

En toda nuestra línea de arroces, utilizamos como materia prima la milenaria *Oryza Sativa* o arroz cáscara. Esta planta es cosechada mayoritariamente en la provincia de Entre Ríos.

El arroz cáscara es recepcionado en nuestros acopios y seleccionado bajo los más estrictos controles de calidad.

Se comercializan dos grandes tipos: Arroz Largo fino y Largo Ancho o Doble Carolina. Estos arroces difieren preferentemente en las características morfológicas.

Los arroces tipo 00000 son aquéllos que contienen como máximo un 15 % de granos quebrados.

Los arroces tipo 0000 son aquéllos que contienen como máximo un 25 % de granos quebrados.

Ambos tipos son cosechados y sometidos a procesos de secado, acondicionado, limpieza y posteriormente se procede al descascarado y al pulido de los granos dependiendo del producto final a obtener.

Arroz Bárbara Largo Fino 00000 Envase Azul

El arroz utilizado es el del tipo largo fino. La calidad comercial de este arroz es 00000, lo que indica que puede tener hasta un 15 % de arroz quebrado. Mediante procedimientos controlados, se ha logrado llegar al consumidor con un producto que no supera el 10 % de granos quebrados.



Arroz Bárbara Doble 00000 Envase Rojo

El arroz utilizado es el del tipo largo ancho. La calidad comercial cumple con las mismas características que el arroz largo fino. La diferencia está en la variedad del grano que son de mayor tamaño.



Instrucciones de uso (Arroz Largo Fino y Doble)

- 1 Colocar en una olla agua y sal a gusto, y poner a hervir.
- 2 Colocar 1 taza de arroz por cada 5 tazas de agua.
- 3 Cocinar durante 11 a 13 minutos.

Cocción en microondas.

- 1 Colocar en una olla de vidrio con tapa, una taza de arroz y 2 ½ tazas de agua. Se recomienda poner menos sal que de la forma tradicional.
- 2 Llevar al microondas, cuidando que la olla esté tapada, y cocinar en potencia máxima durante 13 minutos.

Arroz Bárbara Integral Largo Fino Envase Verde

Este arroz es propiamente el arroz entero, solo descascarado. Tiene, como todos los cereales integrales, un mayor valor nutritivo que el arroz pulido. Mantiene una cantidad interesante de vitaminas del complejo B y, por supuesto, de fibra dietética. Comparando con los otros arroces, el arroz integral es más rico en fibra y proteínas.

Instrucciones de uso

- 1 Colocar en una olla agua y sal a gusto, y poner a hervir.
- 2 Colocar 1 taza de arroz por cada 3 tazas de agua.
- 3 Cocinar durante 15-20 minutos.

Cocción en microondas.

- 1 Colocar en una olla de vidrio con tapa, una taza de arroz y una taza de agua. Se recomienda poner menos sal que de la forma tradicional.
- 2 Llevar al microondas, cuidando que la olla esté tapada, y cocinar en potencia máxima durante 10 minutos.

Arroz Bárbara Parboil Largo Fino 00000 Envase Amarillo

Este arroz es sometido a un proceso de vaporización mediante el cual los almidones se gelatinizan, de esta manera se logra obtener un producto que no se pega y que nunca se pasa en la cocción, quedando el arroz siempre al dente.

Instrucciones de uso

- 1 Colocar en una olla agua y sal a gusto, y poner a hervir.
- 2 Colocar 1 taza de arroz por cada 3 tazas de agua.
- 3 Cocinar durante 15 minutos o hasta que compruebe, pellizcando un granito de arroz, que el mismo no tenga el corazón duro.



Cocción en microondas.

- 1 Colocar en una olla de vidrio con tapa, una taza de arroz y una taza de agua. Se recomienda poner menos sal que de la forma tradicional.
- 2 Llevar al microondas, cuidando que la olla esté tapada, y cocinar en potencia máxima durante 10 minutos.

Arroz Nutrimax Largo Fino 00000

El arroz utilizado es el del tipo largo fino. La calidad comercial de este arroz es 00000, lo que indica que puede tener hasta un 15 % de arroz quebrado.

Mediante rigurosos controles de calidad, el arroz Nutrimax Largo Fino 00000, llega al consumidor manteniendo un justo equilibrio entre calidad y buen precio.



Instrucciones de uso

- 1 Colocar en una olla agua y sal a gusto, y poner a hervir.
- 2 Colocar 1 taza de arroz por cada 3 tazas de agua.
- 3 Cocinar durante 10 minutos

Cocción en microondas.

- 1 Colocar en una olla de vidrio con tapa, una taza de arroz y 2 ½ tazas de agua. Se recomienda poner menos sal que de la forma tradicional.
- 2 Llevar al microondas, cuidando que la olla esté tapada, y cocinar en potencia máxima durante 13 minutos.