

ARROZ BOMBA DE CALASPARRA DO PAELLARIS 1 KG



Rundkornigt Bombaris

Ursprungsmärkt: DO Calasparra

Bombariset är det absolut bästa riset som Spanien har att erbjuda och ska man göra en riktig Paella är det detta ris du letar efter. Sorten är rundkornig, 5,2 mm lång innan tillagning men ökar hela 100% i längd och tjocklek.

Riset har en hårdhet som den får på naturlig väg i slutet av mognadsprocessen och detta beror på hög temperatur och låg luftfuktighet (30-40%). De låga nivåerna av stärkelse (amylos) gör att riset inte klibbar.

Använd 3-4 delar vatten/buljong och 1 del Bombaris, beräkna 90g per portion. Tillagningstid 20 minuter.

Om producenten

Arroz de Calasparra betyder helt enkelt ris från Calasparra och är världens första ris som blivit ursprungsmärkt (1986). Vi köper vårt ris från det lokala lantkooperativet "Virgen de la Esperanza", vilka står för mer än 95% av produktionen i området sedan 1962 då det bildades. Riset odlas i byn Calasparra som ligger i Murcia väster om Staden Alicante. Den höga kvalitén på vattnet som används för odling av detta ris (från floderna Segura och Mundo) och den höga höjden över havet (300 till 500 meter) gör att man får ut en extremt hög kvalitet av riset från Calasparra.

Nettovikt: 1 kg

Ursprung: Spanien

Förvaring: Torrt och svalt.

Ingredienser: Bombaris.

Näringsvärde per 100 g: Energi: 1474 kJ/352 Kcal Fett: 0,8 g varav mättat fett: 0 g Kolhydrater: 79,1 g varav sockerarter: 0 g Protein: 5,7 g Salt: 0,18 g

ADDITIONAL INFORMATION

Weight 1.01 kg