

JOSAPAR OFERECE ARROZES ESPECIAIS PARA COMPOR ALMOÇO DO DIA DAS MÃES

A linha Variedades Mundiais da Josapar é composta por grãos de excelente procedência que possibilitam a produção de receitas requintadas e originais, trazendo a diversidade e os sabores da cozinha internacional para mães com diferentes perfis



Para celebrar o Dia das Mães em grande estilo, a **Josapar** oferece arrozes diferenciados que vão deixar o almoço em comemoração à data ainda mais gostoso e original. A linha **Variedades**

Mundiais Tio João oferece o melhor da gastronomia representada pelo grão que é apreciado em todo o mundo: o arroz. Produzidos no Brasil a partir de sementes originadas no exterior, esta linha é composta por quatro produtos: **Arroz Selvagem, Cozinha Tailandesa, Cozinha Italiana e Cozinha Japonesa.**

Os aromas, texturas e sabores são fiéis às características dos grãos produzidos no exterior, possibilitando aos brasileiros prepararem variações inspiradas na cozinha internacional e que vão garantir um toque especial à refeição dedicada às mães.

Cozinha Tailandesa, por exemplo, é um arroz aromático, tipo *Jasmine*, de grãos brancos, finos e longos, ideal para pratos exóticos. Com sabor sutil e envolvente, transporta os amantes da culinária moderna ao universo do oriente e seus mistérios. Este grão tailandês desprende aroma natural durante o cozimento, o que o torna apreciado no mundo inteiro.

Ideal para preparar risotos de arrancar suspiros de toda a família e amigos, **Cozinha Italiana** traz o arroz tipo *Carnaroli*. São grãos grandes e largos que absorvem mais água e o sabor dos temperos enquanto libera uma pequena

porção de amido durante o cozimento. O resultado final é um arroz com grão *al dente* e ao mesmo tempo muito cremoso, com aspecto amanteigado. Além de risotos, o arroz carnaroli fica delicioso em paellas, sopas e diversas sobremesas.

A introdução do **Arroz Selvagem Tio João** na culinária internacional é bastante recente, embora fosse conhecida há mais de 500 anos pelos índios Ojibwa e Sioux, originários do norte dos Estados Unidos e do Canadá. Conhecido como o caviar dos grãos, o arroz negro selvagem é essencial em pratos mais elaborados e encanta pela aparência, sabor e aroma. É ideal para acompanhar aves, carnes e peixes e fica maravilhoso na salada, tornando-a simplesmente especial. Também pode ser servido como um cereal, combinado a frutas e mel.

Apreciadores de pratos orientais vão se deliciar com o **Cozinha Japonesa**, que oferece o arroz *Sasanishiki*, ideal para o preparo de sushi. A qualidade deste produto está no frescor, no sabor delicado e neutro, na textura úmida e nos grãos unidos e macios, que podem ser modelados durante o preparo. O arroz *Sasanishiki* serve, também, como ingrediente para vinagre, missô, shoyu e saquês.

Portanto, se a mãe é japonesa, italiana ou de qualquer outro país do mundo, a melhor opção é o Arroz Tio João, pois te possibilita a surpreendê-la com as mais diversas delícias no almoço mais esperado por ela, o que comemora o Dia das Mães.

Sobre a Josapar

A **Josapar** é a fabricante do arroz Tio João, produto líder de mercado brasileiro. Com mais de 85 anos de tradição, a empresa possui sede em Pelotas (RS) e filiais em Recife (PE) e Itaqui (RS). Além do tradicional **Arroz Tio João**, a empresa produz, entre outras marcas, o arroz **Tio Mingote**, o arroz e o feijão **Biju** e a linha **SupraSoy**. Produzida com proteína isolada de soja, através de um processo que envolve alta tecnologia, **SupraSoy** reúne o melhor em sabor e qualidade em produtos à base de soja.