabor.

Nombre del producto	Descripción	Propiedades técnicas
Remyline AX DR	Almidón de arroz ceroso	Texturización, cremosidad, sustituto de la gelatina, mejora la capacidad de dispersión
Remyline XS	Almidón de arroz ceroso modificado	Texturización, sustituto de la caseína, mejora la capacidad de derretido, estabilidad del procesado y la acidez
Remy	Almidón de arroz	Texturización, cremosidad
Remy DR7 111	Almidón de arroz	Texturización, cremosidad, mejora la capacidad de derretido y triturado, sustituto de la caseína
Remymix SY	Mezcla de almidón de arroz	Texturización, cremosidad
Remygel 663	Almidón de arroz ceroso modificado	Texturización, cremosidad, estabilidad del procesado y la acidez
Remygel 7 331	Almidón de arroz modificado	Texturización, cremosidad, sustituto de la gelatina, estabilidad del procesado, mejora la capacidad de derretido y triturado



Cada vez más personas sustituyen sus productos lácteos clásicos por alternativas lácteas. Para responder ante esta tendencia BENEIO ha desarrollado Nutriz, a base de mezclas de arroz.

Los concentrados de Nutriz son la solución ideal para el desarrollo de innovadoras **bebidas de arroz** con un excelente cuerpo y sensación en boca, como las bebidas de leche de arroz, smoothies o bebidas fermentadas no-lácteas.

Por otra parte, los polvos de Nutriz pueden ser utilizados para desarrollar **postres no-lácteos** con texturas comparables a los originales lácteos. La gama ofrece soluciones para postres, chocolates, natillas y productos instantáneos, incluso en el segmento orgánico.

Nuestros ingredientes de arroz para alternativas lácteas:

Nombre del producto	Descripción	Propiedades técnicas
Nutriz	Concentrado y polvo de arroz	Cuerpo y sensación en boca
Nutriz MOL	Polvo de arroz orgánico para alternativas lácteas	Cuerpo y sensación en boca
Nutriz MIC	Polvo de arroz para alternativas lácteas	Cuerpo y sensación en boca

Ajustando con precisión las comidas preparadas y los alimentos salados.

Los almidones de arroz, harinas de arroz y RemyLiVe de BENEEO sirven para todo tipo de comidas preparadas saladas. Desde las sopas y salsas hasta la carne y verduras, nuestros ingredientes ofrecen productos finales más cremosos y jugosos, para poder así afinar al detalle la calidad de los alimentos y ofrecer una etiqueta limpia.

Sopas y salsas: Perfectamente cremosas y altamente estables.

El portafolio de BENEEO contiene almidones de alta calidad para sopas y salsas que proporcionan una excelente estabilidad a altas temperaturas, en condiciones neutras y ácidas. Al mismo tiempo, estos almidones pueden contribuir a lograr una textura y una sensación en boca muy cremosa. BENEEO ofrece una gama completa de almidones de arroz (nativo y modificado, ceroso y orgánico) excelentes para mejorar el cuerpo y la estabilidad de los productos salados con simplemente elegir el ingrediente adecuado.

Para **salsas instantáneas**, los almidones pregelatinizados de arroz ceroso proporcionan textura y estabilidad a temperatura ambiente, además de a temperatura de refrigeración.

Debido a estas ventajas técnicas, los almidones de arroz de BENEEO son adecuados para **sopas y salsas UHT**, **salsas neutras** (como la bechamel), **salsas rojas** (como el cátsup y la salsa de jitomate) y **salsas frías**.

