



## GIRASOL CONFITERO

Actualmente la Argentina se encuentra entre los principales productores mundiales de girasol confitero gracias a sus excelentes condiciones agroecológicas que le permiten alcanzar altos niveles de rendimiento y calidad.

Si bien no es simple distinguir entre una planta de girasol confitero de una de girasol aceitero, existen diferencias importantes en cuanto a los aspectos físicos del grano obtenido y su utilización. El girasol confitero tiene una semilla de gran porte y es consumida por las personas de manera directa y esto obliga que tanto las buenas prácticas a campo y en planta de proceso sean de vital importancia. Se trata de un producto natural, muy sabroso y rico en minerales y vitaminas. Suele ser recomendado para una dieta sana, además de consumirlo como snack y/o ingrediente para repostería.

El grano es clasificado según el diámetro del mismo. Comercialmente se lo llama Calibre y cuanto más grande es, mayor es su valor. Los Calibres grandes se utilizan para consumo humano y los más chicos para alimento de mascotas.

Packaging: Desde nuestra planta proveemos a nuestros clientes girasol "Inshell" en bolsas de 20 Kg o 50 Libras.

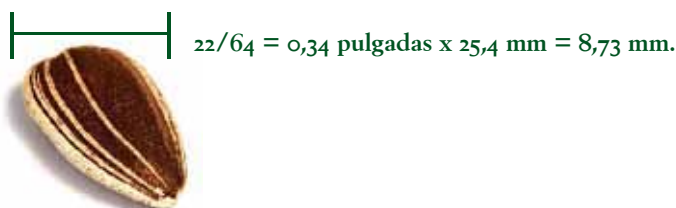
### CALIBRES

22/64 (8,73 mm)

20/64 (7,94 mm)

16/64 (6,35 mm)

### PULGADAS A MM.



## CEBADA

En la Argentina, la zona oeste de la provincia de Buenos Aires es excelente para la producción de cebada. Las condiciones agroecológicas de dicho área encuentran un óptimo equilibrio entre rendimiento por superficie y semillas de buen calibre, manteniendo excelentes niveles de proteína y poder germinativo. La cebada es un cereal invernal que cuenta con un alto contenido de proteínas y minerales, convirtiéndolo en un grano sano y saludable.

Los usos del grano de cebada son diversos. Es utilizado para consumo humano, industrial (maltería) y además como alimento de animales (cebada forrajera).

Packaging: Bolsas de 40 kg, a granel en bodega y contenedor.



## MAÍZ PISINGALLO



La Argentina posee excelentes características edafoclimáticas en la pampa húmeda para la producción de maíz, logrando ser un país reconocido a nivel mundial por la calidad de este producto.

La planta de maíz pisingallo es muy similar a la del maíz común. Se diferencia porque el grano que se obtiene de ella es de menor tamaño y forma redondeada.

Este producto está destinado al consumo humano. Es utilizado para producir “Popcorn”, un snack muy sabroso, sano, nutritivo y mundialmente conocido. Puede ser preparado en forma casera ó de manera industrializada para su posterior cocción en horno microondas.

La calidad de este producto está determinada por el Calibre, la “explosión” y la “expansión” del grano. La denominación Calibre se refiere al tamaño del grano, midiendo la cantidad de granos que significan 10 gramos. La explosión se refiere al porcentaje de granos capaces de expandirse hasta formar un “pochoclo” y la expansión a la capacidad del grano de incrementar su masa, medida en gramos por centímetros cúbicos.

Packaging: Bolsas de 20 Kg y 50 Libras.

CALIBRES	EXPLOSIÓN	EXPANSIÓN
65-75 granos en 10 g.	Mayor a 97%	38/40
		40/42
		42/44
		44/46