

Komeko,

la harina de arroz 'made in Japan' y sus beneficios



Stand de KOMEKO en el 35º Festival del Celiaco de Madrid.

EL ARROZ ES UNO DE LOS INGREDIENTES PRINCIPALES DE LA CULTURA GASTRONÓMICA JAPONESA *WASHOKU*, QUE LA UNESCO DECLARÓ COMO EL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE LA HUMANIDAD EN 2012. **LA HARINA DE ARROZ JAPONESA (KOMEKO EN JAPONÉS) ES UN TIPO DE HARINA QUE SE PRODUCE ÚNICAMENTE A PARTIR DEL ARROZ DE GRANO CORTO ORIGINAL DE DICHO PAÍS.**

Alta capacidad de procesamiento y uso potencial como ingrediente para una amplia gama de alimentos

El desarrollo de la tecnología para la producción de KOMEKO en Japón alcanzó su máximo apogeo en la década de los años 90, con el objetivo de crear alternativas al trigo. Los avances en la tecnología para la molienda de harina permitieron la elaboración y la expansión del uso de la harina de arroz molida fina con el mínimo daño a su valor nutricional, así como su uso en todo tipo de alimentos, incluidos el pan, dulces, fideos para ramen y pasta en general. Además, presenta un excelente equilibrio de aminoácidos y una muy baja tasa de absorción de aceite, de tal forma que los fritos y rebozados salen crujientes y se mantienen así incluso en frío.

Una alternativa ideal para los celíacos

Atendiendo a la creciente demanda de alimentos sin gluten en Europa, Norte América y otros países, cada vez más productores se inclinan por elaborar KOMÉKO y también una amplia gama de

productos originarios de Japón. En el proceso de elaboración se evita cuidadosamente la contaminación cruzada con gluten o harina de trigo.

El principal distribuidor de *komeko* en Europa es la empresa *Suministros Dietéticos Controlados*. Desde que el producto comenzó a promocionarse en Madrid en enero de 2018, la distribuidora ha comprobado que su calidad es totalmente diferente a la de otras harinas de arroz y que la respuesta de la gente celiaca está siendo muy positiva en toda España.

El sello japonés de certificación "Non gluten" es símbolo de confianza!

La tecnología de cuantificación de proteínas de las empresas japonesas es la más avanzada del mundo. Su límite práctico es de 1 a 2 ppm. Esta tecnología se emplea para comercializar KOMÉKO con un contenido en gluten de 1 ppm o menos con el etiquetado "sin gluten" aunque el criterio exigido para etiquetar como sin gluten en Europa y EE.UU. es menos de 20 ppm. ■

SELLO DE CERTIFICACIÓN "NON-GLUTEN" (ARRIBA) Y LOGOTIPO DE LOS PRODUCTOS ELABORADOS CON "KOMEKO NON-GLUTEN" (ABAJO)



Esta publicidad ha sido financiada por el Proyecto Especial para Apoyar la Exportación de Arroz y Productos Derivados del Arroz del Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca de Japón



¡Contacta con nosotros! info@komeko.org