



Del 30 de noviembre al 2 de diciembre va a tener lugar en Madrid una segunda promoción de la harina de arroz japonesa (*komeko*), después del gran interés que despertó la primera en enero de este mismo año, que superó las expectativas de los organizadores.

Para quienes aún no la conocen, la harina de arroz japonesa (*komeko*) es un tipo de harina fina que se produce únicamente a partir del arroz de grano corto original de dicho país. Con un volumen similar al de la harina de trigo, *komeko* está elaborada por tecnología japonesa avanzada destinada exclusivamente a la producción de harina de arroz, excluyendo la harina de cualquier otro cereal. Su exigente proceso de producción garantiza un mínimo daño a su valor nutricional. Por eso, en los últimos años está atrayendo de forma creciente la atención de los mercados internacionales.

La harina de arroz *made in Japan* puede utilizarse fácilmente como alternativa a la harina de trigo (harina blanda) en muchos tipos de platos, pan, dulces, etc. sin ningún tipo de aditivos. Se puede emplear para fritos, rebozados, espesar salsas o hacer masa de pan o repostería. Además como el arroz no contiene gluten, resulta ser un producto ideal para dar respuesta a la demanda creciente de todo tipo de alimentación para celíacos.

Las ventajas de la harina de arroz son:

- Su bajo índice de absorción de aceite
- Los fritos y rebozados salen crujientes, y se mantienen así incluso en frío
- Al paladar tiene una textura suave y jugosa
- Cunde mucho: sólo se necesita una pequeña cantidad
- Al no contener gluten, es una alternativa ideal para celíacos

## Presentación en el Mercado de Vallehermoso el 30 de noviembre

El próximo viernes 30 de noviembre de 17 a 19:30 horas, tendrá lugar la nueva presentación de *komeko* en el Mercado de Vallehermoso de Madrid (calle de Vallehermoso, 36). Posteriormente y también durante los días 1 y 2 de diciembre se podrán degustar en el mismo Mercado distintos platos elaborados con *komeko*, gracias a la colaboración de los bares ubicados en el interior de sus instalaciones.

## Stand en el 35º Festival del Celíaco

El día 1 de diciembre se instalará un stand dedicado a la harina de arroz japonesa *komeko* en el 35º Festival del Celíaco, organizado por la Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten en el Pabellón de Cristal de la Casa de Campo.



Información: <https://www.celiacosmadrid.org/novedades/noticias/vienes-al-35-festival-del-celiaco/>



## Dónde comprar la harina de arroz komeko

Por gentileza del distribuidor SDC Sin Gluten (Suministros dietéticos controlados, Distribuidor de alimentación Sin Gluten), se podrán comprar los productos de harina de arroz *komeko* (harina, harinas mixtas para pan, pancake y okonomiyaki, pasta fresca, tallarines para ramen...) tanto en el Mercado de Vallehermoso como en el Festival del Celíaco.

Las marcas niponas de mayonesa **Kewpie** y de salsa de okonomiyaki **Otafuku**, muy populares en Japón, ofrecerán también sus productos sin gluten para la degustación de okonomiyaki preparado con harina de arroz *komeko*.

Esta promoción forma parte de los eventos oficiales de conmemoración de los 150 años del establecimiento de relaciones diplomáticas entre España y Japón.

## Más información, y acreditaciones para prensa y profesionales a la presentación del 30 de noviembre:

Miwa Nakamura

Email: [komeko@crossmedia-works.com](mailto:komeko@crossmedia-works.com) Tel.: +34 911 28 23 69 **Página oficial** <http://komeko.es/>