

FICHA TÉCNICA.

NOMBRE del PRODUCTO		MIYABI-MAI
ESPECIE / SUB ESPECIE		ORYZA SATIVA, SPS. JAPÓNICA VARIEDAD NO TRASNGENICA, NO OGM.
VARIEDAD		KOSHIKUARÍ (KOSHIHIKARI x TACUARÍ) NUEVA!!
DESCRIPCIÓN:	PRODUCCIÓN	SON LOS GRANOS NOBLES COSHECHADOS EN LA REGIÓN NOROESTE DEL URUGUAY, PRODUCIDOS EN UN SISTEMA DE ROTACIÓN ARROZ-PASTURAS AMBIENTALMENTE SUSTENTABLE.
	INDUSTRIAL	PULIDO CON EL TRADICIONAL SISTEMA A PIEDRA, SIN NINGÚN AGREGADO EN SU PROCESAMIENTO, CLASIFICADO POR TAMAÑO Y SELECCIONADO POR COLOR.
	VARIETAL	ES UNA VARIEDAD SELECCIONADA PARA CULINARIA ORIENTAL YA QUE DESPUÉS DE COCIDO SE AGLUTINA MUY BIEN (quedando un poco pegajoso) PERO MANTENIENDO SIEMPRE LA INDIVIDUALIDAD DE LOS GRANOS Y PRESENTA UN COLOR BLANCO BRILLANTE

ORIGEN de la VARIEDAD	INIA, URUGUAY (INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN AGROPECUARIA)	
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	LARGO (grano pulido)	4,97 mm
	ANCHO (grano pulido)	3,14 mm
	RELACIÓN LARGO/ANCHO:	1,58 mm
	FORMA del GRANO (pulido):	REDONDO
	CONTENIDO de ALMIDÓN	ALTO
	CONTENIDO de AMILOSA:	MEDIA-BAJA 22,1%

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS y CULINARIAS	FORMA PREPARACIÓN	RIANNI (olla a gas)
	COLOR (después de cocido)	BLANCO BRILLANTE
	TIEMPO DE COCCIÓN	17 minutos
	CANTIDAD de ARROZ	5 Kg
	CANTIDAD de AGUA	9 litros
	SABOR	MUY BUENO
	AROMA	AGRADABLE
	AGLUTINAMIENTO	ÓPTIMO
	INDIVIDUALIDADE DOS GRAOS	EXCELENTE
	FIRMESA de los GRANOS	EXCELENTE
EXPANCIÓN del VOLÚMEN (Vol. Arroz cocido/ vol. Arroz crudo) Datos INIA	3,6 VECES	