

El auténtico
arroz con
denominación
de **origen**



MONTSIÀ

www.montsia.es

*The authentic
rice with
designation
of origin*



www.montsia.es

Denominación de **origen** “Arroz del Delta del Ebro”

Los arroces Montsià son sabrosos, versátiles y muy sanos, se adaptan a todo tipo de sabores y combinaciones gastronómicas y participan como ingrediente principal en infinidad de recetas.

MONTSIÀ



“Rice with the Delta de l’Ebre” Designation of **origin**

Montsià rice is full of flavour, versatile and extremely healthy. It combines well with all kinds of flavours and gastronomic mixtures, and is the main ingredient in a whole host of culinary dishes.

Un entorno **privilegiado** **para el cultivo** **del arroz**

Entre las Comarcas del Montsià y el Baix Ebre, en Tarragona, **el Delta del Ebro resulta un paraje único** a orillas del mar Mediterráneo.

La influencia del Ebro y el paso del tiempo han contribuido a la formación del Delta, que junto a las sierras y montañas que lo protegen, le proporcionan una espléndida diversidad geográfica y su consecuente riqueza natural, cultural y gastronómica.



An exceptional setting for **rice** growing

Between the regions of Montsià and Baix Ebre, in Tarragona, lies **the Ebro Delta: a unique spot** on the shore of the Mediterranean Sea.

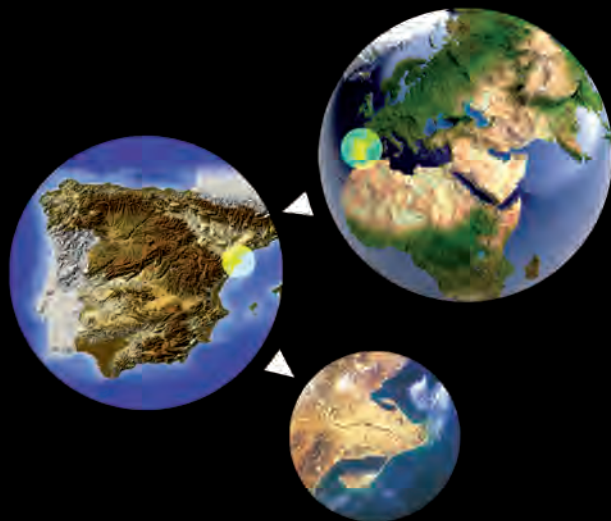
The influence of the river Ebro and the passage of time have led to the formation of the delta, which, along with the sierras and mountains which overlook it, provide it with a remarkable geographical diversity and the resulting natural, cultural and gastronomic richness.



Considerados de los mejores, proceden de la especie "Oryza sativa L." de las variedades, entre otras, Bahía, Bomba, Pebre y especialmente Montsianell, nuestra variedad estrella .

Los arroces Montsià son el producto más tradicional del Delta, y uno de los aprovechamientos fundamentales de estas tierras. Manipulados y elaborados bajo un moderno proceso de transformación y un elevado grado de control de calidad, sostenibilidad y compromiso medioambiental, que les han hecho merecedores de la Denominación de Origen "Arròs del Delta de l'Ebre" y del reconocimiento por parte del Programa Life de la Union Europea, entre otros.

"La Càmara Arroquera del Montsià" dispone de instalaciones y tecnología adecuadas a la normativa vigente y posee las más exigentes certificaciones alimentarias, como la ISO 9001.



Considered a high-quality category, rice comes from the Bahía, Bomba, Pebre and especially Montsianell, varieties of the species "Oryza sativa L."

Montsià rice is the most traditional product of the Delta, and one of the main crops of the region. Handled and prepared using a modern transformation process and a high level of quality control, sustainability and respect for the environment, it has earned itself the Denomination of Origin, "Arròs del Delta de l'Ebre" and the acknowledgement of the Life Programme of the European Union, among other things.

