



<http://www.montsia.es/>



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



lacama@lacamara.es



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



Buenas oportunidades de recomendación:



Información:

Arroz bomba. 1 kg.

Tipo grano redondo.

Alta cocina.

Tiempo de cocción: 16 min.

Tiempo de reposo: 3 min.

Denominación de origen: DELTA DEL EBRO.



Gran capacidad
de absorción.

Características:

Se trata de un arroz originario de la India.

Este tipo de arroz se cultiva desde la Edad Media en la península ibérica.

Se caracteriza por ser menos adherible al fondo de los recipientes de cocción (se debe al contenido de un tercio de amilosa).



Presentación en bares y restaurantes:

Arroz caldoso de pollo



Es el preferido para elaborar **paellas** y **arroz caldosos de pescado**.

El resultado es un arroz **tierno y suave al paladar**.

Este tipo de arroz requiere un mayor contenido de agua.

El arroz Bomba Montsià es ideal para la preparación de platos de alta cocina, gracias a la calidad de una selecta variedad de arroz.

Sus granos cortos y redondeados tienen una gran capacidad de absorción.



Fuentes: <http://www.lacamara.es/> - <https://es.wikipedia.org/> - <http://montsia.es/>