

ILLA DE RIU

Delta del Ebro

Los arroces “Illa de Riu” se cultivan en la finca Illa de Riu con semillas propias, cuidadosamente seleccionadas, por lo que siempre es homogéneo, calidad y uniformidad garantizada. Los arroces “Illa de Riu” ofrecen una calidad constante porque no contienen ningún grano de otras variedades y por eso tiene siempre el mismo gusto, la misma textura, la misma apariencia, necesita idéntico tiempo de cocción, etc., características que agradece el cocinero más exigente. Constancia garantizada.



ARROZ BAHÍA

DESCRIPCIÓN

La variedad de arroz Bahía es considerada por todos, desde hace más de 30 años, como la mejor de entre las más comunes de nuestro país.

FORMATOS

Saquitos de 1kg.

ARROZ BOMBA

DESCRIPCIÓN

Variedad de arroz ya cultivada durante el siglo pasado. Muy apreciado por su calidad culinaria. El cocer aumenta dos veces su longitud, no se empasta y presenta una consistencia y sabor excelentes.

FORMATOS

Saquitos de 1kg.

Saquitos de 2kg.

Saquitos de 5kg.

ARROZ CARNAROLI

DESCRIPCIÓN

Variedad de arroz originaria de Italia, conocida desde 1961. De grano grande y consistente, es muy apreciado en la alta gastronomía, especialmente para risottos.

FORMATOS

Saquitos de 1kg.

Consultar para otros formatos.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com