

ASIA RICE

ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТЫЙ РИС ИЗ ЮЖНОГО КАЗАХСТАНА



В ЧЕМ НАША УНИКАЛЬНОСТЬ?

Что бы вырастить такие сорта как Лазер, Мустакилик, Аланга, Чапсари, нужны особенные климатические условия. А именно: 120 дней жары и солнца при изобилии чистой, пресной поливной воды. Лишь в одном месте, в Казахстане, есть такие условия - это самая южная точка нашей страны, г. Мактаарал (Туркестанская обл.) рядом с Узбекской границей. Благодаря тому что рис созревает 120 дней, формируется уникальная структура зерна. Сваренный рис обладает ярким ароматом, сохраняет форму каждого зернышка и главное - не разваривается даже при избытке влаги.

Рис Asia Rice выращивается в экологически чистом районе, без использования ГМО и вредных химикатов. Вся продукция сертифицирована. Мы уверены в высоком качестве продукции, потому что весь процесс, от посева до переработки и фасовки риса, обеспечивается нашей командой.

Важно! Ценность риса Asia Rice легко доносится до потребителя при дегустации. Явные вкусовые преимущества понятны широкому кругу клиентов.

ЛАЗЕР

Сорт Лазер - это длиннозерный, премиальный сорт риса. Лазер - самый популярный сорт для приготовления плова. Большинство пловных центров используют именно этот сорт, и считают что настоящий плов можно приготовить только из Лазера.

Особенность: при приготовлении плова рис не разваривается, сохраняет форму и блеск. Имеет насыщенный аромат и вкус. Сохраняет вкусовые качества даже на следующий день после приготовления. Рекомендуется при варке использовать меньше воды.

Место выращивания: г.Мактаарал (Туркестанская обл.) Период созревания: 120 дней.

Фасовка: пакеты флоу-пак с бумажной полоской по 800 гр. В коробке 12 пачек. Размер коробки 30x30x30 см



АЛАНГА



Рис Аланга - это высший сорт риса для приготовления настоящего узбекского плова. Плов из риса Аланга считается праздничным.

Особенности: Этот сорт имеет продолговатую форму, слегка стекловидный беловатый цвет, покрыт небольшим количеством пудры. Зерна риса имеют внушительные размеры. Плов из этого сорта имеет насыщенный вкус и сохраняет свежесть даже на следующий день. Аланга - считается самым вкусным сортом среди рисоводов и наших клиентов.

Место выращивания: г.Мактаарал (Туркестанская обл.) Период созревания: 120 дней.

Фасовка: пакеты флоу-пак с бумажной полоской по 800 гр. В коробке 12 пачек. Размер коробки 30x30x30 см

МУСТАКИЛЛИК



Рис Мустакиллик - имеет крупные мясистые зерна, и подходит для приготовления как плова так и гарниров.

Особенности: Благодаря довольно доступной цене и внушительным размерам рисинок, Мустакиллик используется для приготовления повседневных блюд, плова, гарниров. Ценится за красоту и исключительные вкусовые качества.

Место выращивания: г.Мактаарал (Туркестанская обл.) Период созревания: 120 дней.

Фасовка: пакеты флоу-пак с бумажной полоской по 800 гр. В коробке 12 пачек. Размер коробки 30x30x30 см



БУРЫЙ РИС

Бурый Рис - производится из премиального сорта Чапсари. **Чапсари - это клейкий рис**, который высоко ценится за свои вкусовые качества и пользу в Корее, Китае и Японии, где из этого риса готовят множество праздничных блюд.

Особенности: Бурый цвет риса обусловлен тем, что рисинки шлифуются не до белого цвета, а оставляется тончайшая оболочка, в которой заключено большое количество витаминов группы В — ниацин (В3), рибофлавин (В2).

Бурый рис из Чапсари богат множеством биологически активных компонентов: калием, фосфором, магнием, селеном, цинком. Рекомендуется как для диетического питания так и для повседневного приготовления гарниров.

Asia Rice - первая компания, которая стала производить **Бурый рис из зерен Чапсари**.

Место выращивания: г.Мактаарал (Туркестанская обл.)

Период созревания: 120 дней.

Фасовка: пакеты флоу-пак с бумажной полоской по 800 гр. В коробке 12 пачек. Размер коробки 30x30x30 см



ЧАПСАРИ

Чапсари (Чапсаль) - это липкий рис, который высоко ценится за свои вкусовые качества и пользу в Корее, Китае и Японии, где из этого риса готовят множество праздничных блюд.

Особенности: Клейкий рис (по-корейски чапсари, чапсаль) И хотя часто этот рис называют глютеновым, на самом деле в нем содержится другое вещество амилопектин, которое и делает его таким «липким». Чапсари варят в чистом виде, смешивают с обычным рисом в различных пропорциях для придания большей клейкости и улучшения вкуса. Из него делают множество национальных корейских блюд: чальтог (ударный хлеб), сиритог (пареный хлеб), и др.

Место выращивания: г.Мактаарал (Туркестанская обл.) Период созревания: 120 дней.

Фасовка: пакеты флоу-пак с бумажной полоской по 800 гр. В коробке 12 пачек. Размер коробки 30x30x30 см

МУКА КЛЕЙКАЯ РИСОВАЯ

Клейкая Рисовая Мука производится из цельнозернового клейкого риса Чапсари. Рис перемалывается в мельнице и просеивается через мельчайшее сито.

Особенности: Клейкая Рисовая Мука обладает высокой клейкостью, эластичностью и ярким вкусом. Пользуется большим спросом среди производителей: чальтог (ударный хлеб), сиритог (пареный хлеб), токпоки и др.

Особенно востребована мука среди производителей японского десерта Моти.

Место выращивания: г.Мактаарал (Туркестанская обл.) Период созревания: 120 дней.

Фасовка: пакеты флоу-пак со стикером по 400 гр. В коробке 24 пачек. Размер коробки 30x30x30 см

