

# Elite



Nobre seleção, Excelência em grãos.



**SÃO  
BENTO**

[www.esbento.com.br](http://www.esbento.com.br)



Uma seleção e classificação dos melhores grãos faz do Arroz Elite um produto de alta qualidade, para atender aos paladares mais exigentes. Os grãos são colhidos e tratados em equipamentos modernos, de última geração e com a mais alta tecnologia.

O criterioso cuidado na seleção de grãos e polimento é o que fazem a qualidade premium do Arroz Elite.

### NOBRE SELEÇÃO

### CRITERIOSO CUIDADO NA SELEÇÃO DE UMIDADE E POLIMENTO

### EXCELÊNCIA EM GRÃOS

### ATENDE AOS PALADARES MAIS EXIGENTES

Arroz Polido Branco - Tipo 1					Class. Fiscal 10063021
Peso Liq.	Cód. Barras Un.	Fardo	Cód.	Cód. Barras Fardo	
<b>1kg</b>	7898948451083	30x1kg 10x1kg	PA0009 PA0010	17898948451080 27898948451087	
<b>5kg</b>	7898948451014	6x5kg	PA0008	27898948451018	

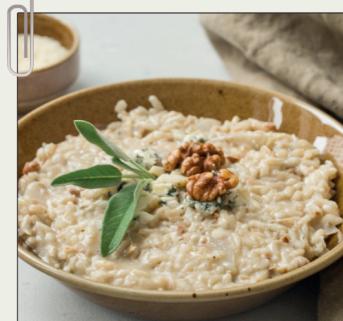
Arroz Polido Branco - Tipo 1 - EXTRA PREMIUM					Class. Fiscal 10063021
Peso Liq.	Cód. Barras Un.	Fardo	Cód.	Cód. Barras Fardo	
<b>1kg</b>	7898948451366	30x1kg 10x1kg	PA0167 PA0174	17898948451363 27898948451360	
<b>5kg</b>	7898948451359	6x5kg	PA0168	17898948451356	

Arroz Parboilizado Polido - Tipo 1					Class. Fiscal 10063011
Peso Liq.	Cód. Barras Un.	Fardo	Cód.	Cód. Barras Fardo	
<b>1kg</b>	7898948451113	30x1kg 10x1kg	PA0048 PA0049	17898948451110 27898948451117	
<b>5kg</b>	7898948451120	6x5kg	PA0047	27898948451124	

Arroz Parboilizado Integral - Tipo 1					Class. Fiscal 10062010
Peso Liq.	Cód. Barras Un.	Fardo	Cód.	Cód. Barras Fardo	
<b>1kg</b>	7898948451373	30x1kg 10x1kg	PA0192 PA0191	17898948451370 27898948451377	

Shelf Life: 1 ano

Branco e Parboilizado nas versões de 1 kg e 5 kg e Parboilizado Integral na versão de 1 kg.



### RECEITA ESPECIAL

### Arroz com Gorgonzola e Nozes

#### INGREDIENTES

- 1 litro de água
- Caldo de legumes
- Azeite a gosto
- 1 cebola picada
- 1 xícara (chá) de arroz Parboilizado
- 1/4 de xícara (chá) de vinho branco
- 1/2 de xícara (chá) de queijo gorgonzola
- 1 colher (sopa) de manteiga
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Queijo gorgonzola e nozes para finalizar

#### MODO DE PREPARO

1. Comece preparando o caldo. Deixe ferver por 20 minutos e reserve.
2. Corte o queijo gorgonzola em pedaços e reserve.
3. Em uma panela, adicione a manteiga e refogue a cebola.
4. Em seguida adicione o arroz, tempere e misture bem.
5. Regue com vinho branco e mexa bem até secar.
6. Adicione uma concha do caldo de legumes e mexa novamente até o arroz absorver o caldo. Repita o processo, acrescentando o caldo, de concha em concha, até o arroz ficar no ponto. Na última adição, não deixe secar completamente.
7. Desligue o fogo, acrescente uma colher de sopa de manteiga e mexa até derreter. Depois, adicione o queijo gorgonzola picado e misture.
8. Coloque o arroz no prato para servir e salpique pedaços de nozes e queijo gorgonzola. Sirva.



Visite o nosso Instagram  
@arrozelite



ENGENHO SÃO BENTO LTDA.  
BR 116, km 520, N° 6.000 - Pelotas - RS  
CEP 96070-560 - Tel. +55 (53) 3025-3500  
Indústria Brasileira