

SIVARIS

UN ARROZ PARA CADA OCASIÓN



En SIVARIS somos una empresa familiar, dedicada al cultivo del arroz desde hace generaciones. Los abuelos de nuestros abuelos ya lo hacían y nosotros estamos orgullosos de seguir haciéndolo. Somos agricultores de oficio por tradición familiar; nuestros recuerdos de infancia están en los arrozales, saltando acequias, jugando con el barro, persiguiendo libélulas...

El entorno natural en el que trabajamos, es el lugar en el que crecimos. Lo amamos, forma parte de nosotros; al igual que nuestro trabajo forma parte de él. Por ello, nuestra razón de ser es hacer los mejores arroces con el máximo respeto a la naturaleza.

En nuestra familia, las generaciones de arroceros se han ido sucediendo hasta hoy día. En el presente, la herencia del oficio, se une a una nueva manera de ver el mundo. Nuestros arroces siempre han tenido una calidad extraordinaria procedente del saber hacer en el campo, y llegado el S.XXI se hacía necesario transmitir lo que nos diferencia de los demás a través de un nombre y un envase. Así, en 2006 lanzamos la marca SIVARIS.

La originalidad y extraordinaria presentación de los envases diseñados por Pepe Gimeno, transmiten a golpe de vista nuestros valores: Excelencia, innovación, amor por el detalle y respeto medioambiental. Nuestra marca, desde entonces, ha recibido importantes premios nacionales e internacionales.

Como agricultores arroceros, nuestra marca no tendría sentido si no nos dedicáramos al cultivo. La garantía SIVARIS es que realizamos todo el proceso: desde la semilla hasta el envase. La calidad excepcional de nuestros productos, nos hace ser elegidos por cocineros de prestigio, tiendas selectas y proveedores de los mejores restaurantes.

Descubre nuestras gamas:

MEDITERRÁNEOS

ORIENTALES

INTEGRALES

ESPECIALES

SELECCIÓN

✱ Las variedades señaladas con este símbolo también las ofrecemos con el sello de producto ecológico.

SIVARIS

Av. Ribera Baixa s/n
Polig. Ind. Olivarons
46430 Sollana (Valencia)
Telf: +34 963 28 39 38
E-mail: client@sivaris.eu

www.sivaris.eu

VARIEDADES SIVARIS

BOMBA D.O.



Arroz de la familia japónica de grano redondo y perlado. Se cultiva en el entorno ecológico del Parque Natural de la Albufera (España) desde hace generaciones. Durante la cocción sufre un efecto acordeón que permite que el arroz absorba mucho sabor pero quede entero y suelto. Está considerado, por los expertos,

como de una calidad culinaria extraordinaria gracias a su composición química que guarda la proporción perfecta de amilosa y amilopectina.

Consejos de uso:

Recomendado para la gastronomía mediterránea, en especial la paella. Cuatro proporciones de agua por una

de arroz. Tiempo de cocción aproximado: 18 minutos. Absorbe gran cantidad del sabor del caldo en el que se cuece pero se empasta muy difícilmente.

Tipo de grano:

Corto, perlado.

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

- Absorción de líquido
- Resistencia al empastado
- Aroma propio
- Color intenso
- Tiempo de cocción
- Tamaño en seco

ALBUFERA D.O.



Arroz de la familia japónica de grano redondo y perlado. Se cultiva únicamente en el entorno ecológico del Parque Natural de la Albufera (España). Variedad de aparición reciente derivada de la selección natural del BOMBA. Durante la cocción sufre un efecto acordeón que permite que el arroz absorba mucho sabor pero quede entero

y suelto. Está considerado, por los expertos, como de una calidad culinaria extraordinaria gracias a su composición química que guarda la proporción perfecta de amilosa y amilopectina.

Consejos de uso:

Recomendado para la gastronomía mediterránea, en

especial la paella. Cuatro proporciones de agua por una de arroz. Tiempo de cocción aproximado: 18 minutos. Absorbe gran cantidad del sabor del caldo en el que se cuece pero sin embargo se empasta muy difícilmente.

Tipo de grano:

Corto, perlado.

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

- Absorción de líquido
- Resistencia al empastado
- Aroma propio
- Color intenso
- Tiempo de cocción
- Tamaño en seco

MARISMA



Arroz de la familia japónica de grano redondo y perlado, de tamaño muy grande. Se cultiva en el entorno ecológico del Parque Natural de la Albufera. Su textura, una vez cocido, es tierna y jugosa. La regularidad del tamaño que mantienen sus granos ofrece una agradable sensación a la vista y al paladar.

