

ЭКСКЛЮЗИВНЫЕ СОРТА РИСА



ЭКСКЛЮЗИВНЫЕ СОРТА РИСА

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Мы рады предложить Вам российский рис, выращенный в экологически чистых районах Краснодарского края.

Исключительного внимания заслуживают **шелушёный (нешлифованный) чёрный и красный рис** - это первые российские сорта, имеющие естественно окрашенную плодовую оболочку (перикарп) зерновки. Крупа обладает повышенной питательной ценностью и используется для приготовления экзотических блюд, специальных лечебных и диетических продуктов питания.

Благодаря сохранённому зародышу под отрубевой оболочкой, **шелушёный рис способен к прорастанию** и может быть использован в диетическом, вегетарианском питании.

ЧТО ТАКОЕ ШЕЛУШЁНЫЙ РИС?

Для получения шелушёного риса зерно подвергается минимальной механической обработке, при которой удаляется только несъедобная шелуха, а отрубевая оболочка и зародыш сохраняются.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

* Пищевая и энергетическая ценность в 100 гр продукта.



8,0%
БЕЛКИ*

3,0%
ЖИРЫ*

2,1%
КЛЕТЧАТКА*

76,8%
УГЛЕВОДЫ*

335 ккал
ЭНЕРГИЯ*

АССОРТИМЕНТ РИСОВОЙ КРУПЫ



* ШЕЛУШЁНЫЙ РИС МОЖНО ПРОРАЩИВАТЬ



СВОЙСТВА И ПРЕИМУЩЕСТВА РОССИЙСКОГО РИСА

Лечебное
и профилактическое действие

Шелушёный чёрный и красный рис
являются злаковой культурой

Не подвергается обработке паром,
сохраняя питательные вещества

Высокий показатель всхожести
(прорастания) крупы (сыроедение)

1

2

3

4

5

6

7

8

9

Уникальные питательные
и органолептические свойства

Российский продукт - выращивается и
перерабатывается в России

Не подвергается химической обработке
при хранении и транспортировке

Контролируемое выращивание,
переработка, хранение и транспортировка
гарантируют отсутствие глютена в крупе

Изготовление рисовой крупы
под индивидуальные требования
заказчика



ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ РИСОВОЙ КРУПЫ И ПРОДУКТОВ ЕЁ ПЕРЕРАБОТКИ

ПИЩЕВОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ:

- Цельнозёрная рисовая крупа широко применяется в пищевой промышленности (полуфабрикаты) и общественном питании (рестораны, кафе, суши-бары, тематические кафе для вегетарианцев).
- Продукт переработки рисовой крупы - **дроблённое зерно шелушёного риса** является недооценённым продуктом для пищевой промышленности. Обладая уникальными органолептическими свойствами, он может применяться в мукомольном, мясном и кондитерском производстве.
- **Рисовая мучка (мучель)** - это продукт, получаемый в процессе отшлифовывания с рисового зерна отрубевой оболочки и зародыша. Является самым ценным продуктом, который требует применения особых технологий переработки и хранения. Применяется в пищеконцентратной, мясной и кондитерской промышленности.

МЕДИЦИНА И КОСМЕТОЛОГИЯ:

- Продукт шлифования рисовой крупы - **рисовая мучка (мучель)** служит основным сырьем для производства CO₂-экстракта рисовой мучки. Экстракт высоко ценен своей стерильностью, стабильностью при хранении и содержит группу веществ: рисовый воск, комплекс полинасыщенных и насыщенных жирных кислот, комплекс биологически активных веществ.
- CO₂-экстракт рисовой мучки применяется в медицине в качестве ранозаживляющего и противоожогового компонента. В косметологии и средствах гигиены: крем, шампунь, губная помада, туалетное мыло, зубная паста.

ФАСОВКА КРУПЫ, СРОК И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Срок годности: 10 месяцев.

Упаковка: мешок 25 кг.

Условия хранения: хранить в сухих, хорошо вентилируемых, не заражённых вредителями хлебных запасов складах, при температуре 0-18 °C и относительной влажности воздуха не более 70%.



000 «Рисовый Король»
350016, Россия, Краснодарский край, г. Краснодар,
Прикубанский округ, а/я 4414
www.riceking.ru
info.riceking@gmail.com