



## Preguntas Frecuentes

### 1. ¿Somos agricultores o elaboradores?

Somos agricultores antes que elaboradores o envasadores. Cuidamos nuestros arroces y otros granos desde la semilla hasta el paquete, hecho que se traduce en la calidad de nuestros productos.

### 2. ¿Qué quiere decir que nuestra cosecha es limitada?

Significa que producimos una determinada cantidad anual, exclusivamente cultivada dentro de áreas concretas muy delimitadas en los Parques Naturales de la Albufera y la Marjal de Pego-Oliva. Al ser una cantidad reducida, podemos garantizar la máxima calidad posible de nuestra cosecha.

### 3. ¿Por qué nuestro arroz es homogéneo?

Porque nuestros arroces son Categoría Extra, porque no mezclamos granos de diferentes variedades en los envases y por la pureza varietal de nuestras semillas.

### 4. ¿Qué es Arroz de Categoría Extra?

Arroz de Categoría Extra es aquel que presenta un porcentaje de granos enteros superior al 92%. Es la categoría máxima que reconoce la legislación española.

### 5. ¿Qué es la pureza varietal?

Es un parámetro de calidad que garantiza que las semillas pertenecientes a una variedad no se encuentran mezcladas con otras de variedades diferentes.

Asimismo garantizamos que en nuestros envases no se encuentran variedades mezcladas: cada una de nuestras referencias pertenece a una sola variedad.

### 6. ¿Qué es el sello de la Denominación de Origen Arroz de Valencia?

Es una certificación de calidad otorgada por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen. El sello se otorga a las variedades de arroz autóctonas, cultivadas a partir de semilla certificada en los Parques Naturales de la Comunidad Valenciana, con un sistema de riego que favorece la maduración homogénea del grano alcanzando la más elevada calidad industrial y culinaria. Por lo tanto, este sello es garantía de que el arroz está cultivado exclusivamente en una misma zona, lo que es un parámetro de calidad.

### 7. ¿Qué es el sello de Producto Natural?

Es un distintivo concedido en exclusiva a los productos

naturales 100%, amparados bajo el sello de la D.O., obtenidos y elaborados dentro del área de los Parques Naturales de la Comunitat Valenciana. El sello garantiza que los procesos de cultivo y elaboración son respetuosos con el medioambiente.

### 8. ¿Dónde cultivamos nuestros arroces y otros granos?

La mayoría de nuestros arroces los cultivamos dentro de los Parques Naturales de La Albufera de Valencia y El Marjal de Pego-Oliva.

### 9. ¿El cultivo del arroz es respetuoso con el medio ambiente?

Sí. Cultivamos con el más exquisito respeto medioambiental dentro de un entorno protegido. Nuestro arroz está limpio de contaminación química y no contiene residuos nocivos de ningún tipo. Varios procesos del cultivo, continuamos realizándolos de forma manual, como antaño.

### 10. ¿Realizamos cultivos ecológicos?

Sí. Algunas de nuestras variedades las producimos mediante cultivo ecológico: la quinoa, el arroz black, el arroz largo y el arroz redondo. Somos pioneros en cultivo de arroz ecológico certificado en la Comunidad Valenciana.

### 11. ¿Se pueden visitar nuestros campos?

Sí. Nuestros campos están abiertos a cualquier profesional que quiera conocer el estado del arroz que cocinará tras la próxima cosecha. Estamos orgullosos de nuestro trabajo y nos importa transmitir todos los conocimientos posibles sobre él, para que el profesional obtenga el mejor resultado con nuestra materia prima.

### 12. ¿Cuál es nuestro compromiso con el medio ambiente?

Como arroceros, nos une un vínculo ecológico con el ecosistema: no habría arroz sin las condiciones ambientales de nuestro entorno. Por esta razón el respeto al medioambiente es prioritario para nosotros. Además, los arrozales son indispensables en la cadena alimenticia de los Parques Naturales de nuestro entorno; a la vez que cumplen una función natural de filtro purificador del agua.

