

# ILLA DE RIU

## Delta del Ebro

Los arroces "Illa de Riu" se cultivan en la finca Illa de Riu con semillas propias, cuidadosamente seleccionadas, por lo que siempre es homogéneo, calidad y uniformidad garantizada.

Los arroces "Illa de Riu" ofrecen una calidad constante porque no contienen ningún grano de otras variedades y por eso tiene siempre el mismo gusto, la misma textura, la misma apariencia, necesita idéntico tiempo de cocción, etc., características que agradece el cocinero más exigente. Constancia garantizada.



### ARROZ BAHÍA

#### DESCRIPCIÓN

La variedad de arroz Bahía es considerada por todos, desde hace más de 30 años, como la mejor de entre las más comunes de nuestro país.

#### FORMATOS

Consultar

### ARROZ BOMBA

#### DESCRIPCIÓN

Variedad de arroz ya cultivada durante el siglo pasado. Muy apreciado por su calidad culinaria. El cocer aumenta dos veces su longitud, no se empasta y presenta una consistencia y sabor excelentes.

#### FORMATOS

Saquitos de 1kg / 20 saquitos por caja.

Saquitos de 2kg / 10 saquitos por caja.

Saquitos de 5kg / 4 saquitos por pack.

### ARROZ CARNAROLI

#### DESCRIPCIÓN

Variedad de arroz originaria de Italia, conocida desde 1961. De grano grande y consistente, es muy apreciado en la alta gastronomía, especialmente para risottos.

#### FORMATOS

Saquitos de 1kg / 20 saquitos por caja.

**Consultar para otros formatos.**

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

[aseuniv@aseuniv.com](mailto:aseuniv@aseuniv.com)