



<http://montsia.es/>



<https://www.facebook.com/arrozmontsia/>



[lacamara@lacamara.es](mailto:lacamara@lacamara.es)



<https://bit.ly/2PYAAWp>



### Buenas oportunidades de recomendación:



### Información:

Arroz Extra. 1 kg.

Tipo semilargo perlado y color blanco.

Se utiliza tradicionalmente la misma variedad, la Montsianell, para asegurar su tiempo de cocción, esta variedad tiene una gran capacidad de absorción de gustos y sabores.

Tiempo de cocción: 15 min.

Tiempo de reposo: 3 min.

Denominación de Origen: Delta del Ebro.



### Presentación en bares y restaurantes:

**Sabor y calidad incomparables.**

El preferido de prestigiosos restauradores y el más utilizado entre los profesionales del sector.

**Ideal para paellas, ensaladas, acompañamiento de carnes y pescados y también en la preparación de excelentes postres a base de arroz.**

#### **Arroz blanco con pescado**



Su característica más destacada es su gran **capacidad de absorción del sabor del caldo y de los ingredientes.**

Posee una mayor cantidad de granos enteros, con el resultado de un arroz más suelto y una cocción más uniforme.

Su cocción es homogénea y facilita la elaboración de platos tan sabrosos como la paella.



**Fuentes:** <http://montsia.es/> - <https://unareceta.com/> - <http://nosotros2.com/>