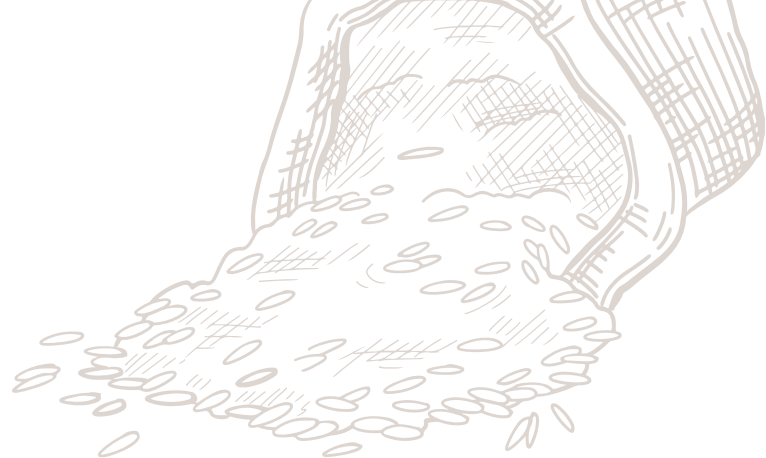




AVICSA
SABORS SELECTES
**ARROZ
SIVARIS**

UN ARROZ PARA CADA OCASIÓN

*Cultivo y variedades de arroz
para cocineros de prestigio y tiendas gourmet*

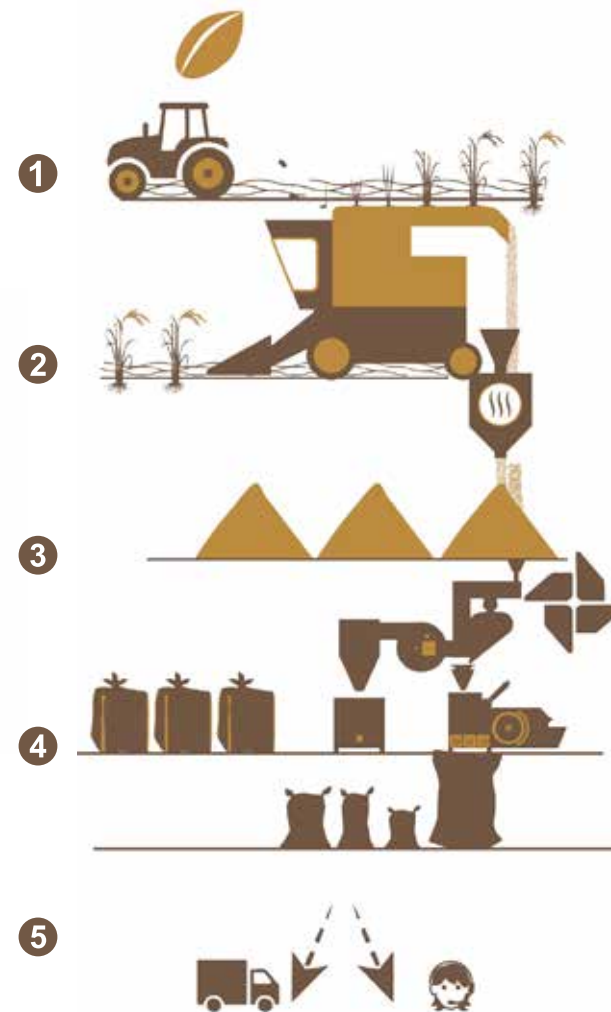


albufera

ARROZ SIVARIS

Un arroz para cada ocasión

Dedicada al cultivo del arroz desde hace generaciones, **Sivaris** es una empresa familiar, agricultores de oficio y de entorno natural que trabaja la tierra para conseguir **una nueva percepción de arroz**. Las diferentes variedades, cuidadas al detalle, así como todo un proceso integral propio de elaboración de principio a fin, obtiene un producto compartido con **cocineros de prestigio y tiendas gourmet**.



integración vertical

Realización de todo el proceso, desde la semilla hasta el envase.

- 1 Producción de la semilla, siembra y cultivo
- 2 Proceso de siega
- 3 Secado y almacenamiento
- 4 Elaboración y envasado del arroz
- 5 Venta y distribución

Parque Natural de la Albufera

El cultivo del arroz se encuentra en el Parque Natural de la Albufera de Valencia y el Marjal de Pegó-Oliva de Alicante, **entornos privilegiados** para obtener este cereal gracias a su alto valor medioambiental, con sus características climatológicas y abundante biodiversidad.

