



NOMEN SALVAJE

ORIGEN Se cultiva en el norte de Canadá.

CARACTERÍSTICAS El arroz salvaje Nomen es un arroz de primera bajo en grasas y rico en fibra, proteínas, minerales y vitaminas. Esta variedad de alto valor nutritivo es una gramínea acuática que conserva su cáscara.

El tiempo de cocción recomendado es de 30-40 minutos. Si se cocina mezclado con otros arroces, el tiempo de cocción es de 20 minutos.

USOS CULINARIOS Ideal para dar un toque exótico a cualquier plato. Para recetas de cocina internacional, mezclar con otros arroces o con especias, ensaladas... Como guarnición acompañando carnes, verduras y pescados.