Consejos de uso:

Recomendado para la gastronomía mediterránea, en especial la paella. Dos proporciones de agua por una de arroz. Tiempo de cocción aproximado: 15 minutos. Absorbe gran cantidad del sabor del caldo en el que se cuece aunque se empasta con facilidad.

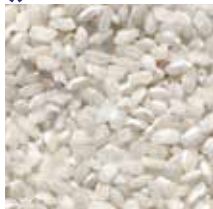
Tipo de grano:

Medio, perlado.

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

- Absorción de líquido
- Resistencia al empastado
- Aroma propio
- Color intenso
- Tiempo de cocción
- Tamaño en seco

REDONDO D.O.



Arroz de la familia japónica de grano redondo y perlado, producido tradicionalmente en España. Se cultiva en el entorno ecológico del Parque Natural de la Albufera desde hace generaciones. Su textura, una vez cocido, es tierna y jugosa. La regularidad del tamaño que mantienen sus granos ofrece una agradable sensación a la

vista y al paladar.

Consejos de uso:

Recomendado para la gastronomía mediterránea, en especial la paella. Dos proporciones de agua por una de arroz. Tiempo de cocción aproximado: 15 minutos. Absorbe gran cantidad del sabor del caldo en el que se

cuece aunque se empasta con facilidad.

Tipo de grano:

Corto, perlado.

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

- Absorción de líquido
- Resistencia al empastado
- Aroma propio
- Color intenso
- Tiempo de cocción
- Tamaño en seco

CARNAROLI



Arroz de la familia japónica de grano medio y perlado, de tamaño muy grande. Originario del valle del Po (Italia). Se le considera como el rey de los arroces italianos. Catalogado por los críticos culinarios como "Superfino". Tras la cocción, su textura se mantiene consistente en el interior a la vez que cremosa en el exterior. De sabor

exquisito y succulento es el más recomendado para cocinar risottos.

Consejos de uso:

Recomendado para la gastronomía italiana, en especial los risottos. El caldo se ha de añadir gradualmente durante la cocción. Tiempo de cocción aproximado: 25 minutos.

Tipo de grano:

Medio, perlado.

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

- Absorción de líquido
- Resistencia al empastado
- Aroma propio
- Color intenso
- Tiempo de cocción
- Tamaño en seco

ARBORIO



Arroz de la familia japónica de grano medio y perlado, de tamaño grande. Originario del valle del Po (Italia). Tras la cocción, su textura se mantiene consistente en el interior a la vez que cremosa en el exterior. Es el arroz más consumido en Italia.

Consejos de uso:

Recomendado para la gastronomía italiana, en especial los risottos. El caldo se ha de añadir gradualmente durante la cocción. Tiempo de cocción aproximado: 25 minutos.

Tipo de grano:

Medio, perlado.

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

- Absorción de líquido
- Resistencia al empastado
- Aroma propio
- Color intenso
- Tiempo de cocción
- Tamaño en seco

VIALONE NANO



Arroz de la familia japónica de grano medio y perlado, de tamaño pequeño. Originario de la zona de Mantova y el Veneto. Tras la cocción, su textura se mantiene consistente en el interior a la vez que cremosa en el exterior. Es uno de los arroces italianos más famosos.

Consejos de uso:

Recomendado para la gastronomía italiana, en especial los risottos. El caldo se ha de añadir gradualmente durante la cocción. Tiempo de cocción aproximado: 18 minutos.

Tipo de grano:

Corto, perlado.

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

- Absorción de líquido
- Resistencia al empastado
- Aroma propio
- Color intenso
- Tiempo de cocción
- Tamaño en seco

VARIEDADES SIVARIS

SUSHI



Arroz de la familia japónica de grano medio y cristalino. Originario de Japón y el sudeste asiático. Se vuelve pegajoso al cocerlo manteniendo una textura suave y muy homogénea sin que los granos se rompan. Es un arroz que también se utiliza para la elaboración de platos de la cocina tradicional de Oriente Medio.

Consejos de uso:

Recomendado para preparar sushi. Lavar para eliminar el exceso de almidón y dejar en remojo 30 minutos antes de su cocción. Hervir a fuego lento manteniendo el recipiente cubierto. Dos proporciones de agua por una de arroz. Tiempo de cocción aproximado: 15 minutos.

Tipo de grano:

Medio, cristalino.

