

VARIETATS D'ARRÒS



Arròs rodó: La seva cocció és homogènia i té una gran capacitat d'absorció del sabor dels aliments que acompanya. Recomanat per elaborar paelles, arrossos caldosos i guisats.



Arròs vaporitzat: De gra llarg sotmès a un tractament amb vapor. Sempre queda solt i mai es passa. Recomanat per a la preparació de paelles, arrossos caldosos, amanides i guarnicions.



Arròs salvatge: Els grans són estrets, foscos i molt perfumats. Suggerim preparar-lo sol o barrejar-lo amb altres arrossos.



Arròs vermell: gra llarg i presenta un color vermellós o marró castanyer. Té un lleuger sabor a nou. Un arròs amb un color que agradarà a tots els nens.



Arròs Basmati: De gra llarg i fi, un cop cuit, queda molt esponjós. La seva característica aroma recorda a la de les nous i pel seu sabor únic és adequat per a elaborar tot tipus d'amanides, guarnicions i receptes exòtiques.



Arròs Thai: De gra llarg i fi, el seu sabor és suau i té notes florals. Recomanem rentar-lo bé amb aigua freda abans d'utilitzar-lo i és ideal com a ingredient en saltats, curris, amanides i plats asiàtics.



Arròs bomba: Aspecte rodó i curt. Té capacitat per a "bombar" i no es passa. Recomanat especialment per a la preparació de paelles i tot tipus de receptes mediterrànies.



Arròs integral: Conserva la closca, el pericarp i la pell. Més fosc que els altres arrossos. El seu sabor recorda a la fruita seca i té una textura masticable.

Sabies que hi ha almenys 80.000 varietats de la planta de l'arròs?