Moreover, the "Cambra Arroquera del Montsià" possesses plants and technology which comply with current regulations and has the most exigent food certifications like ISO 9001.



**CÁMARA ARROCERA
DEL MONTSIÀ**

C/ Salvador Dalí, 27-29
(antes/before C/ San Cristóbal, 115)

43870 AMPOSTA
(Tarragona)
España

Teléfonos
(+34) 977 701 020
(+34) 977 700 054
Fax. (+34) 977 700 190

e-mail
lacamara@lacamara.es



paella

El arroz Paella Montsià presenta un sabor y calidad excepcionales para las Paellas.

Para su cultivo y producción utiliza siempre la misma variedad seleccionada y tiene por tanto el mismo tiempo de cocción con una gran capacidad de sabores.

El arroz Paella Montsià es el verdadero y único secreto para elaborar con facilidad y soltura la auténtica Paella Española.

Preparación / Modo de empleo:
1 parte de arroz por 2 de agua

Preparation / Instructions for use:
1 part of rice to 2 parts of water

Información nutricional (aprox. 100 gr.) Nutritional information (approx. 100 gr.)

Valor energético Energy	Kcal	343
	Kj	1488
Proteínas Proteins	(g)	6,8
Hidratos de Carbono Carbohydrates	(g)	78
Grasas Fats	(g)	0,45

paella rice

The flavour and quality of Montsià paella rice are exceptionally well suited for making paella.

The same specially selected variety is always used in growing and producing this rice, so it all has the same cooking time and a great capacity for absorbing flavours.

Paella Montsià rice is the only real secret for making genuine Spanish Paella in an easy way without sticking.



A close-up photograph of a plate of paella. The dish features saffron-infused yellow rice, pieces of roasted chicken, a large red bell pepper, green beans, a slice of eggplant, and a whole garlic clove. A slice of lemon is visible on the right side of the plate.

paella

Una variedad especial para hacer más sencilla la elaboración de la típica paella.

This is a special variety to make it easier to prepare this typical Spanish rice dish.



bomba

El arroz Bomba Montsià es un arroz ideal para la preparación de platos de alta cocina, gracias a la gran calidad de esta selecta variedad de arroz que proviene del Delta del Ebro.

Tierno y suave al paladar una vez cocido, la gran capacidad de absorción de sus granos permite incorporar plenamente el sabor de los ingredientes y resalta por su capacidad de resistir a su sobrecocción.

Preparación / Modo de empleo:

1 parte de arroz por 3 de agua

Preparation / Instructions for use:

1 part of rice to 3 parts of water

Información nutricional (aprox. 100 gr.)
Nutritional information (approx. 100 gr.)

Valor energético Energy	Kcal	336
	Kj	1428
Proteínas Proteins	(g)	7,5
Hidratos de Carbono Carbohydrates	(g)	74,6
Grasas Fats	(g)	0,9

bomba rice

Montsià Bomba rice is ideal for use in haute cuisine, thanks to the quality of this select variety which comes only from the Ebro Delta.

Tender and gentle on the palate once cooked, the great absorption capacity of its short, rounded grains allows it to fully soak up the flavour of the other ingredients. It stands out for its capacity to resist overcooking.





bomba

El preferido de las buenas paellas y arroces caldosos de pescado, muy valorado en la cocina tradicional.

This is the best rice for making good paellas and "soupy" fish-based rice dishes, and is very valued in traditional cooking.



bomba

El arroz Bomba Montsià es un arroz ideal para la preparación de platos de alta cocina, gracias a la gran calidad de esta selecta variedad de arroz que proviene del Delta del Ebro.

Tierno y suave al paladar una vez cocido, la gran capacidad de absorción de sus granos permite incorporar plenamente el sabor de los ingredientes y resalta por su capacidad de resistir a su sobrecocción.

