

# Arròs Illa de Riu

el secret de les millors receptes

*Son una empresa agrícola gestionada des de 1917 per tres generacions de la família Trias del Romero, dedicada a la producció i comercialització d'arròs d'alta qualitat amb la marca Illa del Riu.*

## Arròs Bahía

*L'arròs badia Illa de Riu és una varietat de gran mitjà amb un alt contingut en amilopectina, cosa que li confereix una gran capacitat per absorbir sabors d'altres aliments.*

1 kg x 20 uni

5 kg x 4 uni

## Arròs Marisma

*L'arròs marisma illa de riu és una varietat originària del delta de l'ebre de qualitat extra. De gra gruixut, perlat i sense barreges, és l'arròs rodó amb més capacitat d'absorció.*

1 kg x 20 uni

5 kg x 4 uni

## Arròs Akita Komachi

1 kg x 20 uni

## Arròs Bomba

*L'arròs bomba illa de riu és la varietat més apreciada per la seva qualitat culinària. En coure augmenta dues vegades de longitud, no s'empasta i presenta una consistència i un sabor excel·lents.*

1 kg x 20 uni

2 kg x 10 uni

5 kg x 4 uni

## Arròs Carnarolí

*L'arròs carnaroli illa de riu és una varietat de gra gros i consistent, originària d'italia, molt apreciada en l'alta gastronomia, especialment per a elaborar risottos i arrosos melosos.*

1 kg x 20 uni

5 kg x 4 uni

