



CRDOP ARRÒS DE VALÈNCIA

Av. del Mar, 1

46410 Sueca (València)

-  96 170 61 56
-  santos@arrozdevalencia.org
-  www.arrozdevalencia.org
-  [arroz de valencia d.o.](https://www.facebook.com/arrozdevalencia.d.o)
-  [Xarroz de valencia DO](https://twitter.com/Xarroz_de_valencia_DO)

L'autèntica tradició

València és, històricament, la primera zona d'Espanya en la qual va començar a cultivar-se arròs. Des de llavors, generació rere generació ha dedicat el seu quefer diari a l'elaboració d'un producte que és ingredient essencial per a aquell que busca dotar als seus plats d'un sabor original.

Hui, a més, aquest producte que manté actiu a un ecosistema i a tota una societat, compta amb garantia de qualitat. La garantia que atorga la Denominació d'Origen Arròs de València. La garantia que un arròs amb aquest segell ha sigut elaborat com a marca la tradició.

El seu origen: el Parc Natural de l'Albufera

L'Arròs de València té el seu origen en el Parc Natural de l'Al-

bufera i en altres aiguamolls de la Comunitat Valenciana, que per les seues excepcionals condicions mig ambientals constitueixen l'espai idoni per al cultiu de l'arròs.

L'Albufera, font d'inspiració de nombrosos artistes, representa el llac litoral més important de la Península Ibèrica. Ocupa 21.000 hectàrees, de les quals 17.500 són d'arrossar, extensió que constitueix el 85 % de la superfície aollida per la Denominació d'Origen Arròs de València. La producció potencialment amparable per la Denominació ascendeix, en un any de pluviometria normal, a 110.000 tones d'arròs corfa, que equivalen al 20 % de la producció nacional d'arròs.

D'altra banda, el cultiu de l'arròs posseeix un gran valor mediambiental per al Parc, ja que contribueix de manera deter-

minant a la conservació i desenvolupament de l'avifauna i de tot l'ecosistema.

Les seues varietats: d'extraordinàries qualitats culinàries

Les varietats cultivades en els arrossars de la Comunitat Valenciana pertanyen al tipus de gra mitjà, tipus caracteritzat per la seua gran capacitat d'absorció del sabor, que ho converteix en idoni per a l'elaboració dels més tradicionals plats de la cuina espanyola.

La Denominació d'Origen parteix d'una aposta segura: els seus tres tipus de varietats Senia-Badia, Bomba i albufera que,

a més de les seues extraordinàries qualitats culinàries, sempre han oferit excel·lents rendiments per la seua gran adaptació al clima de la zona.

SENIA: Excel·lent conductor del sabor de tots els ingredients.

ALBUFERA: De textura cremosa, és ideal per als plats més tradicionals.

BOMBA: De cocció més flexible, l'arròs sempre està al punt.