Preparación / Modo de empleo:

1 parte de arroz por 3 de agua

Preparation / Instructions for use:

1 part of rice to 3 parts of water



Información nutricional (aprox. 100 gr.) Nutritional information (approx. 100 gr.)

Valor energético Energy	Kcal	336
	Kj	1428
Proteínas Proteins	(g)	7,5
Hidratos de Carbono Carbohydrates	(g)	74,6
Grasas Fats	(g)	0,9

bomba rice

Montsià Bomba rice is ideal for use in haute cuisine, thanks to the quality of this select variety which comes only from the Ebro Delta.

Tender and gentle on the palate once cooked, the great absorption capacity of its short, rounded grains allows it to fully soak up the flavour of the other ingredients. It stands out for its capacity to resist overcooking.





bomba

El preferido de las buenas paellas y arroces caldosos de pescado, muy valorado en la cocina tradicional.

This is the best rice for making good paellas and "soupy" fish-based rice dishes, and is very valued in traditional cooking.



bomba

El arroz Bomba Montsià es un arroz ideal para la preparación de platos de alta cocina, gracias a la gran calidad de esta selecta variedad de arroz que proviene del Delta del Ebro.

Tierno y suave al paladar una vez cocido, la gran capacidad de absorción de sus granos permite incorporar plenamente el sabor de los ingredientes y resalta por su capacidad de resistir a su sobrecocción.

Preparación / Modo de empleo:

1 parte de arroz por 3 de agua

Preparation / Instructions for use:

1 part of rice to 3 parts of water



**Información nutricional (aprox. 100 gr.)
Nutritional information (approx. 100 gr.)**

Valor energético Energy	Kcal	336
	Kj	1428
Proteínas Proteins	(g)	7,5
Hidratos de Carbono Carbohydrates	(g)	74,6
Grasas Fats	(g)	0,9

bomba rice

Montsià Bomba rice is ideal for use in haute cuisine, thanks to the quality of this select variety which comes only from the Ebro Delta.

Tender and gentle on the palate once cooked, the great absorption capacity of its short, rounded grains allows it to fully soak up the flavour of the other ingredients. It stands out for its capacity to resist overcooking.



500gr



bomba

El preferido de las buenas paellas y arroces caldosos de pescado, muy valorado en la cocina tradicional.

This is the best rice for making good paellas and "soupy" fish-based rice dishes, and is very valued in traditional cooking.



bomba

El arroz Bomba Montsià es un arroz ideal para la preparación de platos de alta cocina, gracias a la gran calidad de esta selecta variedad de arroz que proviene del Delta del Ebro.

Tierno y suave al paladar una vez cocido, la gran capacidad de absorción de sus granos permite incorporar plenamente el sabor de los ingredientes y resalta por su capacidad de resistir a su sobrecocción.

Preparación / Modo de empleo:

1 parte de arroz por 3 de agua

Preparation / Instructions for use:

1 part of rice to 3 parts of water



Información nutricional (aprox. 100 gr.)
Nutritional information (approx. 100 gr.)

Valor energético Energy	Kcal	336
	Kj	1428
Proteínas Proteins	(g)	7,5
Hidratos de Carbono Carbohydrates	(g)	74,6
Grasas Fats	(g)	0,9

bomba rice

Montsià Bomba rice is ideal for use in haute cuisine, thanks to the quality of this select variety which comes only from the Ebro Delta.

Tender and gentle on the palate once cooked, the great absorption capacity of its short, rounded grains allows it to fully soak up the flavour of the other ingredients. It stands out for its capacity to resist overcooking.



>5Kg



bomba

El preferido de las buenas paellas y arroces caldosos de pescado, muy valorado en la cocina tradicional.

This is the best rice for making good paellas and "soupy" fish-based rice dishes, and is very valued in traditional cooking.



vaporizado

El arroz Vaporizado Montsià ha sido sometido a un proceso de vapor a elevadas presiones de modo que mantiene sus propiedades nutritivas repartidas por todo el grano, mejorando textura y sabor.

