

## FICHA TÉCNICA.

<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>		<b>URURICE - "MEDITERRÁNEO"</b> Arroz blanco tipo Bomba	
<b>ESPECIE / SUB ESPECIE</b>		<b>ORYZA SATIVA, SPS. JAPONICA</b> VARIEDAD NO TRANSGENICA, NO OGM.	
<b>DESCRIPCIÓN:</b>	<b>PRODUCTIVA</b>	SON LOS GRANOS NOBLES COSECHADOS EN LA REGION DEL NOROESTE DEL URUGUAY, PRODUCIDOS EN UN SISTEMA MEDIOAMBIENTALMENTE SUSTENTABLE DE ROTACIÓN ARROZ CON PASTURAS.	
	<b>INDUSTRIAL</b>	MOLINADO A BLANCO CON EL TRADICIONAL PULIDO A PIEDRA, SIN NINGÚN AGREGADO EN SU PROCESAMIENTO, CLASIFICADO POR TAMAÑO Y SELECCIONADO POR COLOR.	
	<b>VARIETAL</b>	ES UNA VARIEDAD INDICADA PARA LA CULINARIA MEDITERRÁNEA YA QUE ABSORBIENDO EN TORNO DE 3 VECES SU VOLUMEN EN CALDO INCORPORA PROFUNDAMENTE LOS SABORES SIN TENER TENDENCIA A PASARSE, A ABRIRSE NI A PEGARSE AL FONDO DE LA OLLA.	
<b>ORIGEN DE LA VARIEDAD</b>		<b>INIA, URUGUAY</b> (INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIONES AGROPECUARIAS)	
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICAS</b> (Datos promedio)		GRANO MOLINADO: LARGO	4,97 mm
		GRANO MOLINADO: ANCHO	3,14 mm
		RELACIÓN LARGO/ANCHO:	1,58
		FORMA DEL GRANO PELADO:	REDONDEADO
		CONTENIDO AMILOSA:	MEDIO-BAJO
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS y CULINARIAS</b>		ABSORCIÓN de SABOR	MUY BUENA
		ABSORCIÓN de CALDO/ARROZ	3/1
		TIEMPO DE COCCIÓN (minutos)	18-20
		RENDIMIENTO (aumento de tamaño luego de cocido)	300%
		RESISTENCIA DE ABRIR AL COCINAR	RESISTENTE
		RIESGO A QUE SE PASE	BAJO
		PEGOTE EN OLLA	NO
PEGOTE entre GRANOS	NO		