

VARIEDAD:
Bomba
CATEGORÍA:
Extra

SACO PAPEL 1/2KG



SACO PAPEL 1KG



SACO PLÁSTICO 5KG



SACO PLÁSTICO 5KG



Arroz redondo de color perlado y aspecto consistente. Recomendado para cocinar platos típicos de la región, arroces secos o caldosos. Absorbe mucho el sabor y posee mayor resistencia a la sobrecocción.

Consejos de uso - Recomendado para la gastronomía mediterránea, en especial paellas. Absorbe muy bien el sabor del caldo con el que se cuece, sin abrirse. Cuatro proporciones de agua por una de arroz. Tiempo de cocción aproximado 18 minutos.

VARIEDAD:
Bombón
CATEGORÍA:
Extra

SACO PAPEL 1/2KG



SACO PAPEL 1KG



SACO PLÁSTICO 5KG



SACO PLÁSTICO 5KG

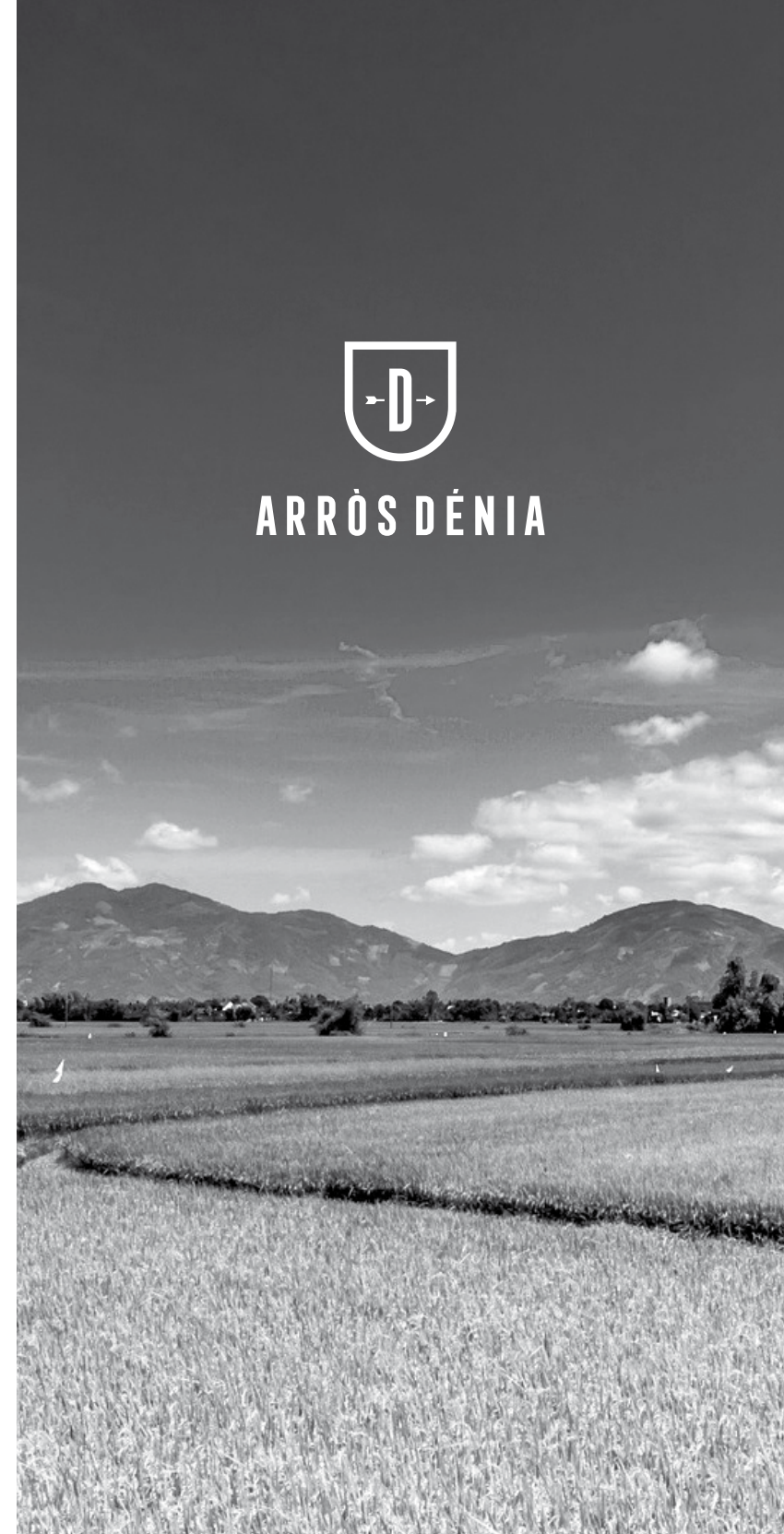


Arroz tradicional de la zona de Alicante, recuperado tras 50 años sin cultivarse. Muestra gran capacidad de absorción del sabor, por su estructura, y se mantiene consistente, suelto y entero.

Consejos de uso - Recomendado para la gastronomía mediterránea, en especial paellas. Por su consistencia resistente a la sobrecocción es un arroz ideal para platos melosos y caldosos. Cuatro proporciones de agua por una de arroz. Tiempo de cocción aproximado 22 min.



ARRÒS DÈNIA



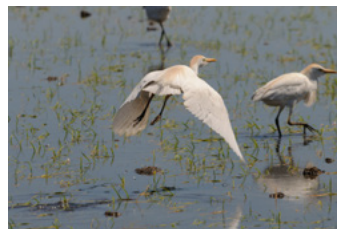


Finca **Rincón del Rosario** es más que un proyecto agrario, desde el primer momento fue concebida como santuario para aves autóctonas y migratorias.

