



Arroz Redondo Integral Bio 5 kg Ecosana

SKU: 467010243 EAN13: 8436012945343

Descripción

El **Arroz Redondo Integral Bio** de **ECOSANA** contiene exclusivamente granos de arroz de **origen 100% de agricultura ecológica** para conseguir un producto con el máximo aporte de nutrientes y al mismo tiempo respetuoso con el medio ambiente. Al conservar la **capa de salvado** que contiene el germen, su valor nutricional es mayor que el arroz blanco; siendo una **fuentes de fibra** que hace que se digiera más lento. Por su alto contenido en hidratos de carbono, es un alimento excepcional para todas las personas, ya hagan deporte o no, aportándoles la energía y nutrientes que necesitan.

Ingredientes

Arroz redondo integral*

*Procedente de Agricultura Ecológica.

Modo de uso

Al tratarse de arroz redondo, se pueden hacer infinidad de platos con él: paellas, sopas, guisos, ensaladas, salteados o utilizarlo como acompañamiento en verduras, pollo, setas.... Tu decides como elaborarlo.

Antes de cocinarlo, se recomienda lavarlo bien y dejarlo unas 4 horas antes en remojo. Utiliza tres partes de agua por cada una de arroz y deja cocer entre 25 -30 minutos a fuego medio alto, o bien, durante 35- 40 minutos a fuego lento. Deja reposar 10 minutos para que se termine de hacer con el vapor y estará listo para servir. Como sugerencia, puedes prepararlo con verduras, salteado con setas o pollo, hacer arroz a la cubana o un tres delicias...

Presentación

Saco de 5 Kg

Advertencias

Conservar bien cerrado y en un lugar fresco y seco.

Puede contener trazas de **Gluten, Soja, Frutos de cáscara y Sésamo.**

Información nutricional

Por cada 100 g

| | Cantidad |
|--|------------------------------|
| Valor energético | 1474 kJ/348 kcal |
| Grasas <i>de las cuales saturadas</i> | 2,80 g <i>0,58 g</i> |
| Hidratos de carbono <i>de los cuales azúcares</i> | 72,70 g <i>1,07 g</i> |
| Fibra | 3,60 g |
| Proteínas | 6,20 g |
| Sal | 0,0025 g |

Información sobre alérgenos

Frutos con cáscara, Gluten, Sésamo, Soja,

Certificaciones

