

FROCOM

Uruguayan Rice to the World



DE URUGUAY
AL MUNDO

FROCOM

Origen Uruguay

ARROZ LARGO FINO

OLIMAR



INIA Olimar es una variedad de arroz largo fino desarrollada en Uruguay y reconocida por su excelente calidad de grano. Se caracteriza por su baja presencia de granos yesados, su buena integridad y una cocción suelta y firme, ofreciendo un producto consistente para los mercados que valoran una buena cocción y aspecto.

Producido en el norte de Uruguay, una región donde INIA Olimar encuentra condiciones especialmente favorables y se ha consolidado como una de las principales variedades cultivadas.

CALIDAD SUPERIOR

Granos largos y uniformes, con excelente rendimiento en la cocción.

VERSÁTIL

Ideal para una amplia variedad de preparaciones y mercados.

ORIGEN URUGUAY

Producido en tierras fértiles, con estándares de calidad para el mundo.

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Producto	Arroz blanco
Variedad	Olimar (INIA Olimar)
Tipo de grano	Largo fino
Aspecto del grano	Largo, esbelto y uniforme
Color	Blanco
Largo del grano	7,2 mm
Ancho del grano	2 mm
Amilosa	Alto
Temperatura de gelatinización	Baja
Peso de 1000 granos	18.13 g
Origen	Uruguay (norte del país)
Presentación	Bolsa de polipropileno de 50 kg
Otras presentaciones	Disponibles a pedido
Rendimiento en cocción	Excelente
Vida útil	24 meses (en condiciones adecuadas de almacenamiento)
Almacenamiento	Conservar en lugar fresco, seco y limpio

ARROZ QUE CONECTA
OPORTUNIDADES

FROCOM
Origen Uruguay

PERSONAS · TIERRAS FÉRTILES · OPORTUNIDADES

HECHO EN URUGUAY

FICHA TÉCNICA

ARROZ BLANCO OLIMAR



Vigencia	Noviembre 2026
Nombre del producto	ARROZ BLANCO Olimar
Grupo	Arroz elaborado
Sub-grupo	Pulido
Tipo	Largo Fino
Presentación	Bolsas de 25kg, 50kg de polipropileno y Granel en liner bags de polipropileno grado alimenticio.

CARACTERÍSTICAS

Humedad	Máx. 13,50 %
Granos quebrados	Máx 5,00 %
Granos yesosos	Máx. 1,00 %
Granos Paddy	Máx. 1 unidades por kg
Granos Manchados	100 %
Granos Amarillos	1%
Materias Extrañas o impurezas	0% por kg
Amylase (Intermedio-Alto)	28%
Alkali dispersion	6,9

Libre de GMO.
Producto no modificado genéticamente.

Libre de Alergenos
Fuente consultada: lista de alergenos mas actual según lo detallado por el Food Labelling (Enmienda) (Inglaterra) (N°2) regulaciones 2004; Directiva 2003/89/ EC del 10 de noviembre de 2003 de la lista de alergenos realizada por la Union Europea.

No contiene gluten.
No contiene clesterol por ser un producto vegetal. No contiene aditivos.

Conservación de previa a la cocción: Conservar en lugar seco y fresco, sin incidencia directa de rayos solares

Caducidad: Consumir preferentemente antes de 1 año de fecha de envasado.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR PORCIÓN (50 GRAMOS, 1/4 TAZA)

Detalle	Cantidad por Porción	% VD (*)
Valor energético	173 Kcal (726 kj)	9
Carbohidratos	38 g	13
Proteinas	5,0 g	7
Grasas Totales	0 g	0
Grasas Saturadas	0g	0
Grasas Trans	0g	--
Fibra Alimentaria	0g	0
Sodio	0mg	0

Información Nutricional	
Cantidad Nominal	
Vitamina B1	6mg/kg
Vitamina B12	10ug/kg
Ácido fólico	1.8mg/kg
Selenio	105ug/kg
Vitamina E	15IU/kg
Niacinamida	50mg/kg
Zinc	19mg/kg

* % Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400kj. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

Bella Unión. Rivera 1040. Artigas. Uruguay
+598 99 779 066
exportaciones@frocom.com
www.frocom.com

CALIDAD
QUE LLEGA
MÁS LEJOS

FROCOM
Origen Uruguay

ARROZ LARGO FINO

TACUARÍ

Una variedad reconocida por sus excepcionales cualidades culinarias. Sus granos enteros y firmes, junto con su destacado comportamiento en la cocción, la convierten en una elección ideal para quienes buscan un arroz de alto desempeño en el plato y gran sabor.

