



Detalle del arroz en todo su esplendor, en verano.
FOTO: JOAN REVILLAS

na tradició, innovació i sostenibilitat para ofrecernos, bajo la marca Arros Montsià, los mejores arroces km0 y con Denominación de Origen Protegida Delta de l'Ebre.

El distintivo DOP Delta de l'Ebre es el sello oficial más importante que se otorga a un producto, y garantiza que toda la cadena productiva, desde el cultivo hasta el envasado, se ha realizado en el área del Delta. Para conseguirlo se debe certificar que el arroz es de categoría Extra, la calidad más alta posible, con un alto porcentaje de grandes homogéneos, enteros y sin defectos, provenientes de la misma semilla seleccionada del Delta.

Al igual que un buen vino o un queso, el diferencial de la DOP del arroz se encuentra en el paladar y en los fogones: con un arroz monovarietal Extra, los platos quedan deliciosos y perfectos, ya que todos los granos se cuecen igual y absorben mejor los sabores. Y para demostrarlo empíricamente, la marca comparte en su web www.arrosmontsia.cat recetas propias y nuevas ideas de arroz con productos de temporada.

La Cámara es, además, un ejemplo de sostenibilidad, pionera en sustituir el plástico por papel en sus envases y en liderar proyectos de conservación del entorno, como por ejemplo Oryzite, un sustituto sostenible del plástico, elaborado a partir de la cáscara de arroz.

«Para una marca consciente de que parte de su éxito es la calidad de la tierra, sólo es posible crecer si se hace de una manera responsable, protegiendo la naturaleza, fuente de vida y riqueza del Delta del Ebro», explican des de la Cámara.

*del Delta,
de casa,
de tots*



ENVASOS 100% SOSTENIBLES I RECICLABLES
Pioners en substituir el plàstic per paper PEFC als seus paquets d'arros.



PROJECTE ORYZITE
Creadors d'un substitut sostenible del plàstic, elaborat a partir de la closca d'arros.



LLAVOR MONOVARIETAL
Tot el paquet d'arros fa servir la mateixa llavor seleccionada i del Delta.



DOP DELTA DE L'EBRE
La certificació oficial més important que s'atorga a un producte.



PRODUCTE DE COOPERATIVA
Tècniques d'agricultura controlada i projectes de conservació de l'entorn



EL MILLOR ARROS PER CUINAR
Tots els grans es couen igual i absorbeixen millor els sabors per un plat perfecte.



ARROSSOS KMO
Tota la cadena productiva, des del cultiu fins a l'envasat, es fa al Delta de l'Ebre.



CATEGORIA EXTRA
El percentatge més alt de grans homogenis, sencers i sense defectes.

RECEPTES PRÒPIES

Com els Delta Poké Bowls by Arros Montsià i moltes més que trobaràs a la seva web.