Es un arroz que no se pasa, garantiza un resultado óptimo tanto en aporte nutricional como en calidad de sabor.

Preparación / Modo de empleo:
1 parte de arroz por 2 de agua

Preparation / Instructions for use:
1 part of rice to 2 parts of water

Información nutricional (aprox. 100 gr.) Nutritional information (approx. 100 gr.)

Valor energético Energy	Kcal	317
	Kj	1342
Proteínas Proteins	(g)	7,1
Hidratos de Carbono Carbohydrates	(g)	69,9
Grasas Fats	(g)	0,9

parboiled rice

Montsià parboiled rice is processed at high pressure so that it retains its nutritional properties that are spread throughout all parts of the grain. This improves its texture and flavour as well as ensuring.

This rice doesn't get overcooked, so you can be sure of the best results as regards both nutrition and flavour quality.





vaporizado

Con su textura especial que le permite no pasarse es perfecto para la cocina rápida y moderna.

With its special texture, which means that it never gets overdone, it is perfect for modern fast cooking.



long-grain rice

largo

Montsià long-grain rice is specially suitable for making flavoursome cold dishes such as salads, and is ideal for bringing out the flavour of main dishes. Montsià is an exceptional rice.

El arroz Largo Montsià está especialmente indicado para confeccionar platos frescos y sabrosos como ensaladas, ideal para realzar el sabor de los platos principales, Montsià es un arroz excepcional.

A long grain rice which can be up to 4 or 5 times as long as it is wide, i.e. with a length of over 6 mm., it possesses a large amount of amylose and, for this reason, the grains do not stick together after boiling.

Arroz de grano largo que puede tener entre 4 y 5 veces la longitud de su grosor, es decir que supera los 6 mm. de longitud. Posee una cantidad alta de amilosa y es por esta razón una vez cocido, queda más suelto.

Preparación / Modo de empleo:

1 parte de arroz por 2 de agua

Preparation / Instructions for use:

1 part of rice to 2 parts of water



Información nutricional (aprox. 100 gr.) Nutritional information (approx. 100 gr.)		
Valor energético Energy	Kcal	341
	Kj	1447
Proteínas Proteins	(g)	7,4
Hidratos de Carbono Carbohydrates	(g)	76,2
Grasas Fats	(g)	0,7





largo

Siempre queda entero y suelto, se usa mucho en ensaladas, guarniciones y platos asiáticos.

Always comes out whole and loose. It is used a lot in salads, asiatic and side dishes.



integral

El arroz Integral Montsià ofrece una calidad superior al conservar la mayoría de nutrientes que se hayan en la cubierta del grano.

Es un cereal muy completo, energético y de digestión lenta y produce mayor sensación de saciedad. Su contenido en grasas es bajo y por sus porcentajes de albúmina se recomienda su ingesta a la hora de eliminar líquidos.

Preparación / Modo de empleo:
1 parte de arroz por 3 de agua

Preparation / Instructions for use:
1 part of rice to 3 parts of water

Información nutricional (aprox. 100 gr.)
Nutritional information (approx. 100 gr.)

Valor energético Energy	Kcal	334
	Kj	1415
Proteínas Proteins	(g)	7,8
Hidratos de Carbono Carbohydrates	(g)	70,09
Grasas Fats	(g)	2,5

wholegrain rice

Montsià wholegrain rice offers superior quality, as it conserves the majority of nutrients in the hull covering grain.

It is a very complete, high energy, slowly digested cereal which gives a greater sensation of fullness. It has a low level of fats and, because of its albumen levels, it is recommended for the elimination of liquids.





integral

Excelente fuente de fibra, recomendado en dietas saludables o que requieran la regulación de la función intestinal.