Practicamos un compromiso activo con el medioambiente, cuidando al detalle nuestros procesos de trabajo. Nos sentimos orgullosos de ser uno de los



## Preguntas Frecuentes

factores que enriquecen la biodiversidad de nuestro medio.

### 13. ¿El arroz se cultiva todo el año?

No. El calendario del arroz viene marcado por las condiciones climatológicas y del terreno por lo que se cultiva una vez al año. La siembra tiene lugar en el segundo trimestre del año y el arroz va creciendo durante todo el verano hasta que las espigas han madurado. Cosechamos nuestros arroces después del verano (Septiembre-Octubre). Tras la cosecha, la tierra permanece en barbecho hasta el comienzo del siguiente ciclo.

### 14. ¿El arroz caduca?

No. El arroz es un producto que no caduca, puesto que no se deteriora convirtiéndose en dañino para la salud.

### 15. ¿Qué es la fecha de consumo preferente?

Esta fecha indica el periodo mínimo de durabilidad de las condiciones óptimas del producto. En nuestros productos, indicamos un periodo mínimo de 1 año y en aquellas referencias envasadas al vacío, el periodo mínimo es de 2 años. El estado óptimo puede prolongarse almacenado el producto en un ambiente libre de humedad y por debajo de los 18°C. En estas condiciones, incluso los envases abiertos pueden tener una duración superior a un año.

### 16. ¿Por qué ABC Rice es una marca para profesionales?

ABC Rice es una marca pensada para abastecer al profesional porque ofrecemos envases y soporte técnico especialmente pensados para el perfil del experto en cocina.

### 17. ¿Qué tipo de soporte específico se ofrece a los profesionales?

Como especialistas en arroz y otros granos desde el cultivo al envasado, poseemos un profundo conocimiento de nuestras materias primas. Todo este saber lo ponemos al alcance de los profesionales, a través de dos útiles herramientas que hemos ideado para ellos: El Abecedario de los Arroces y Los Consejos de Cocina.

### 18. ¿Cuáles son los formatos específicos para el profesional?

Para el sector HORECA ofrecemos principalmente

nuestro saco de plástico de 5Kg, pensando en ahorrar costes al profesional y en facilitar su uso en cocina. Normalmente lo servimos en packs de 5 unidades (25 Kg).

También ofrecemos el formato Vacuum Box. En este formato la materia prima es envasada al vacío. La presentación consiste en una caja de cartón que contiene 6 cilindros de producto al vacío. La ventaja de este formato es la perdurabilidad de las condiciones óptimas del producto. Permite un almacenaje prolongado, los transportes de larga distancia y asegura que permanece inmune a insectos y olores. Este tipo de envasado es un seguro de vida para el producto.

### 19. ¿Qué es el Abecedario de los Arroces?

El Abecedario de los arroces es una guía que hemos ideado para ayudar al profesional a conocer las propiedades organolépticas y usos gastronómicos de cada variedad de arroz y otros granos. Esta herramienta se encuentra en nuestra página web: <http://abcrice.com/es/cms/3-abecedario/>

### 20. ¿Qué son los Consejos de Cocina?

Los Consejos de Cocina, son conocimientos teórico-prácticos más allá del "cómo cocinar". Son en realidad Conceptos Técnicos, para dar respuestas a las inquietudes y problemas que pueden surgir al profesional que trabaja con arroz u otros granos. Saber qué es la amilosa, la amilopectina, o cuál es la sustancia responsable de que un arroz posea olor, son algunos de los conocimientos que tratamos de transmitir.

Toda la información puede consultarse en nuestra página web: <http://abcrice.com/es/cms/18-consejos-de-cocina>



**ABC Rice**  
**Avenida Ribera Baixa s/n.**  
**Pol. Ind. Olivarons**  
**Ap. Correos 8**  
**46430 - Sollana - Valencia**

**Tel: +34 963 283 938**  
**Fax: +34 963 961 916**

**info@abcrice.com**  
**www.abcrice.com**