



Nuestra Empresa

Arrocera Vitacura limitada, empresa creada en 1999, tiene como principal tarea procesar y comercializar el arroz proveniente de sus predios. El cultivo del arroz es un arte que hemos perfeccionado, trabajamos día a día para entregar el mejor producto y hacerlo disponible en el mercado. Tenemos el agrado de presentar nuestra cosecha del año para su evaluación.

Características del producto

(Análisis químico del producto-calidad nutricional)

Parámetros (Análisis Proximal)	100 g	Porción 50 g
Proteínas (Nx5,7)	6,38	3,19
Materia Grasa	0,77	0,38
Hidratos de Carbono	79	39,5
Calorías	348	174

Mas x Menos arroz grano largo ancho

(Ficha técnica)

- **Producto:** Arroz blanco pulido
- **Color:** Blanco Translúcido
- **Tipo de Arroz:** Largo Ancho.
- **Especie:** Oryza sativa, subespecie japónica.
- **Variedad:** Tipo Diamante.



Grado 1:
95% grano entero
y hasta 5% grano partido.



Grado 2:
80% grano entero
y hasta 20% grano partido.



Grado 3:
65% grano entero
y hasta 35% grano partido.

Producción

El cuidado de nuestras condiciones de producción se reflejan en el cultivo, la preparación del suelo, selección de semilla, cuidadosa fertilización y del agua utilizada en nuestros cultivos, proveniente principalmente de aguas subterráneas captada en nuestros predios en la región del Maule. Arrocera Vitacura genera un producto de alta calidad, reconocido por los más sofisticados chefs nacionales y

extranjeros, dentro de sus amplias cualidades nutricionales y organolépticas se destacan adecuados índices de Vitaminas y Minerales que entregan excelentes condiciones antioxidantes para el organismo. A su vez, la percepción por parte de los expertos de sus cualidades sensoriales es sobresaliente, entre excelentes y muy buena para todas ellas.

Evaluación sensorial del arroz

Atributo	Arroz Vitacura
Color	Excelente
Sabor	Muy bueno
Aroma	Excelente
Viscosidad	Muy buena
Cohesividad	Muy buena
Textura	Excelente
Dureza	Muy buena
Hidratación	Excelente