Ingredientes de arroz de BENEEO para sopas y salsas:

Nombre del producto	Descripción	Propiedades técnicas
Remyline (P)	(Pregelatinizado). Almidón de arroz ceroso	Texturización, cremosidad, estabilidad en la congelación/descongelación, estabilidad de la acidez, estabilidad del procesado
Remy	Almidón de arroz	Texturización, cremosidad, estabilidad en la congelación/descongelación
Remy ODR6	Almidón de arroz orgánico	Texturización, cremosidad, estabilidad en la congelación/descongelación
Remygel (P)	(Pregelatinizado). Almidón de arroz modificado	Texturización, cremosidad, estabilidad en la congelación/descongelación, estabilidad de la acidez, estabilidad del procesado
Remyflo R	Preparado de harina de arroz	Texturización, cremosidad
Remyflo S	Harina de arroz ceroso	Texturización, cremosidad





Carne y verduras: mayor rendimiento y jugosidad.

Gracias al pequeño tamaño de los gránulos y a su baja temperatura de gelatinización, el almidón de arroz ceroso de BENEIO proporciona una buena retención de la humedad a bajas temperaturas de procesado, de aproximadamente 70 a 80°C. Esto lo convierte en el ingrediente de etiqueta limpia perfecto para controlar la jugosidad de la carne, el pescado (langostinos) y las verduras (champiñones) tras la **impregnación o inyección al vacío**.

Además, nuestros almidones y harinas de arroz logran un alto nivel de cremosidad y, como tal, pueden imitar a la grasa. Por lo tanto, los almidones pregelatinizados y precocinados de BENEIO funcionan perfectamente como sustitutos de la grasa en **productos untables** como el paté.

Los **conservantes cárnicos emulsionados** suelen contener componentes a base de soja. RemiLiVe, el salvado y germen de arroz de BENEIO, es una solución sin gluten y rentable para esta clase de productos y ayuda a sustituir el concentrado de soja totalmente o a aislar la soja parcialmente.

Los **recubrimientos** de los alimentos sirven para fabricar productos como papas a la francesa, pollo y carne, más atractivos y sabrosos. Actualmente, la mayoría de estos recubrimientos están basados en harina de trigo o almidón de trigo. Sin embargo, el mercado actual busca nuevas soluciones que aportan una funcionalidad adicional. Los almidones de arroz ceroso y las harinas derivadas de BENEIO pueden contribuir a lograr un producto crujiente, así como a mejorar la adherencia del recubrimiento.

Nuestros ingredientes de arroz para carne y vegetales:

Nombre del producto	Descripción	Propiedades técnicas
RemyLiVe	Salvado de arroz con una vida útil estable	Texturizador, mejora de rendimiento, sustituto de la soja, conservante cárnico
Remyline	Almidón de arroz ceroso	Texturizador, cremosidad, estabilidad en la congelación/descongelación, mejora del rendimiento
Remyline P	Almidón de arroz ceroso pregelatinizado	Texturizador, crujiente
Remy	Almidón de arroz	Texturizador, cremosidad, mejora del rendimiento
Remy P	Almidón de arroz pregelatinizado	Texturizador, crujiente
Remy ODR6	Almidón de arroz orgánico	Texturizador, cremosidad, mejora del rendimiento
Remyflo R	Preparado de harina de arroz	Texturizador, cremosidad, crujiente
Remyflo S	Harina de arroz ceroso	Texturizador, crujiente

Convenciendo a través de todas aplicaciones.

Además de los beneficios generales del arroz como ingrediente alimentario, los ingredientes derivados de arroz de BNEO ofrecen soluciones innovadoras a través de una gama de diferentes aplicaciones para alimentos, desde alimentos de fácil digestión para bebés hasta sopas y salsas cremosas. Si usted tiene alguna pregunta acerca de las aplicaciones o la funcionalidad de nuestros ingredientes, siempre estamos dispuestos a ayudarle.

