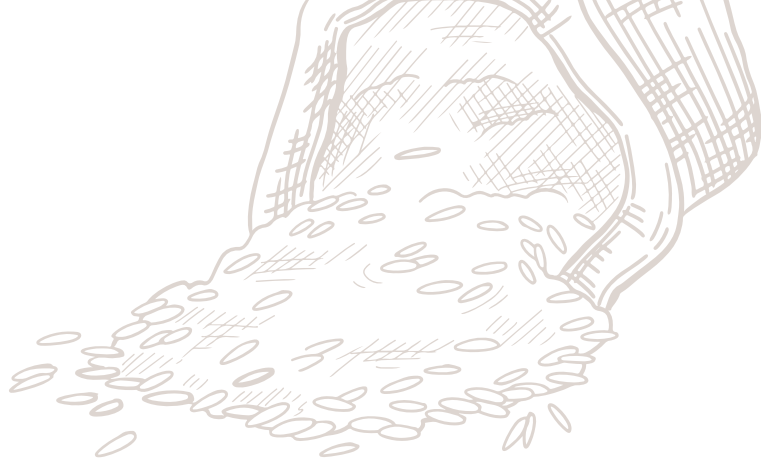




AVICSA
SABORS SELECTES
**ARROZ
SIVARIS**

UN ARRÒS PER A CADA OCASIÓ

*Cultiu i varietats d'arròs per
a cuiners de prestigi i botigues selectes*

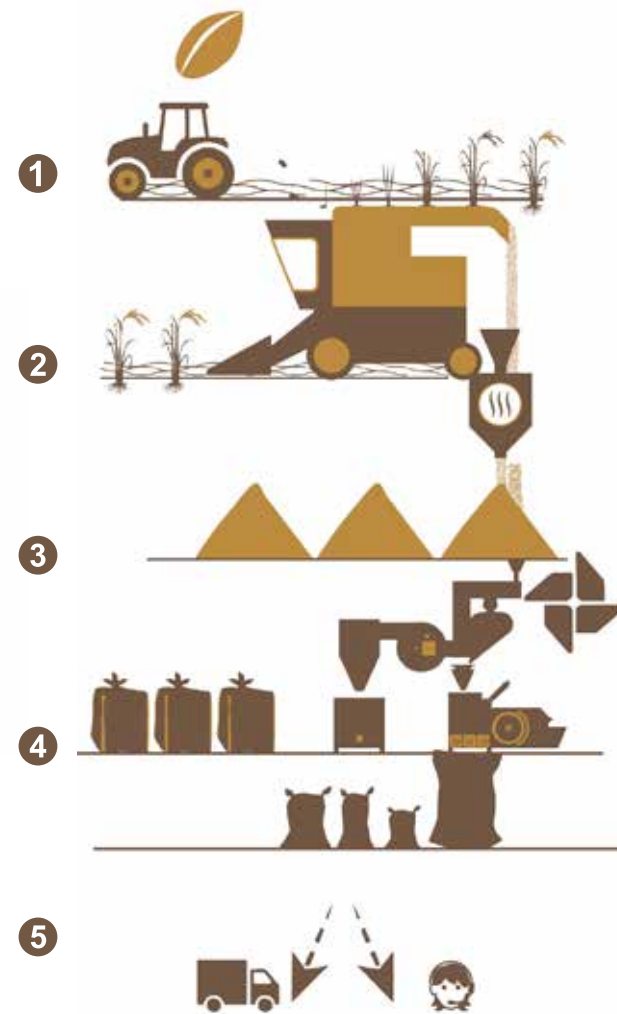


al buntera

ARROZ SIVARIS

Un arròs per a cada ocasió

Dedicada al cultiu de l'arròs des de fa generacions, **Sivaris** és una empresa familiar, agricultors d'ofici i d'entorn natural, que treballa la terra per aconseguir una **nova percepció de l'arròs**. Les diferents varietats, cuidades al detall, així com tot un procés integral propi d'elaboració de principi a fi, obté un producte compartit amb **cuiners de prestigi i botigues selectes**.



El Consell regulador de la **Denominació d'Origen** és l'organisme que garanteix que aquest arròs pertany a les varietats autòctones, cultivades a partir de llavors certificades dins dels **Parcs Naturals de la Comunitat Valenciana**.



integració vertical

Realització de tot el procés, des de la llavor fins a l'envàs.

- 1 Producció de la llavor, sembra i conreu
- 2 Procés de sega
- 3 Assecament i emmagatzematge
- 4 Elaboració i envasat de l'arròs
- 5 Venda i distribució

Parc Natural de l'Albufera

El cultiu d'aquest arròs es troba al Parc Natural de l'Albufera de València i el Marjal de Pegó-Oliva d'Alacant, **entorns privilegiats** per a obtenir aquest cereal gràcies al seu alt valor mediambiental, amb les seves característiques climatològiques i abundant biodiversitat.

