



## Preguntes Freqüents

### 1. Som agricultors o elaboradors?

Som agricultors abans que elaboradors o envasadors. Cuidem els nostres arrossos i altres grans des de la llavor fins al paquet, fet que es tradueix en la qualitat dels nostres productes.

### 2. Què vol dir que la nostra collita és limitada?

Vol dir que produïm una determinada quantitat anual, exclusivament cultivada dins d'àrees concretes molt delimitades als Parcs Naturals de l'Albufera de València i la Marjal de Pego-Oliva. Com que és una quantitat reduïda, podem garantir la màxima qualitat possible de la nostra collita.

### 3. Per què el nostre arròs és homogeni?

Perquè els nostres arrossos són Categoria Extra, perquè no barregem grans de diferents varietats en els envasos i per la puresa varietal de les nostres llavors.

### 4. Què és Arròs de Categoria Extra?

Arròs de Categoria Extra és aquell que presenta un percentatge de grans sencers superior al 92%. És la categoria màxima que reconeix la legislació espanyola.

### 5. Què és la puresa varietal?

És un paràmetre de qualitat que garanteix que les llavors que pertanyen a una varietat no es troben barrejades amb altres de varietats diferents. Així mateix garantitzem que en els nostres envasos no es troben varietats mesclades: cadascuna de les nostres referències pertany a un sol tipus d'arròs.

### 6. Què és el segell de la Denominació d'Origen Arròs de València?

És una certificació de qualitat otorgada pel Consell Regulador de la Denominació d'Origen. El segell s'otorga a les varietats d'arròs autòctones, cultivades a partir de llavor certificada als Parcs Naturals de la Comunitat Valenciana, amb un sistema de reg que afavoreix la maduració homogènia del gra aconseguint la més elevada qualitat industrial i culinària. Per tant, este segell és garantia que l'arròs està cultivat exclusivament en una mateixa zona, el que és un paràmetre de qualitat.

### 7. Què és el segell de Producte Natural?

És un distintiu concedit en exclusiva als productes naturals 100%, emparats sota el segell de la DO, obtinguts i elaborats dins de l'àrea dels Parcs Naturals

de la Comunitat Valenciana. El segell garanteix que els processos de cultiu i elaboració són respectuosos amb el medi ambient.

### 8. On cultivem els nostres arrossos i altres grans?

La majoria dels nostres arrossos els cultivem dins dels Parcs Naturals de l'Albufera de València i La Marjal de Pego-Oliva.

### 9. El cultiu de l'arròs és respectuós amb el medi ambient?

Sí. Cultivem amb el més exquisit respecte mediambiental dins d'un entorn protegit. El nostre arròs està net de contaminació química i no conté residus nocius de cap tipus. Continuem realitzant diversos processos del cultiu de forma manual, com es feia abans.

### 10. Realitzem cultius ecològics?

Sí. Algunes de les nostres varietats les produïm mitjançant cultiu ecològic: la quinoa, l'arròs black, l'arròs llarg i l'arròs redó. Som pioners en cultiu d'arròs ecològic certificat a la Comunitat Valenciana.

### 11. Es poden visitar els nostres camps?

Sí. Els nostres camps estan oberts a qualsevol professional que vullga conèixer l'estat de l'arròs que cuinarà després de la propera collita. Estem orgullosos del nostre treball i ens importa transmetre tots els coneixements possibles sobre ell, per a que el professional obtinga el millor resultat amb la nostra matèria primera.

### 12. Quin és el nostre compromís amb el medi ambient?

Com arrossers, ens uneix un vincle ecològic amb l'ecosistema: no hi hauria arròs sense les condicions ambientals del nostre entorn. És per això que el respecte al medi ambient és prioritari per a nosaltres. A més, els arrossers són indispensables en la cadena alimentària dels Parcs Naturals del nostre entorn; alhora que compleixen una funció natural de filtre purificador de l'aigua. Practiquem un compromís actiu amb el medi ambient, cuidant al detall els nostres processos de treball. Ens sentim orgullosos de ser un dels factors que enriqueixen la biodiversitat del nostre medi.



## Preguntes Freqüents

### 13. L'arròs es cultiva tot l'any?

No. El calendari de l'arròs ve marcat per les condicions climatològiques i del terreny fet pel qual es cultiva una vegada a l'any.

La sembra té lloc en el segon trimestre de l'any i l'arròs va creixent durant tot l'estiu fins que les espigues han madurat.

Collim els nostres arrossos després de l'estiu (setembre-octubre).

Després de la collita, la terra es manté en guaret fins al començament del següent cicle.

### 14. L'arròs caduca?

No. L'arròs és un producte que no caduca, ja que no es deteriora convertint-se en nociu per a la salut.

### 15. Quina és la data de consum preferent?

Esta data indica el període mínim de durabilitat de les condicions òptimes del producte. En els nostres productes, indiquem un període mínim d'un any i un període mínim de 2 anys en aquelles referències envasades al buit.

L'estat òptim pot prolongar-se emmagatzemat el producte en un ambient lliure d'humitat i per baix dels 18°C. En estes condicions, fins i tot els envasos oberts poden tenir una durada superior a un any.

### 16. Per què ABC Rice és una marca per a professionals?

ABC Rice és una marca pensada per abastir al professional ja que oferim envasos i suport tècnic especialment pensats per al perfil de l'expert en cuina.

### 17. Quin tipus de suport específic s'ofereix als professionals?

Com a especialistes en arròs i altres grans des del cultiu a l'envasament, tenim un profund coneixement de les nostres matèries primes. Tot este saber el posem a l'abast dels professionals, a través de dos útils eines que hem ideat per a ells: L'Abecedari dels Arrossos i els Consells de Cuina.

### 18. Quins són els formats específics per al professional?

Per al sector HORECA oferim principalment el nostre sac de plàstic de 5Kg, pensant en estalviar costos al professional i en facilitar el seu ús en cuina. Normalment el servim en packs de 5 unitats (25 kg).

També oferim el format Vacuum Box. En aquest format la

matèria prima és envasada al buit. La presentació consisteix en una caixa de cartró que conté 6 cilindres de producte al buit. L'avantatge d'este envàs és la perdurabilitat de les condicions òptimes del producte. Permet un emmagatzematge prolongat, els transports de llarga distància i assegura que es mantinga immune a insectes i olors. Este tipus d'envasat és una assegurança de vida per al producte.

### 19. Què és l'Abecedari dels Arrossos?

L'Abecedari dels arrossos és una guia que hem ideat per ajudar al professional a conèixer les propietats organolèptiques i usos gastronòmics de cada varietat d'arròs i altres grans.

Esta ferramenta es troba a la nostra pàgina web: <http://abcrice.com/es/cms/3-abecedario/>

### 20. Què són els Consells de Cuina?

Els Consells de Cuina, són coneixements teoricopràctics més enllà del "com cuinar". Són en realitat conceptes tècnics, per donar respostes a les inquietuds i problemes que poden sorgir al professional que treballa amb arròs o altres grans.

Saber què és l'amilosa, l'amilopectina, o quina és la substància responsable que un arròs presente una olor, són alguns dels coneixements que tractem de transmetre.

Tota la informació es pot consultar a la nostra pàgina 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**