

Arroz vermelho Tio João é a novidade da Josapar na linha variedades mundiais

Incrementando o portfólio de sua linha gourmet de grãos de origens internacionais, a Josapar lança no mercado Arroz Vermelho Tio João, variedade com 15% mais proteínas e três vezes mais ferro que o tradicional arroz branco

Mais nova aposta da **Josapar** inspirada na culinária internacional, originalmente o arroz vermelho foi cultivado na região de Camargue, na França. O grão, que pertence ao subgrupo integral, chegou ao Brasil através dos portugueses em meados do século XVIII, e logo teve seu cultivo proibido pela coroa portuguesa por motivos comerciais, o que fez com que a variedade ficasse longe da mesa dos brasileiros por 120 anos.

No entanto, fazendas clandestinas do sertão nordestino mantiveram sua produção por conhecer o potencial nutritivo do arroz vermelho. Comparado ao arroz branco, ele conta com 15% mais proteínas, três vezes mais ferro e duas vezes mais zinco. Além disso, possui monocolina (elastina natural), que auxilia na redução do colesterol ruim, o LDL, e propriedades antioxidantes, que evitam o envelhecimento precoce. A variedade é ainda essencial para o sistema imunológico, protegendo as células dos radicais livres.

Arroz gourmet

O **Arroz Vermelho Tio João** também chama atenção pelo forte apelo gastronômico graças ao seu sabor amendoado. Utilizado de diversas maneiras, pode acompanhar o feijão e pratos quentes, como peixes, aves e carnes, ou ser servido como salada ou entrada fria. Na embalagem, a **Josapar** dá dicas de preparo para diferentes situações e também de temperos.

A novidade faz parte da linha **Variedades Mundiais**, conhecida por disponibilizar arrozes premium e com grãos de origens internacionais. Recentemente, a linha recebeu uma atualização nas embalagens, ganhando cores mais fortes e sistema de conservação a vácuo, que preserva o aroma e o sabor do arroz por muito mais tempo.

Sobre a Josapar

Produzindo qualidade desde 1922 e líder nacional do mercado de arroz, possui sede em Pelotas (RS) e unidades industriais em Recife (PE), Itaqui (RS) e Campo Largo (PR). Além do tradicional Arroz Tio João, a Josapar está presente no mercado com o arroz e o feijão Meu Biju, a linha de alimentos em pó à base de proteína isolada de soja - SupraSoy, entre outras marcas, como Azeite Nova Oliva, Beleza, Exato, Tio Mingote e No Ponto. Visite o site www.josapar.com.br e conheça mais sobre a empresa.

Mais informações para a imprensa:

Atitude Press Assessoria em Comunicação

(11) 2311-5889 / (11) 4229-0112 / www.atitudepress.com.br

@AtitudePress

Claudia Gonçalves – claudia@atitudepress.com.br

Bruno Surian – bruno@atitudepress.com.br

Nathália Accioli – nathalia@atitudepress.com.br