



Código:	06-013		Bol./Caja:	10
Formato:	1/1	bolsa en plástico	FCP:	24 meses
Peso neto:	1000g			

Ingredientes principales

Arroz variedad arborio (originario de la planta *Oryza Sativa*).

Características organolépticas

Color: blanco.

Aspecto: granos grandes y largos.

Advertencias por la conservación

Conservar las bolsas en un lugar fresco y seco, lejos de fuentes de calor. Una vez abierto, consumir en breve.

Características del producto

El arroz Arborio toma su nombre de la ciudad de Vercelle donde se originó en 1446 por derivación del tipo Vialone. Entre los arroces italianos es el que tiene los granos más grandes y es el más utilizado en las cocinas italianas. Durante la cocción el calor penetra primero la parte más externa, mientras que el núcleo rico en almidón permanece en el diente.

Argumentaciones de venta

El envase al vacío preserva el arroz intacto de contaminaciones bacterianas, mohos y humedad, garantizando al mismo tiempo una durabilidad muy superior a los envases tradicionales. Además, el arroz conserva todas sus cualidades nutricionales y organolépticas originales.

Cientela interesada

Restaurantes, fondas, tabernas, cantinas, agroturismos, son sólo algunos ejemplos de clientela interesada en este tipo de producto. Indicado para grandes consumidores.

Modos de empleo

La relación entre arroz y agua no es constante y depende del plato que se prepare, de la variedad empleada, de las porciones programadas. Tomando como base 100 gramos de arroz para hervir, se puede decir indicativamente que para cocinar bien necesita de medio litro de agua. La cantidad de agua disminuye para las sopas en caldo que deben ser moderadamente líquidas y cremosas. Por último, en el caso de los arroces, debe disponerse de al menos un tercio de litro de caldo por cada 100 gramos de arroz. La relación óptima es entonces: 400 gr. de arroz 1 litro y medio de caldo. Es especialmente adecuado para la realización de risotto mentecato y timbales de pasta.