Sustitución de gluten, lácteos y grasa

- Alternativas hipoalergénicas a lácteos y gluten
- Sustitución de la grasa para alimentos bajos en grasa

Texturización de sus aplicaciones alimentarias

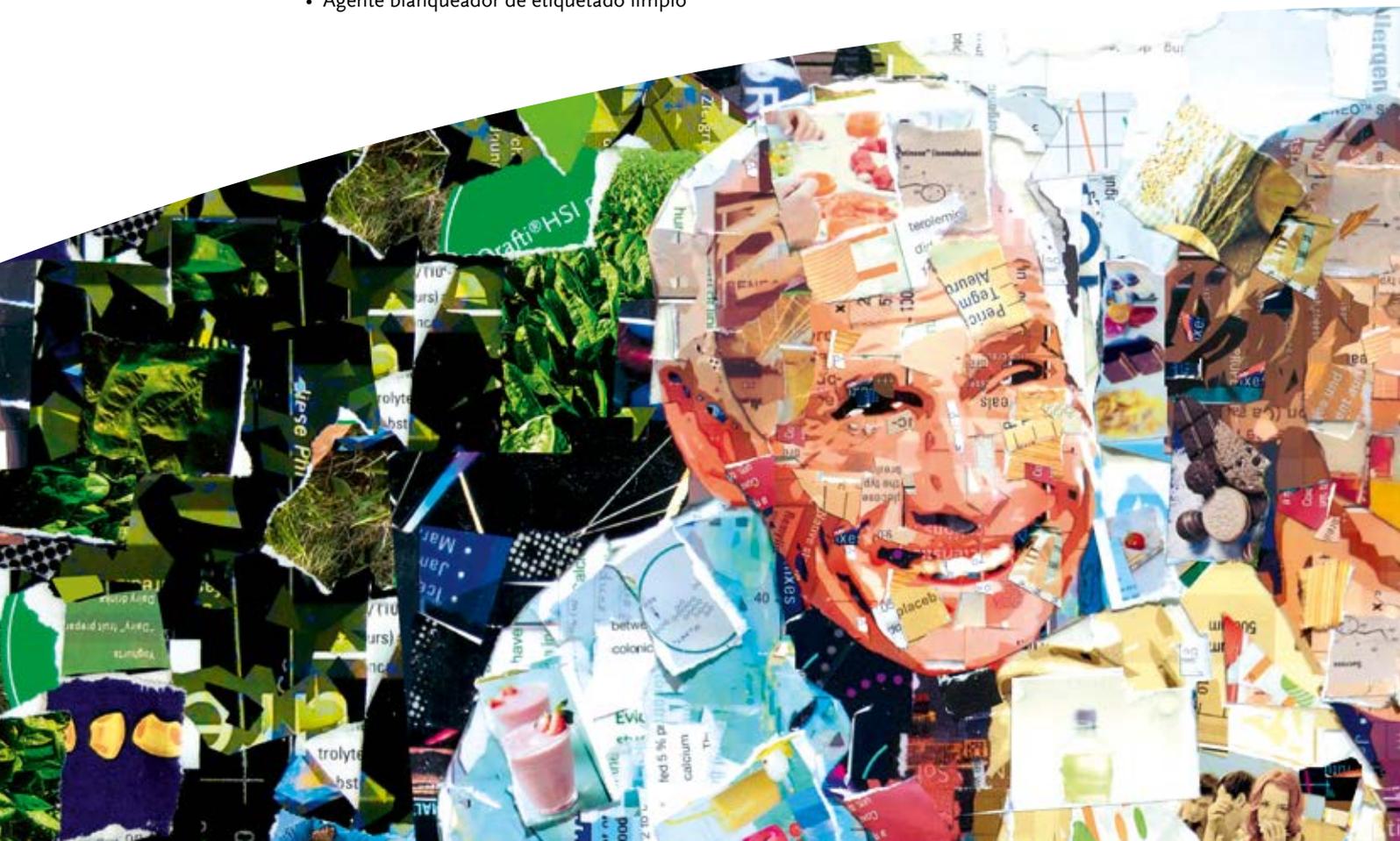
- Agradable cuerpo y sensación en boca
- Mejora del crujiente y la crocancia de diferentes productos alimentarios
- Cremosidad en aplicaciones saladas de bajo contenido grasa, lácteos y alternativas lácteas
- Propiedades similares a la grasa en rellenos bajos en grasa, productos salados y lácteos