An excellent source of fibre, recommended in healthy diets or whenever there is a need to regulate bowel movements.



extra

El arroz Extra Montsià de sabor y calidad incomparables. Es el preferido de prestigiosos restauradores y el más utilizado entre los profesionales del sector.

Se utiliza siempre la misma variedad seleccionada, y por tanto tiene el mismo tiempo de cocción y una gran capacidad de absorción de gustos y sabores.

Preparación / Modo de empleo:
1 parte de arroz por 2 de agua

Preparation / Instructions for use:
1 part of rice to 2 parts of water

Información nutricional (aprox. 100 gr.)
Nutritional information (approx. 100 gr.)

Valor energético Energy	Kcal	343
	Kj	1458
Proteínas Proteins	(g)	6,8
Hidratos de Carbono Carbohydrates	(g)	78
Grasas Fats	(g)	0,45



special quality rice

Extra Montsià, with its incomparable flavour and quality. Is the rice of choice of prestigious chefs and the one most used by professionals in this sector.

The same variety of rice selected is always used, so it has the same cooking time and a great capacity to absorb tastes and flavours.





extra

*Ideal para paellas,
ensaladas,
acompañamiento de
carnes, pescados y
postres.*

*Ideal for paellas,
salads, as an
accompaniment to
meat or fish, and
deserts.*



extra

El arroz Extra Montsià de sabor y calidad incomparables. Es el preferido de prestigiosos restauradores y el más utilizado entre los profesionales del sector.

Se utiliza siempre la misma variedad seleccionada, y por tanto tiene el mismo tiempo de cocción y una gran capacidad de absorción de gustos y sabores.

Preparación / Modo de empleo:

1 parte de arroz por 2 de agua

Preparation / Instructions for use:

1 part of rice to 2 parts of water



Información nutricional (aprox. 100 gr.) Nutritional information (aprox. 100 gr.)		
Valor energético Energy	Kcal	343
	Kj	1458
Proteínas Proteins	(g)	6,8
Hidratos de Carbono Carbohydrates	(g)	78
Grasas Fats	(g)	0,45

special quality rice

Extra Montsià, with its incomparable flavour and quality. Is the rice of choice of prestigious chefs and the one most used by professionals in this sector.

The same variety of rice selected is always used, so it has the same cooking time and a great capacity to absorb tastes and flavours.





extra

*Ideal para paellas,
ensaladas,
acompañamiento de
carnes, pescados y
postres.*

*Ideal for paellas,
salads, as an
accompaniment to
meat or fish, and
deserts.*



extra

El arroz Extra Montsià de sabor y calidad incomparables. Es el preferido de prestigiosos restauradores y el más utilizado entre los profesionales del sector.

Se utiliza siempre la misma variedad seleccionada, y por tanto tiene el mismo tiempo de cocción y una gran capacidad de absorción de gustos y sabores.

Preparación / Modo de empleo:

1 parte de arroz por 2 de agua

Preparation / Instructions for use:

1 part of rice to 2 parts of water



**Información nutricional (aprox. 100 gr.)
Nutritional information (approx. 100 gr.)**

Valor energético Energy	Kcal	343
	Kj	1458
Proteínas Proteins	(g)	6,8
Hidratos de Carbono Carbohydrates	(g)	78
Grasas Fats	(g)	0,45

special quality rice

Extra Montsià, with its incomparable flavour and quality. Is the rice of choice of prestigious chefs and the one most used by professionals in this sector.

The same variety of rice selected is always used, so it has the same cooking time and a great capacity to absorb tastes and flavours.



1Kg



extra

*Ideal para paellas,
ensaladas,
acompañamiento de
carnes, pescados y
postres.*

*Ideal for paellas,
salads, as an
accompaniment to
meat or fish, and
deserts.*



extra

El arroz Extra Montsià de sabor y calidad incomparables. Es el preferido de prestigiosos restauradores y el más utilizado entre los profesionales del sector.