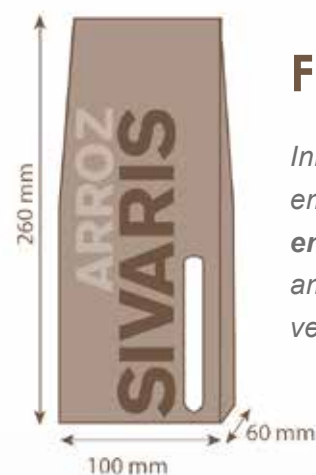
collita pròpia

AVICSA
SABORS SELECTES

SIVARIS FORMATS

Escull el que millor s'adapta a tu

Tots els envasos s'elaboren un a un, acabant el procés a mà en tota la gamma de productes. Sivaris ofereix **diferents formats i envasos** per a la practicitat de la venda i consum, cadascun pensat per a diferents usos i adaptant-los a les necessitats de cada professional.



FORMAT KRAFT 1KG

Innovador, original i fàcilment emmagatzemable. És ideal per a **venda en botiga**, ja que el seu envàs és atractiu, amb una finestra transparent per a poder veure la matèria primera de l'interior.



FORMAT HORECA 5KG

Especialment dissenyat per al **sector HORECA**. De molt fàcil i pràctic emmagatzematge i ús a la cuina, estalviant temps de manipulació al professional.



SIVARIS VARIETATS



(10038) ARROZ
ALBUFERA 1KG - SIVARIS



(10043) ARROZ
ALBUFERA 5KG - SIVARIS

ALBUFERA

Varietat d'arròs relativament jove que només es cultiva a l'Albufera de València. Absorbeix sabor, és excel·lent per a **paelles o arrossos secs**, resistent a l'empastat gairebé tant com el Bomba i, sobretot, resisteix moltíssim al repòs.

Mode de preparació:

Necessita **16 minuts** de cocció i tres o quatre proporcions d'aigua per cada una d'arròs.

BOMBA

Varietat també apta per a **paelles i arrossos secs**, resistent durant bastant temps al foc i permetent afegir-hi brou, fet que afavoreix **l'absorció del sabor**. Tot i que és un gra petit, un cop cuinat creix i canvia d'aspecte. La diferència fonamental d'aquesta varietat respecte a altres arrossos la trobem en la composició del midó del gra i la gran quantitat d'amilosa, que el fa molt resistent a l'empastat.

Mode de preparació:

Necessita **18 minuts** de cocció i tres o quatre proporcions d'aigua per cada una d'arròs.



(10039) ARROZ
BOMBA 1KG - SIVARIS



(10044) ARROZ BOMBA
5KG - SIVARIS



(10040) ARROZ
CARNAROLI 1KG - SIVARIS



(10045) ARROZ
CARNAROLI 5KG - SIVARIS

CARNAROLI

Varietat d'origen italià cultivada perfectament a l'Albufera, de gra bastant gran i que es comporta pràcticament igual que els arrossos valencians pel que fa a l'absorció del sabor i espessir el brou. És ideal per **arrossos melosos, caldosos i risotto**, ja que manté molt bé la seva consistència en l'interior i la cremositat exterior. També és una boníssima opció per elaborar arròs amb llet o qualsevol recepta similar.

Mode de preparació:

Necessita bastant quantitat de brou, afegida de forma gradual, i una cocció d'uns **30 minuts** per a risotto i d'uns **22-24 minuts** per a receptes tradicionals mediterrànies.

BLACK

Original de la Xina; varietat de gra mitjà integral que s'acostuma a utilitzar en **acompanyaments o amanides**. Aporta múltiples beneficis nutricionals gràcies al seu alt contingut en fibra i oligoelements. És aromàtic i pot ser una opció molt útil també gràcies al seu color, **decoratiu** i aportant contrast visual a l'hora d'emplatjar.

Mode de preparació:

S'aconsella deixar-lo en remull abans de cuinar-lo per reduir així el seu temps de cocció, d'uns **35 minuts**. És molt resistent a la sobre cocció i la seva textura és ferma, al dente.



(10041) ARROZ
BLACK 0,5 KG - SIVARIS



(10046) ARROZ
BLACK 5KG - SIVARIS



(10042) ARROZ
JAZMIN 1KG - SIVARIS



(10047) ARROZ
JAZMIN 5KG - SIVARIS

JAZMÍN

Originari de Tailàndia, és una de les varietats més consumides del món. És de gra llarg i cristal·lí **ideal per guarnicions i amanides**. La seva principal característica és el seu aroma, debut a l'acumulació d'una substància aromàtica natural.

Mode de preparació:

No absorbeix molt sabor i necessita 2 proporcions d'aigua per una d'arròs, amb una cocció d'uns **15 minuts**.



(10048) ARROZ
KOSHIHIKARI 5KG - SIVARIS

KOSHIHIKARI

Varietat originària de la zona de Niigata (Japó), cultivat a l'Albufera de València. És d'agradable sabor i excel·lent comportament a la cuina. Manté la seva textura suau i homogènia, sense que els grans es trenquin, presentant un balanç perfecte entre cremositat i consistència. És **ideal per cuinar sushi, arancini** o qualsevol elaboració que requereixi grans enganxosos **per a modelar al gust**.

Mode de preparació:

Es recomana rentar-lo sota l'aixeta i deixar-lo en remull abans de la cocció. Es bull a foc lent, amb una cocció de **15 minuts** mantenint el recipient cobert amb una proporció i mitja d'aigua per cada una d'arròs.



AVICSA
SABORS SELECTES

**ARROZ
SIVARIS**

Pol. Ind. Camí dels Frares
C/J · Parcel·la 16 · Nau 6
25190 Lleida · Tel. 973 25 73 10

www.avicsa.com

