

FICHA TÉCNICA.

NOMBRE DEL PRODUCTO	ARROZ <i>Largofino</i> URURICE	
ESPECIE / SUB ESPECIE	ORYZA SATIVA, SPS. ÍNDICA (VARIEDAD NO TRASNGÉNICA, NO OGM)	
TIPO / VARIEDAD	ARROZ BLANCO, INIA OLIMAR.	
DESCRIPCIÓN	SON LOS GRANOS NOBLES COSECHADOS EN LA REGIÓN NOROESTE DEL URUGUAY, PRODUCIDO EN UN SISTEMA MEDIOAMBIENTALMENTE SUSTENTABLE , MOLINADO A BLANCO CON EL TRADICIONAL PULIDO A PIEDRA , CLASIFICADO POR TAMAÑO Y SELECCIONADO POR COLOR.	
ORIGEN DE LA VARIEDAD	INIA, URUGUAY (INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIONES AGROPECUARIAS).	
DATOS DE LA VARIEDAD (promedio)	GRANO INTEGRAL: LARGO mm	7,30
	GRANO INTEGRAL: ANCHO mm	2,05
	GRANO MOLINADO: LARGO mm	6,66
	GRANO MOLINADO: ANCHO mm	1,99
	RELACIÓN LARGO/ANCHO:	3,35
	FORMA DEL GRANO PELADO:	LARGO-FINO
	CONTENIDO DE AMILOSA:	ALTO, MÁS DEL 26 %
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS y CULINARIAS	TIPO DE OLLA	COMÚN
	TIEMPO DE COCCIÓN (minutos)	8-10
	CANTIDAD TAZAS AGUA/TAZAS DE ARROZ	2/1
	RENDIMIENTO	300 %
	TEMPERATURA DE GELATINIZACIÓN	BAJA
	COLOR	BLANCO PERLADO
	AROMA	CARACTERÍSTICO
	SABOR	MUY AGRADABLE
	GRANEO	EXCELENTE
	PEGOTE	NULO
	FORMA DE ABRIR AL COCINAR	NO ABRE
	TEXTURA DESPUÉS DE 3 hrs. DE COCIDO	NORMAL, NO ENDURECE