Se utiliza siempre la misma variedad seleccionada, y por tanto tiene el mismo tiempo de cocción y una gran capacidad de absorción de gustos y sabores.

Preparación / Modo de empleo:

1 parte de arroz por 2 de agua

Preparation / Instructions for use:

1 part of rice to 2 parts of water



**Información nutricional (aprox. 100 gr.)
Nutritional information (approx. 100 gr.)**

Valor energético Energy	Kcal	343
	Kj	1458
Proteínas Proteins	(g)	6,8
Hidratos de Carbono Carbohydrates	(g)	78
Grasas Fats	(g)	0,45

special quality rice

Extra Montsià, with its incomparable flavour and quality. Is the rice of choice of prestigious chefs and the one most used by professionals in this sector.

The same variety of rice selected is always used, so it has the same cooking time and a great capacity to absorb tastes and flavours.





extra

*Ideal para paellas,
ensaladas,
acompañamiento de
carnes, pescados y
postres.*

*Ideal for paellas,
salads, as an
accompaniment to
meat or fish, and
deserts.*

MONTSIÀ

kit paella

Un kit especial que contiene todos los ingredientes necesarios para elaborar una paella de calidad con caldo concentrado de pescado, mariscos y hortalizas. Incluye un sobre de azafrán natural y un paquete de Arroz Extra Montsià, que garantiza una cocción homogénea y absorbe mejor el caldo y los sabores.

¡Del Delta a tu mesa!

Muy fácil y rápida de preparar.

Sólo hay que añadir el agua.

Con Ingredientes 100% naturales.

Sin conservantes ni colorantes.

paella kit

A special kit containing all the ingredients necessary to make a quality paella with concentrated fish, seafood and vegetable stock. Includes a packet of natural saffron and a packet of Montsià Extra Rice, which guarantees uniform cooking and absorbs the stock and the flavours better.

From the Delta to your table!

Very easy and fast to prepare.

All you have to do is add water.

With 100% natural ingredients.

No preservatives or colourings.

Información nutricional (aprox. 100 gr.) Nutritional information (approx. 100 gr.)

Valor energético Energy	Kcal	145
	Kj	609
Proteínas Proteins	(g)	6
Hidratos de Carbono Carbohydrates	(g)	20
Grasas Fats	(g)	4,5

Tiempo de cocción Cooking time
18
minutos
minutes





kit paella

Para cocinar una paella auténtica en 18 minutos. Muy fácil de preparar y con un sabor excepcional.

To cook a genuine paella in 18 minutes. Very easy to prepare and with an exceptional flavour.

MONTSIÀ

basmati

El arroz Basmati Montsià proviene de una variedad cultivada en las laderas del Himalaya, caracterizada por un grano largo y fino con un exquisito aroma y delicado sabor.

Considerado por los expertos como una de las variedades más selectas de arroz, por su fascinante aroma oriental y su textura ligera y suelta.

Preparación / Modo de empleo:
1 parte de arroz por 5 de agua hirviendo.
Enjuagar en agua fría previamente.

Preparation / Instructions for use:
1 part of rice for 5 parts of boiling water.

Información nutricional (aprox. 100 gr.)
Nutritional information (approx. 100 gr.)

Valor energético Energy	Kcal	343
	Kj	1455
Proteínas Proteins	(g)	7,4
Hidratos de Carbono Carbohydrates	(g)	76,2
Grasas Fats	(g)	0,7

Tiempo de cocción Cooking time
18
minutos
minutes

basmati rice

Montsià Basmati rice comes from a variety cultivated on the slopes of the Himalayas, characterized by a long slender grain with an exquisite aroma and a delicate flavor.

Considered by experts as one of the rice varieties most select for its fascinating Indian aroma and texture light and loose.





basmati

Ideal para ensaladas, como guarnición y especialmente para la elaboración de platos de cocina India y recetas exóticas.

Ideal for salads, side orders and especially to prepare Indian cuisine dishes and exotic recipes.