La **Finca Rincón del Rosario**, ocupa un paraje único, a caballo entre las provincias de Alicante y Valencia, sobre una extensión de cultivo de 215 hectáreas, y en varios términos municipales, de uno de ellos toma el nombre.

El objetivo de **Arròs Dénia** se centra en la obtención de la máxima calidad a partir del cultivo de dos variedades de arroz autóctono que tradicionalmente se han plantado en este territorio, bomba y bombón. Este último dejó de cultivarse hace más de 50 años, pero ha vuelto gracias a la constancia de los agricultores locales y al hallazgo de unas semillas datadas en 1932. Tras la primera fase de investigación y experimentación con cultivos alternativos, en la siguiente campaña se espera obtener una buena parte de la producción en ecológico.

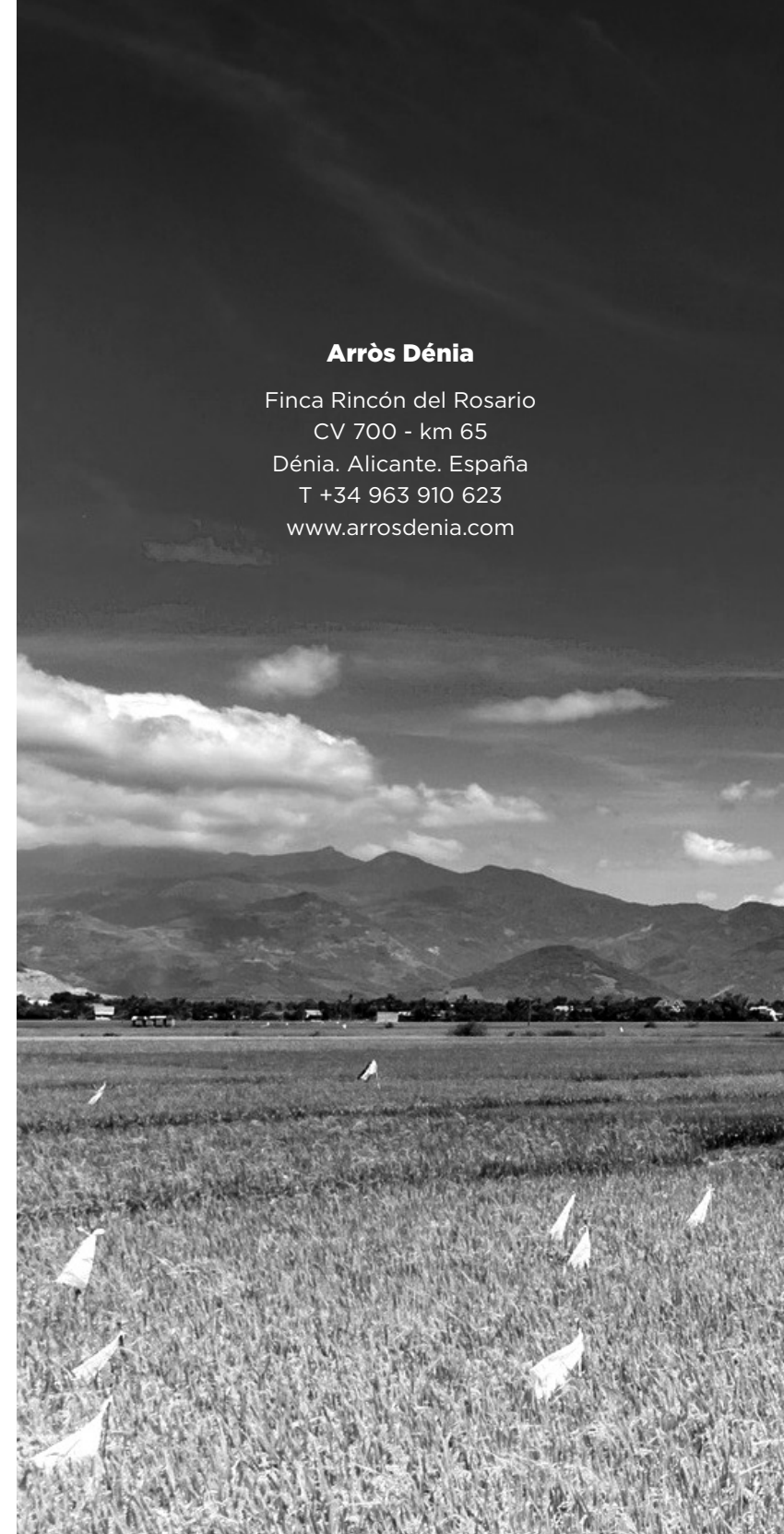
Sin embargo, el proyecto **Finca Rincón del Rosario**,



va más allá de ser considerada una explotación agraria al uso, porque desde el primer momento fue concebida como santuario para aves autóctonas y migratorias. Los trabajos agrícolas y prácticas de gestión medioambiental han permitido alcanzar la certificación ISO 14.001. La Finca ya forma parte de la red **Wildlife States** por sus características y potencial en biodiversidad.

Los profesionales de la cocina que han empleado **Arròs Dénia**, lo describen por su versatilidad y capacidad de respuesta ante el recetario tradicional, simplemente, como único.

Arròs Dénia es además el eslabón necesario que refuerza los valores y la estrategia alimentaria del territorio UNESCO, al que pertenece la capital de la Marina Alta por méritos propios desde 2015.



Arròs Dénia

Finca Rincón del Rosario
CV 700 - km 65
Dénia. Alicante. España
T +34 963 910 623
www.arrosdenia.com