

# Arroz Sivaris

España

Empresa familiar, que cuenta con la experiencia de dos generaciones en la especialización del cultivo y producción de arroz.

Hoy, la tercera generación sigue manteniendo las prácticas tradicionales en las diferentes fases de su cultivo y elaboración e incorporan las ventajas de las nuevas tecnologías en todos los procesos, para asegurar el máximo nivel de calidad.

Productores especialistas en el cultivo de algunas de las variedades que comercializan, como por ejemplo el arroz Bomba, variedad que se cultiva dentro del Parque Natural de la Albufera de Valencia, ayudando a conservar y mantener el ecosistema de este humedal.



## Arroz Sivaris Redondo

Arroz de la variedad japónica. De grano medio o redondo cultivado en el Mediterráneo. Esta variedad tiene mayor capacidad que los arroces de la variedad índica para absorber el sabor del caldo en el que se cuece.

Formato:  
500 grs.  
1 kg.



## Arroz Sivaris Largo

Arroz de la variedad índica. De grano largo y delgado. Es al menos tres veces más largo que ancho. Después de cocinarlo, sus granos tienden a permanecer separados, debido a su bajo contenido de amilopectina (componente del arroz).

*Formato:*  
500 grs.  
1 kg.



## Arroz Sivaris Bomba

Cosecha propia. Cultivado en el entorno ecológico del Parque Natural de la Albufera. Variedad de grano japónica, de aspecto perlado. Su grano es redondo y corto. Está considerado, por los expertos, como de una calidad culinaria extraordinaria gracias a su composición.

*Formato:*  
500 grs.  
1 kg.



## Arroz Sivaris Carnaroli

Arroz de la variedad japónica. De grano grueso y blanquecino. Es la variedad más famosa que se cultiva en Italia. Posee un óptimo equilibrio entre buena capacidad de absorción y pérdida relativamente baja de almidón durante la cocción. Es un arroz excelente para la preparación de risottos.

*Formato:*  
500 grs.  
1 kg.



## Arroz Sivaris Aromático

Cultivado originalmente en las laderas del Himalaya al norte de la India y del Pakistán. Arroz de la variedad índica, su grano es fino y delgado. Lo diferencia su perfume, que lo hace muy apetecible. El aroma de este arroz se debe a la alta concentración de acetilpirrolina.

*Formato:*  
500 grs.  
1 kg.



## Arroz Sivaris Black

Grano de arroz de la variedad japónica. Del color del ébano. Por ser integral es rico en fibra y sales minerales, tiene un alto valor nutricional que proporciona notables beneficios a nuestro organismo. Destacar su elevado contenido en hierro y selenio.

*Formato:*  
500 grs.  
1 kg.



## Arroz Sivaris Salvaje

Se trata de la semilla de una planta acuática llamada «avena de agua» o «arroz indio», que crece silvestre en los suelos pantanosos de América del Norte y el sur del Canadá. Su grano es largo y delgado, de color oscuro tirando a marrón. Tras su cocción el grano se mantiene entero. Se utiliza para ensaladas o guarniciones de aves, caza y marisco. Es el ingrediente perfecto para la “cocina de autor”.

*Formato:*  
500 grs.  
1 kg.



## Arroz Sivaris Mediterráneo

Arroz de la variedad japónica. De grano grueso y blanquecino. Es la variedad más famosa que se cultiva en Italia. Posee un óptimo equilibrio entre buena capacidad de absorción y pérdida relativamente baja de almidón durante la cocción. Es un arroz excelente para la preparación de risottos.

*Formato:*  
500 grs.  
1 kg.



## Arroz Sivaris Sushi

Grano de arroz de la variedad japónica. Del color del ébano. Por ser integral es rico en fibra y sales minerales, tiene un alto valor nutricional que proporciona notables beneficios a nuestro organismo. Destacar su elevado contenido en hierro y selenio.

*Formato:*  
500 grs.  
1 kg.

