



ARROZ
ILLA DE RIU

El secreto de las mejores recetas

illaderiu.com

Des de 1917

Somos una empresa agrícola regentada actualmente por Juan Trías del Romero, miembro de la 3ª generación de la familia, con una actividad dedicada a la producción y comercialización bajo la marca ILLA DE RIU de arroz de alta calidad.



Delta del Ebro

Si buscáramos un lugar donde poder descubrir la impermanencia, o el lugar donde difícilmente pudiéramos poner barreras entre tierra y agua, entre agua salada y dulce... este lugar sería un delta.



ARROZ

ILLA DE RIU

Nuestros arroces

Calidad y uniformidad garantizada

Los arroces “Illa de Riu” se cultivan en la finca “Illa de Riu” con nuestras semillas, cuidadosamente seleccionadas, por lo que siempre es homogéneo.



Arroz Bahía



La variedad de arroz Bahía es considerada por todos, desde hace más de 50 años, como la mejor de entre las más comunes de nuestro país. El arroz bahía Illa de Riu, producido en la finca con semillas seleccionadas, es una variedad sin mezclas que ofrece unas características de cocción y sabor siempre iguales en beneficio de quien lo cocina y consume.

Arroz Bomba



Variedad de arroz ya cultivada durante el siglo XIX. Muy apreciado por su calidad culinaria. Al cocer aumenta dos veces su longitud, no se empasta y presenta una consistencia y sabor excelentes. El arroz bomba Illa de Riu, producido en la finca con semillas seleccionadas, es una variedad sin mezclas que ofrece unas características de cocción y sabor siempre iguales en beneficio de quien lo cocina y consume.

Arroz Marisma



Variedad originaria del delta del Ebro de calidad extra. De grano grueso y perlado, es el arroz redondo con mayor capacidad de absorción de líquidos y presenta poca pérdida de almidón en la cocción. El arroz marisma Illa de Riu, producido en la finca con semillas seleccionadas, es una variedad sin mezclas que ofrece unas características de cocción y sabor siempre iguales.

Arroz Carnaroli



Variedad de arroz originaria de Italia, conocida desde 1961. De grano grande y consistente, es muy apreciado en la alta gastronomía, especialmente para risottos. El arroz carnaroli Illa de Riu, producido en la finca con semillas seleccionadas, es una variedad sin mezclas que ofrece unas características de cocción y sabor siempre iguales en beneficio de quien lo cocina y consume.



S.A.T. EL PANTAR
Carretera de Buda s/n (Km. 3)
43877 Sant Jaume d'Enveja
(TARRAGONA) ESPAÑA

Tel 977 45 05 94

Fax 977 45 17 11

info@illaderiu.com

illaderiu.com