Su excelente cocción, textura y rendimiento la hacen especialmente apreciada por las cocinas más exigentes.



ALTO DESEMPEÑO CULINARIO

Granos enteros y firmes, con excelente comportamiento en la cocción.

VERSÁTIL

Ideal para una amplia variedad de preparaciones y mercados.

ORIGEN URUGUAY

Producido en tierras fértiles, con estándares de calidad para el mundo.

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Producto	Arroz blanco
Variedad	Tacuarí
Tipo de grano	Largo fino
Aspecto del grano	Largo, esbelto y uniforme
Color	Blanco
Largo del grano	6,70 mm
Ancho del grano	2,10 mm
Amilosa	Intermedio
Temperatura de gelatinización	Intermedia
Peso de 1000 granos	16,01 g
Origen	Uruguay (norte del país)
Presentación	Bolsa de polipropileno de 50 kg
Otras presentaciones	Disponibles a pedido
Rendimiento en cocción	Excelente
Vida útil	24 meses (en condiciones adecuadas de almacenamiento)
Almacenamiento	Conservar en lugar fresco, seco y limpio

FROCOM
Origen Uruguay

PERSONAS · TIERRAS FÉRTILES · OPORTUNIDADES

HECHO EN URUGUAY

FICHA TÉCNICA

ARROZ BLANCO Tacuarí



Vigencia	2026
Nombre del producto	ARROZ BLANCO Tacuarí
Grupo	Arroz elaborado
Sub-grupo	Pulido
Tipo	Largo Fino
Presentación	Bolsas de 25kg, 50kg de polipropileno y Granel en liner bags de polipropileno grado alimenticio.

CARACTERÍSTICAS

Humedad	Máx. 13,50 %
Granos quebrados	Máx 4,00 %
Granos yesosos	Máx. 1,00 %
Granos Paddy	Máx. 1 unidades por kg
Granos Manchados	100 %
Granos Amarillos	1%
Materias Extrañas o impurezas	0% por kg
Amylase (Intermedio-Alto)	28%
Alkali dispersion	6,9

Libre de GMO.
Producto no modificado genéticamente.

Libre de Alergenos
Fuente consultada: lista de alergenos mas actual según lo detallado por el Food Labelling (Enmienda) (Inglaterra) (N°2) regulaciones 2004; Directiva 2003/89/ EC del 10 de noviembre de 2003 de la lista de alergenos realizada por la Union Europea.

No contiene gluten.
No contiene clesterol por ser un producto vegetal. No contiene aditivos.

Conservación de previa a la cocción: Conservar en lugar seco y fresco, sin incidencia directa de rayos solares

Caducidad: Consumir preferentemente antes de 1 año de fecha de envasado.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR PORCIÓN (50 GRAMOS, 1/4 TAZA)

Detalle	Cantidad por Porción	% VD (*)
Valor energético	173 Kcal (726 kj)	9
Carbohidratos	38 g	13
Proteinas	5,0 g	7
Grasas Totales	0 g	0
Grasas Saturadas	0g	0
Grasas Trans	0g	--
Fibra Alimentaria	0g	0
Sodio	0mg	0

Información Nutricional	
Cantidad Nominal	
Vitamina B1	6mg/kg
Vitamina B12	10ug/kg
Ácido fólico	1.8mg/kg
Selenio	105ug/kg
Vitamina E	15IU/kg
Niacinamida	50mg/kg
Zinc	19mg/kg

* % Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400kj. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

Bella Unión. Rivera 1040. Artigas. Uruguay
+598 99 779 066
exportaciones@frocom.com
www.frocom.com