

JOSAPAR OFERECE ARROZES ESPECIAIS PARA COMPOR O CARDÁPIO DO ALMOÇO DE PÁSCOA

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 a mesa do brasileiro



Para celebrar a Páscoa em grande estilo, a **Josapar** oferece arrozes diferenciados que vão deixar as refeições mais gostosas e originais. 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 ao arroz das ceias de fim de ano.

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 na elaboração de 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.