Etiquetado limpio

- Sustituye los aditivos alimentarios

Ajuste de sus productos con ventajas técnicas

- Estabilidad en los procesos de congelación y descongelación en aplicaciones para productos salados
- Estabilidad de la acidez en salsas y preparados de frutas para productos lácteos
- Reducción de la rotura en galletas dulces y saladas
- Control de humedad en productos de suave horneado
- Agente blanqueador de etiquetado limpio



Siempre a su lado: aprovéchese de nuestra experiencia interdisciplinaria.

Nuestros expertos disponen de información valiosa. No importa si tiene dudas acerca de la tecnología de procesos, de mercado-técnica, de leyes o de regulación. Con nutricionistas, especialistas de mercado, profesionales en materia de regulación, ingenieros técnicos de alimentos y una fuerza de ventas competente alrededor del mundo, siempre dispondrá de un experto de BENEEO dispuesto a ayudarle. La combinación de ingredientes avanzados y conocimiento de especialistas, entrelazado con el acceso a una red mundial de expertos, hace de BENEEO un aliado de negocio único.

¿Interesado en otros ingredientes? Descubra nuestro portafolio completo.

La gama de ingredientes de BENEEO también incluye carbohidratos funcionales, fibras funcionales y gluten de trigo. Descubra más acerca del resto de ingredientes de BENEEO en nuestra página web: www.beneo.com

La información incluida en este folleto se presenta de buena fe y se entiende como correcta, sin embargo no existen garantías ni responsabilidades sobre la integridad de ésta. Esta información se suministra bajo la condición de que aquellos que la reciben hagan su propia valoración sobre la idoneidad para sus propósitos antes de su uso. Se recomienda encarecidamente consultar y aplicar toda la legislación nacional de alimentos (por ejemplo, la legislación sobre reclamaciones, la comunicación hacia el consumidor, etc.) antes de realizar cualquier comunicación a los consumidores. Esta información no incluye ninguna garantía de que el suministro o el uso de los productos en cualquier territorio no constituyan una infracción de los derechos de terceros sobre propiedad industrial o intelectual. No puede tampoco ser considerada como un estímulo para usar nuestros productos en violación de las patentes existentes o disposiciones legales en materia de productos alimenticios.



¿Qué podemos hacer por usted?

Si tiene alguna pregunta sobre nuestra gama de carbohidratos funcionales o sobre algún otro ingrediente de BENEEO, no dude en contactar con nosotros, estaremos dispuestos a ayudarle

Bélgica

BENEEO
Aandorenstraat 1
3300 Tienen
Teléfono +32 16 801 301
Fax +32 16 801 308

Brasil

BENEEO Latinoamerica Ltda.
R. Casa do Ator 1.117. Conj. 62
04546-004 São Paulo
Teléfono +55 11 3049 1801
Fax +55 11 3049 1804

Alemania

BENEEO GmbH
Maximilianstraße 10
68165 Mannheim
Teléfono +49 621 421-150
Fax +49 621 421-160

contact@beneo.com

www.beneo.com

Síguenos en:



Singapur

BENEEO Asia-Pacific Pte. Ltd.
10 Science Park Road
#03-21 to #03-24, The Alpha, Science Park II
Singapur 117684
Teléfono +65 6778 8300
Fax +65 6778 2997

España

BENEEO Ibérica S.L.
Rambla Cataluña 2 y 4, 2º Izq.
08007 Barcelona
Teléfono +34 93 2722060
Fax +34 93 2158517

Estados Unidos

BENEEO Inc.
201 Littleton Road, 1st Floor
Morris Plains, NJ 07950
Teléfono +1 973-867-2140
Fax +1 973-867-2141