

Arroz selvagem **Tio João** dá toque de...

07/02/2017

## Arroz selvagem **Tio João** dá toque de originalidade aos pratos

Quem está à procura de pratos criativos para surpreender os convidados, pode elaborar deliciosas receitas com o Arroz Selvagem **Tio João**

Compartilhe:

Facebook Share 0 Tweet 0



Singular e repleto de sofisticação, o Arroz Selvagem **Tio João** encanta pela aparência, sabor e aroma diferenciados. Conhecido como o caviar dos grãos, o arroz negro selvagem é essencial na elaboração de pratos requintados, como faisão, ganso, carnes defumadas, peixes e fica maravilhoso na salada, tornando-a simplesmente especial.

A introdução do arroz selvagem na culinária internacional é bastante recente, embora fosse conhecida há mais de 500 anos pelos índios Ojibwa e Sioux, habitantes do norte dos Estados Unidos. Sem ser exatamente arroz (é da família das gramíneas), o Selvagem também pode ser servido como um cereal, combinado a frutas e mel.

Na culinária norte-americana e canadense, ele é utilizado como cereal matinal, em sopas, saladas, pães e doces. Nas últimas décadas tem feito parte da Cozinha Internacional como alternativa para acompanhamentos sofisticados misturado ao arroz branco, acrescido de frutas secas, oleaginosas, reforçando seu sabor delicado e sua textura crocante. A cozinha natural valoriza este ingrediente como alternativa aos pratos tradicionais de carne.

Diferente também para a saúde

O diferencial do Arroz Selvagem **Tio João** não está apenas na aparência (grãos longos, escuros, em forma de agulha), na textura firme (com contraste entre a parte externa escura mais firme, e a parte central, branca e macia), no sabor suave de avelãs e na inovação. O arroz selvagem é um arroz de fácil digestão, contém alto valor protéico, é rico em fibras, vitaminas e sais minerais.

Além disso, ele exala aroma parecido com ervas e possui aroma marcante, semelhante ao avelãs ou erva torrada (chá preto), o que o torna o favorito entre os mais requintados chefs de cozinha e gourmets do mundo inteiro.

Com tecnologia Josapar, líder nacional do mercado de arroz, o Arroz Selvagem faz parte da linha Variedades Mundiais **Tio João**, que oferece também arrozes para as cozinhas Tailandesa, Italiana e Japonesa, e está nas gôndolas dos melhores supermercados do Brasil

[Preparo Básico de Arroz Selvagem](#)

[Sobre a Josapar](#)

Produzindo qualidade desde 1922 e líder nacional do mercado de arroz, possui sede em Pelotas (RS) e filiais em Recife (PE) e Itaqui (RS). Além do tradicional Arroz **Tio João**, a Josapar está presente no mercado com o arroz e o feijão Meu Biju, a linha de alimentos de soja SupraSoy, entre outras marcas, como Beleza, Exato, Tio Mingote e No Ponto.

FONTE: Atitude Press