

## ARROZ TONDERITO 49 KG

El Arroz Tonderito 49 kg es un arroz añejo de alta calidad, elaborado por Negociaciones Rice Fraylecillo. Este arroz ha pasado por un proceso de reposo de 12 a 18 meses, lo que le confiere propiedades culinarias superiores como mayor rendimiento, excelente graneado, textura suave y un sabor excepcional. Es ideal para quienes buscan un arroz rendidor y de gran sabor para sus preparaciones diarias.

### FICHA TÉCNICA:

- Nombre del producto: Arroz Tonderito 49 kg
- Marca: Tonderito
- Tipo: Arroz añejo glaseado
- Peso neto: 49 kg
- Presentación: Saco de polietileno de baja densidad, litografiado
- Origen: Perú
- Procesado por: Negociaciones Rice Fraylecillo S.A.C.
- Registro Sanitario: E 1528418N / NANGRC
- Características: Grano entero, rendidor, excelente graneado, textura suave, sabor excepcional

### BENEFICIOS:

- Mayor rendimiento en la cocción, ideal para grandes preparaciones.
- Excelente graneado que mejora la presentación de los platos.
- Textura suave que agrada al paladar.
- Sabor excepcional que realza las comidas.
- Producto de alta calidad, elaborado por una empresa reconocida en el mercado.



### RECOMENDACIONES DE USO Y CUIDADO

- Almacenar en un lugar fresco, seco y alejado de la luz solar directa.
- Mantener el saco bien cerrado para evitar la entrada de humedad o plagas.
- Utilizar utensilios limpios y secos al manipular el arroz.
- Consumir preferentemente antes de la fecha de vencimiento indicada en el saco.