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

- Absorción de líquido
- Resistencia al empastado
- Aroma propio
- Color intenso
- Tiempo de cocción
- Tamaño en seco

LARGO



Arroz de la familia indica de grano largo y cristalino. Es la variedad de arroz más cultivada y consumida internacionalmente. En España es típica de las Marismas del Guadalquivir. Después de cocinarlo, sus granos tienden a permanecer separados, debido al tipo de almidón que contiene.

Consejos de uso:

Recomendado para la elaboración de ensaladas y en guarniciones. Dos proporciones de agua por una de arroz. Tiempo de cocción aproximado: 15 minutos.

Tipo de grano:

Largo, cristalino

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

- Absorción de líquido
- Resistencia al empastado
- Aroma propio
- Color intenso
- Tiempo de cocción
- Tamaño en seco

JAZMÍN



Arroz de la familia indica de grano largo y cristalino. Originario de Siam, la actual Tailandia, en la antigüedad era consumido por la clases nobles. Similar al arroz LARGO, posee sin embargo un perfume que lo hace muy apetecible. El aroma de este arroz se debe a la alta concentración de una sustancia natural llamada 2-acetil-1-pirrolina. Esta variedad contiene 0,09

partes por millón de esta sustancia, alrededor de 12 veces más de la que poseen el resto de variedades.

Consejos de uso:

Recomendado para la elaboración de ensaladas y en guarniciones. Dos proporciones de agua por una de arroz.

Tiempo de cocción aproximado: 15 minutos.

Tipo de grano:

Largo, cristalino.

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

- Absorción de líquido
- Resistencia al empastado
- Aroma propio
- Color intenso
- Tiempo de cocción
- Tamaño en seco

BASMATI



Arroz de la familia indica de grano largo y cristalino. Originario de las laderas del Himalaya. Similar al arroz LARGO, posee sin embargo un perfume que lo hace muy apetecible. El aroma de este arroz se debe a la alta concentración de una sustancia natural llamada 2-acetil-1-pirrolina. Esta variedad contiene 0,09

partes por millón de esta sustancia, alrededor de 12 veces más de la que poseen el resto de variedades.

Consejos de uso:

Recomendado para la elaboración de ensaladas y en guarniciones. Dos proporciones de agua por una de arroz.

Tiempo de cocción aproximado: 15 minutos.

Tipo de grano:

Largo, cristalino.

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

- Absorción de líquido
- Resistencia al empastado
- Aroma propio
- Color intenso
- Tiempo de cocción
- Tamaño en seco

INTEGRAL



Arroz de la familia japónica de grano redondo, perlado e integral, producido tradicionalmente en España. Se cultiva en el entorno ecológico del Parque Natural de la Albufera desde hace generaciones. Muy rico en fibra y oligoelementos. La regularidad del tamaño que mantienen sus

granos ofrece una agradable sensación a la vista y al paladar. Soporta la congelación y pasteurización manteniendo un estado óptimo.

Consejos de uso:

Recomendado como acompañamiento o en ensalada. Dejar en remojo unas horas antes de cocinarlo.

Hervir con exceso de agua. El arroz debe quedar "al dente". Tiempo de cocción aproximado: 25 min.

Tipo de grano:

Integral, corto, perlado

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

- Absorción de líquido
- Resistencia al empastado
- Aroma propio
- Color intenso
- Tiempo de cocción
- Tamaño en seco

ROJO



Arroz de la familia japónica de grano medio y perlado. Arroz integral de color rojo. Originario de la Camarga francesa. Muy rico en fibra y oligoelementos. Emite ecos de aromas a nueces. Una vez cocido presenta una textura crujiente que recuerda a los piñones. Soporta la congelación y pasteurización manteniendo

un estado óptimo.

Consejos de uso:

Recomendado como acompañamiento o en ensalada. Dejar en remojo unas horas antes de cocinarlo. Hervir con exceso de agua. Una vez cocinado debe quedar "al dente".

Tiempo de cocción aproximado: 30 min.

Tipo de grano:

Integral, medio, perlado

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

- Absorción de líquido
- Resistencia al empastado
- Aroma propio
- Color intenso
- Tiempo de cocción
- Tamaño en seco

BLACK



Arroz de la familia japónica de grano medio y perlado. Arroz integral de color del ébano. Tradicionalmente cultivado en China para el consumo exclusivo del Emperador y su familia. Se le conocía en la antigüedad como "arroz prohibido". Muy aromático y especialmente rico en fibra, sodio, potasio, magnesio, calcio

y hierro así como en complejo vitamínico B se le ha considerado un "superalimento". Soporta la congelación y pasteurización manteniendo un estado óptimo.

