

O Genuíno Arroz Português!

Segurança Alimentar Garantida!



Embalagem
c/ Atmosfera
Controlada



O ARROZ 100% NACIONAL
UM ARROZ CERTIFICADO
UM ARROZ AMIGO DO AMBIENTE



orivarzea
a natureza do arroz

www.orivarzea.pt

Apartado 29-2120-901 Salvaterra de Magos
Tel.: 263 500 390 Fax: 263 500 399
Fax on-line: 213 516 121

O Genuíno Arroz Português!

Segurança Alimentar Garantida!



Arroz 100% Nacional

Todo produzido na mesma zona geográfica - Lezíria Ribatejana - o que lhe confere uma uniformidade em termos de sabor e cozedura.



Arroz de produção Integrada

Produzido sem adição de químicos que prejudiquem a saúde pública e o ambiente.



Arroz Certificado

Único arroz na Europa certificado pela sua qualidade e segurança alimentar na norma: ISO 7301 ETARZ01/2005



Chef Miguel Bértolo



rolo sushill out

80 gr de Barriga de Salmão
4 Camarões
Cebolinho q.b.
Queijo Creme

100 gr Arroz Carolino
125 ml Água

35 ml Vinagre de Arroz
Açúcar q.b.
Sal q.b.

Juntar o arroz e a água numa panela, e por a cozer durante 30 minutos em lume brando. Entretanto prepare à parte o vinagre de arroz, juntando o sal e açúcar. Quando o arroz estiver cozido, passe o arroz para um recipiente, estenda-o e junte o preparado do vinagre de arroz, envolva-o neste preparado sem esmagar os grãos, e deixe arrefecer.

De seguida lamine todo o salmão, e estenda o arroz numa esteira plastificada, formando um retângulo, no centro barre com queijo creme, e coloque algumas lamina de salmão e junte os camarões no centro, povilhe com cebolinho. Enrole, e no topo do rolo volte a barrar com queijo creme e coloque as restantes lamina de salmão.

Parta em 8 peças e braseie com um maçarico.

