



# MOLINO ROCA



*El arroz políticamente incorrecto  
predilecto de los grandes chefs"*



PRODESCO



ALTA RESTAURACIÓN



PRODESCO  
SELECCIÓN  
GOURMET



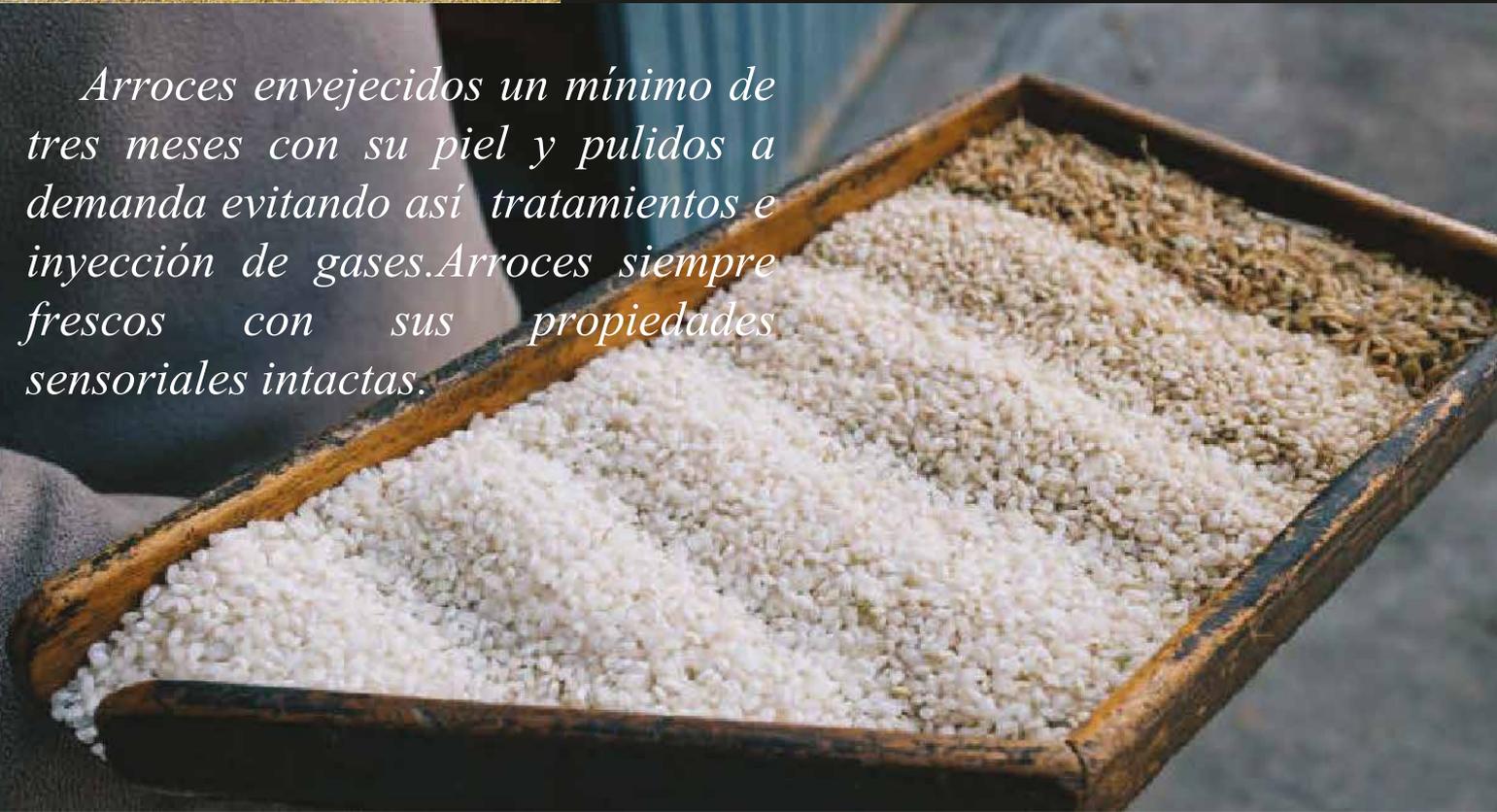
# MOLINO ROCA

*Arroces envejecidos como lo hacen los maestros italianos.*



*Eduardo Torres, maestro arrocero, se desmarca de la DO de Valencia para asegurar una calidad premium de secado, lejos de la humedad de la Albufera garantizando así granos siempre frescos y sin fermentaciones”*

