Josapar

Notícia

Carateres: 4092

Título: Inove no arroz de todo dia
Mídia: Web
Veiculo: Joana D'Arc
Página: Web
Data: 25/05/2018
Cidade: São Paulo
Cm2: 4764
Jornalista: Redação

Joana D'arc

Blog com novidades sobre fitness, fotografia, livros, sentimentos e viagens. A Joana D'arc é de Exitos das Artes em São Paulo.

PINEWS » PARCERIA » ELITUR! » FILMES » FOTOGRAFIA » LIVROS » SENTIMENTOS » VIAGEM

25 maio 2018

INOVE NO ARROZ DE TODO DIA

alimentação, alimentos, dicas

Presente nos pratos da maioria dos brasileiros, o arroz branco é parte tradicional da nossa alimentação diária. Mas seu consumo diário acaba tornando as refeições um tanto monótonas. Para aquelas que buscam variar o cardápio, a marca de arroz Tio João propõe e detalha de maneira diferentes receitas. Mas antes de mostrar as dicas, vamos falar um pouco sobre benefícios próprios que não estão em alguns pratos tradicional arroz branco. Que tal experimentar um novo arroz a cada semana? Aqui vão propostas para inovar no arroz de todo dia. Confira!

Arroz Integral

Para aqueles que desejam uma alimentação mais rica em nutrientes, o Arroz Tio João Integral é uma opção certeira. Seu método de produção, que não passa pelo mesmo sistema de refinamento que o branco, garante a preservação de seus nutrientes internos, como vitaminas do tipo B, magnésio e fibras, garantindo maior saciedade ao consumidor, o que contribui para o emagrecimento e possibilita uma vida mais saudável para toda a família.

Dica de receita: Arroz Integral com Palmito e Ervas Frescas

Arroz Tio João Integral – R$ 4,49 (1kg) e R$ 2,49 (500g).

2. Selvagem

O arroz selvagem é um tipo mais requisitado, usado principalmente na montagem de pratos mais elaborados. É ideal para surpreender, seja pela aparência, seja pelo sabor. Básico em calorias e gorduras, não possui glúten e é bastante protéico, sendo um excelente acompanhamento para aves, carnes e peixes. Também é um grande aliado na melhoria do sistema digestório e no combate a problemas do coração.

Dica de receita: Arroz Selvagem ao Curry

Arroz Tio João Cozinha Canadense 250g (arroz selvagem) – R$ 49,90

3. Arroz Preto

Vindo da China Antiga, o arroz preto possui muito mais que uma aparência exótica. Contando com 28% a mais de proteínas que o branco e maior quantidade de fibras em sua composição, é muito rico em proteínas e outros aspectos nutricionais. O arroz preto também é um poderoso aliado na luta pelo emagrecimento, além de trazer um novo visual às refeições tradicionais.

Dica de receita: Arroz Preto com Peras caseiras

Arroz Tio João Cozinha Chinesa 500g (arroz preto) – R$ 14,98

4. Arroz Vermelho

Com teores ferro e rico em fibras, sais minerais, proteínas e vitaminas, o arroz vermelho é uma ótima opção para acompanhar carnes vermelhas ou frutos do mar. Além do seu visual charmoso e diferenciado, é também um agente contra o aumento dos índices de colesterol ruim no sangue e na prolongação de melhorias nos sistemas intestinal e digestivo.

Dica de receita: Arroz Vermelho com Coco ralado

Arroz Tio João Cozinha Francesa 500g (arroz vermelho) – R$ 12,99

Bônus: Arroz Carnaroli

E para quem completou o mês inovando nos tipos de arroz, o Tio João indica mais um: o carnaroli! Com grãos grandes e largos, capazes de absorver mais água e o sabor dos temperos, o Arroz Tio João Cozinha Italiana é o ingrediente chave para fazer aquele maravilhoso risoto. Os grãos também ideais uma porção maior de amido durante seu cozimento, responsável pela cremosidade do risoto, ao mesmo tempo em que deixa o grão mais solto no prato. Como bônus é sempre bom, a dica é apostar em uma submarinas!

Dica de receita: Risoto de Doce de Leite

Arroz Tio João Cozinha Italiana 500g (arroz carnaroli) – R$ 11,06

Com tantas opções, não tem como não inovar! Os produtos Tio João podem ser encontrados em redes de supermercado de todo o Brasil.

Sobre a Josapar

Detentora da marca Tio João, a Josapar é referência nacional no mercado de arroz e uma das maiores empresas de produtos alimentícios do país. Fundada em 1922 em Pelotas (RS), possui unidades industriais em Pelotas (RS), Ibirá (PE), Uaçuí (RS) e Campo Largo (PR) e distribui seus produtos nacionalmente e em mais de 40 países. Além do tradicional Arroz Tio João, a Josapar está presente no mercado com o arroz e o feijão Meu Biju, com a linha de alimentos em pó à base de proteína isolada Supremo Whey, e com as marcas Aveiro Nova Olina, Sayr, Batata, Prato, Tio Mingote e São Paulo. A empresa, sediada em Guarulhos, é a divisão de insumos líder pela Supremo Insumos. Outras informações: www.josapar.com.br

Joana D'arc