



## Español

**Arroz de grano largo fino**, el cual es 3 veces más largo que ancho. Es ligero, no pega y se separa fácilmente, requiere una proporción relativamente mayor de agua para su cocción.

**Arroz de grano largo ancho**, tras la cocción los granos quedan esponjosos y parcialmente pegados unos a otros; es ideal para las recetas italianas, como el risotto.

## Lo comercializamos en sus distintas presentaciones

*Arroz Cascara*: conserva su envoltura no comestible.

*Arroz Integral*: conserva parte del salvado de la cáscara, lo que lo hace rico en fibras y vitaminas.

*Arroz Blanco*: se le ha extraído la cascara, el salvado y el germen.



## English

**The long grain rice** can be of two different types: thin, is 3 times longer than wide. It is light, does not stick and separates easily, needs a relatively major proportion of water for its boiling.

**The long wade rice grains**, after the boiling they remain spongy and partially stuck one in each other; it is ideal for the Italian recipes, as the risotto.

**We commercialize them in their different presentations**

*Paddy*: Preserves its not eatable band.

*Brown rice*: preserves part of the bran of the rind, which makes it rich in fibers and vitamins.

*White rice*: the rind, the bran and the germ have been extracted