*Arroces envejecidos un mínimo de tres meses con su piel y pulidos a demanda evitando así tratamientos e inyección de gases. Arroces siempre frescos con sus propiedades sensoriales intactas.*



# NUESTROS ARROCES



Arroces envejecidos como lo hacen los maestros italianos. Sus características propias, textura, consistencia, sabor, poder de absorción, grano al punto, suelto y entero, se adaptan de manera espectacular a las exigencias de cualquier receta.

## ARROZ EL BARÓN



*Salvaje por fuera, elegante por dentro*

Nuestro NUEVO ARROZ EL BARÓN, tiene un grano de 6,4 y una elaboración con doble molienda con un pulido del 67%.

Tiene una textura sedosa en boca, lo que hace, que sea ideal para nuestras paellas finas.

Ref:	Formatos:	Uds/Caja
1782	Saco tela de 1 Kilo	15 uds
1781	Saco tela de 5 Kilos	5 uds





## ARROZ Dinamita

De grano redondo, perlado y corto, esta variedad se caracteriza por su alto contenido en amilosa, su baja adhesividad y su gran consistencia, (dura).

La absorción del caldo y sus excelentes resultados lo hacen semejante al Bomba.

Ref:	Formatos:	Uds/Caja
1363	Saco tela de 1 Kilo	15 uds
1364	Saco de 5 Kilos	5 ud
1419	Saco de 25 Kilos	1 ud



## ARROZ BOMBA REY (El rey de los arroces)

Genuina, escasa y privilegiada VARIEDAD BOTÁNICA, este arroz es considerado mundialmente "EL MEJOR ARROZ" dentro del Grupo de Arroces Redondos: Pureza 100×100 controlada, directamente de los Arrozales del Parque Natural de la Albufera de Valencia y del Delta del Ebro.

Una vez cocido y reposado, los granos de este arroz son consistentes, quedan enteros y sueltos, almacenando entre sus anillos el aroma y buqué absorbido.

Ideal tanto para arroces secos, como melosos, caldosos o al horno...bien mediterráneos.

Ref:	Formatos:	Uds/Caja
1374	Saco tela de 1 Kilo	15 uds
1367	Saco de 5 Kilos	5 uds
1376	Saco de 25 Kilos	1 ud



## ARROZ DINAMITA GRAN RESERVA (Año y medio de secado)

Nuestro bombita lo secamos durante 18 meses y lo pelamos al momento, lo que la da frescura a nuestro grano y permite alcanzar un mayor grado de almidón y mayor control de movilidad a la hora de cocinarlo

Perfecto para arroces con pescados por su gran absorción de sabor.

Ref:	Formatos:	Uds/Caja
1373	Saco tela de 1 Kilo	15 uds
1365	Saco tela de 5 kilos	5 uds



## ARROZ CARNAROLI OLD RICE (Cinco años de secado)

CARNAROLI: semillas importadas del norte de Italia, de la región del Piamonte, y cultivadas en la Albufera de Valencia por nuestros experimentados agricultores.

Es rico en amilosa, que contribuye a la firmeza del grano. Descascarado, blanqueado y envasado en nuestro molino.

Es el idóneo para la elaboración de rissottos.

Ref:	Formatos:	Uds/Caja
1375	Saco tela de 1 Kilo	15 uds
1366	Saco tela de 2 Kilos	8 uds





# MOLINO ROCA



PRODESCO



ALTA RESTAURACIÓN

 @prodescosa

C/Sierra Morena, 17 · A.E. Andalucía. 28320.  
Pinto. Madrid Tel: 91 890 30 11

 633 51 41 67 · 691 01 93 27 · 633 42 75 98 · 622 73 95 09  
pedidos@grupoprodesco.com · www.grupoprodesco.com