Consejos de uso:

Recomendado como acompañamiento o en ensalada. Dejar en remojo unas

horas antes de cocinarlo. Tiempo de cocción aproximado: 30 min. Hervir con exceso de agua. Una vez cocinado debe quedar "al dente". El caldo de la cocción es muy valorado para hacer fondos, colorear o dar aroma.

Tipo de grano:

Integral, medio, perlado

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

- Absorción de líquido
- Resistencia al empastado
- Aroma propio
- Color intenso
- Tiempo de cocción
- Tamaño en seco

VARIEDADES SIVARIS

VAPORIZADO



Arroz de la variedad japónica de grano medio y perlado. Tradicionalmente cultivado en el Mediterráneo. Este arroz es sometido en su estado natural a temperaturas y humedades muy elevadas durante varias horas, empleando vapor de agua a fin de gelificar el almidón del grano. Gracias a este proceso, buena parte de las vitaminas y

minerales del salvado se transfieren al grano.

Consejos de uso:

Se empasta muy difícilmente debido al proceso de vaporización. Recomendado para elaboraciones que requieran una larga espera entre su preparación y consumo.

Hervir con exceso de agua. Tiempo de cocción aproximado: 20 min.

Tipo de grano:
Medio, cristalino

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

- Absorción de líquido
- Resistencia al empastado
- Aroma propio
- Color intenso
- Tiempo de cocción
- Tamaño en seco

SALVAJE



Semilla de la planta acuática (zizania palustris) llamada «avena de agua» o «arroz indio», que crece silvestre en los suelos pantanosos del norte de América. Tradicionalmente cosechado en canoa, los indios americanos lo consideraban un fruto sagrado. Muy rico en fibra, proteínas y lisina (un beneficioso aminoácido). Soporta la

congelación y pasteurización manteniendo un estado óptimo. Al freírlo en aceite muy caliente se obtienen unas "palomitas" de una textura muy singular.

Consejos de uso:

Recomendado como acompañamiento o en ensalada. Hervir con exceso de agua. Una vez cocinado debe

quedar "al dente". Tiempo de cocción aprox. 20 min. Emplear aceite muy caliente en caso de freírlo. Retirar del fuego en cuanto se abra el grano.

Tipo de grano:
Semilla acuática

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

- Absorción de líquido
- Resistencia al empastado
- Aroma propio
- Color intenso
- Tiempo de cocción
- Tamaño en seco

QUINOA



Pseudo-cereal originario de la cordillera de los andes, con un alto valor proteico, mineral y vitamínico. Conocida como el arroz de los incas, es el único alimento del reino vegetal que posee todos los aminoácidos esenciales. La quinoa es apta para cualquier tipo de dietas al ser una fuente de proteínas con un alto contenido en fibra. Su

consumo habitual previene enfermedades cardiovasculares y digestivas. No contiene gluten.

Consejos de uso:

Recomendado para ensaladas, acompañamientos, platos principales y postres. Lavar antes de su cocción. Tres proporciones de agua por una parte de granos.

Tiempo de cocción aproximado: 15 minutos.

Tipo de grano:
Pseudocereal

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

- Absorción de líquido
- Resistencia al empastado
- Aroma propio
- Color intenso
- Tiempo de cocción
- Tamaño en seco

GARROFÓN VALENCIANO



Ingrediente imprescindible para la correcta elaboración de la Paella Valenciana. Cultivado de forma tradicional en la huerta valenciana durante generaciones, seleccionado y envasado de forma artesanal. El Garrofón Valenciano posee unas características extraordinarias que le confieren una calidad muy superior a las

de la variedad común que se comercializa. Su piel muy fina y textura cremosa, lo diferencian de otros garrofondos que una vez cocinados quedan harinosos y resacos.

Consejos de uso:

Usar 80 gr. Garrofón Valenciano seco para 5 raciones. Opciones de uso:
a) Dejar a remojo la noche

anterior a su utilización. Hervir con agua abundante en un recipiente diferente. Debe quedar al dente. Escurrir e incorporar en la paella una vez añadido el arroz.
b) Dejar a remojo una noche. Escurrir y congelar. Incorporar directamente a la paella junto con el resto de verdura.
Tipo de grano: Leguminosa.

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

- Creemosidad
- Residuo en boca
- Aroma propio
- Color intenso
- Tiempo de cocción
- Tamaño en seco

SIVARIS

Av. Ribera Baixa s/n
Polig. Ind. Olivarons
46430 Sollana (Valencia)
Telf: +34 963 28 39 38
E-mail: client@sivaris.eu

www.sivaris.eu