



Flor
de
Calasparra

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
ARROZ CALASPARRA
BOMBA

Cultivado, elaborado y envasado por:

Finca Pomabel, S.L.

C/ Ordóñez, 1 bajo
30420 Calasparra - Murcia - España
Tel./Fax: +34 / 968 745 043
info@arrozdecalasparra.es
www.arrozdecalasparra.es

Saco
Artesanal

ARROZ BOMBA DE CALASPARRA

Esta genuina y privilegiada VARIEDAD BOTÁNICA, es indudablemente, dentro del Grupo de Arroz Redondos (especialmente indicados para paella):

EL MEJOR

Su pequeño, pero sabroso grano, tiene la particular característica, que al cocer lo hace longitudinalmente, llegando a aumentar hasta tres veces su tamaño, dejando apreciar unos minúsculos anillos que rodeándolo le dan una forma de acordeón. De esta manera sus granos absorben todos los sabores de sus ingredientes.

FORMA DE COCINARLO

- 1º. Utilice de tres a cuatro partes de caldo por una de arroz.
- 2º. Téngalo unos 5 minutos a fuego fuerte; y suave hasta los 18, en que debe estar acabado.
- 3º. Reposar unos minutos antes de servir.

Una vez fuera del fuego puede aguantar mucho tiempo sin perder consistencia.

La nobleza de este arroz, su elasticidad en el cocinado, ante el agua y el fuego, le ayudará a conseguir el punto de exquisitez que Vd. desea.

Tiene en sus manos una auténtica rareza Biológica una joya de la agricultura artesana: arroz Bomba de Calasparra.