El consejo regulador de la **Denominación de Origen** es el organismo que garantiza que este arroz pertenece a las variedades autóctonas, cultivadas a partir de semillas certificadas dentro de los **Parques Naturales de la Comunidad Valenciana**.



SIVARIS FORMATOS

Escoge el que mejor se adapta a ti

Todos los envases se elaboran uno por uno, acabando el proceso a mano en toda la gamma de productos. Sivaris ofrece **diferentes formatos y envases** para la practicidad de la venta y el consumo, cada uno pensado para diferentes usos y adaptándolos a las necesidades de cada profesional.



FORMATO KRAFT 1KG

Innovador, original y fácilmente almacenable. Es ideal para la **venta en tienda**, ya que el envase es atractivo, con una ventana transparente para poder ver la materia prima del interior.



FORMATO HORECA 5KG

Especialmente diseñado para el **sector HORECA**. De muy fácil y práctico almacenaje y uso en cocina, ahorrando tiempo de manipulación al profesional.



SIVARIS VARIEDADES



(10038) ARROZ
ALBUFERA 1KG - SIVARIS



(10043) ARROZ
ALBUFERA 5KG - SIVARIS

ALBUFERA

Variedad de arroz relativamente joven que sólo se cultiva en la Albufera de Valencia. Absorbe sabor, es excelente para **paellas y arroces secos**, resistente al empastado casi tanto como el Bomba y, sobretodo, resiste mucho al reposo.

Modo de preparación:

Necesita **16 minutos** de cocción y tres o cuatro proporciones de agua por cada una de arroz.

BOMBA

Variedad también apta para **paellas y arroces secos**, resistente durante bastante tiempo al fuego y permitiendo añadir caldo, hecho que favorece la **absorción del sabor**. Aunque es un grano pequeño, un vez cocinado crece y cambia de aspecto. La diferencia principal de esta variedad respecto a otros arroces la encontramos en la composición del almidón del grano y la gran cantidad de amilosa, que lo hace muy resistente al empastado.

Modo de preparación:

Necesita **18 minutos** de cocción y tres o cuatro proporciones de agua por cada una de arroz.

(10039) ARROZ
BOMBA 1KG - SIVARIS



(10044) ARROZ BOMBA
5KG - SIVARIS



(10040) ARROZ
CARNAROLI 1KG - SIVARIS



(10045) ARROZ
CARNAROLI 5KG - SIVARIS

CARNAROLI

Variedad de origen italiano cultivada perfectamente en la Albufera, de grano bastante grande y que se comporta prácticamente igual que los arroces valencianos en cuanto a la absorción del sabor y espesar del caldo. Es ideal para **arroces melosos, caldosos y risotto**, ya que mantiene muy bien su consistencia en el interior y la cremosidad exterior. También es una **buenísima opción** para elaborar arroz con leche o cualquier receta similar.

Modo de preparación:

Necesita bastante cantidad de caldo, añadida de forma gradual, y una cocción de unos **30 minutos** para el risotto y de unos **22-24 minutos** para recetas tradicionales mediterráneas.

BLACK

Original de la China; variedad de grano medio integral que se acostumbra a utilizar en **acompañamientos o ensaladas**. Aporta múltiples beneficios nutricionales gracias a su alto contenido en fibra y oligoelementos. Es aromático y puede ser una opción muy útil también gracias a su color, **decorativo** y aportando contraste visual a la hora de emplatar.

Modo de preparación:

Se aconseja dejarlo en remojo antes de cocinarlo para reducir así su tiempo de cocción, de unos **35 minutos**. Es muy resistente a la sobre cocción y su textura es firme, 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

Originario de Tailandia, es una de las variedades más consumidas del mundo. Es de grano largo y cristalino ideal para **guarniciones o ensaladas**. Su principal característica es su aroma, debido a la acumulación de una sustancia aromática natural.

Modo de preparación:

No absorbe mucho sabor y necesita 2 proporciones de agua por cada una de arros, con una cocción de **15 minutos**.



(10048) ARROZ
KOSHIHIKARI 5KG - SIVARIS

KOSHIHIKARI

Variedad originaria de la zona de Niigata (Japón) cultivada en la Albufera de Valencia. Es de agradable sabor y excelente comportamiento en la cocina. Mantiene su textura suave y homogénea, sin que los granos se rompan, presentando un balance perfecto entre cremosidad y consistencia. Es **ideal para cocinar sushi, arancini** o cualquier elaboración que requiera granos pegajosos para **modelar al gusto**.

Modo de preparación:

Se recomienda lavarlo bajo el grifo y dejarlo en remojo antes de la cocción. Se hierve a fuego lento, con una cocción de **15 minutos** manteniendo el recipiente cubierto con una proporción y media de agua por cada una de arroz.



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

