



# BAYO<sup>®</sup>

Arroces desde 1860  
Delta del Ebro

EXPERT

El arroz de hostelería por excelencia

AÑO 1918  
LAS GOLAS DEL EBRO  
MAS TRAMONTANO

# ARROZ BAYO

## El arroz de hostelería por excelencia

Con toda la esencia de la tradición arrocera del delta del Ebro, nuestros arroces se distinguen por su gran calidad y sabor.

Arroces de proximidad ideales para elaborar desde las recetas tradicionales más sencillas a las más innovadoras, para servir en las mesas de los mejores restaurantes y crear comidas para sorprender a los comensales más exigentes.

Conocemos muy bien el arroz y sabemos reconocer la calidad allá donde vamos. Por eso desde Arroz Bayo también te ofrecemos una cuidada selección de arroces con las variedades necesarias para los cocineros más exigentes.



# NUESTROS ARROCES



**ARROZ REDONDO**



**ARROZ LARGO**



**ARROZ  
VAPORIZADO**



**ARROZ BASMATI**



**ARROZ BOMBA**



**ARROZ SUSHI**



**ARROZ SUPREME**



**ARROZ  
INTEGRAL**



**ARROZ  
ECOLÓGICO**



**ARROZ  
ESPECIAL  
RISOTTO**



**ARROZ  
THAI-JAZMIN**

# NUESTROS ARROCES

## ARROZ REDONDO

### Ideal para cocinar platos llenos de sabor

El arroz redondo de Bayo contiene las variedades japónicas, cultivadas en el delta del Ebro y reconocidas por su calidad y sabor único.

Su característica más destacada es la gran capacidad de absorción del sabor del caldo y de los ingredientes. La cocción es homogénea y facilita la elaboración de platos llenos de sabor.



#### FORMATO

5 kg y 1 kg



#### TIEMPO DE COCCIÓN

15 min. para arroces caldosos

16 min. para arroces secos

FORMATO	UNIDADES POR CAJA	PESO NETO PALET
1 KG	12	840 kg
5 KG	4	840 kg



#### PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

- Absorción de líquido
- Resistencia al empaste
- Aroma propio
- Color intenso
- Tiempo de cocción
- Tamaño en seco

# NUESTROS ARROCES

## ARROZ LARGO

### Esponjoso y ligero, ideal para guarniciones

El arroz largo de Bayo es de tipo índica, de grano largo y delgado. Esponjoso y ligero, es el complemento perfecto de una alimentación variada. Exquisito para preparar ensaladas o guarniciones.

No se pega y siempre queda suelto. Sin duda, el más celebrado en todas las mesas dará a tus platos el toque final.

#### TIEMPO DE COCCIÓN



18 min. para arroces caldosos  
20 min. para arroces secos



#### FORMATO

5 kg y 1 kg

FORMATO	UNIDADES POR CAJA	PESO NETO PALET
1 KG	12	840 kg
5 KG	4	840 kg

#### PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

- Absorción de líquido
- Resistencia al empaste
- Aroma propio
- Color intenso
- Tiempo de cocción
- Tamaño en seco



# NUESTROS ARROCES

## ARROZ BOMBA

### Indispensable en cualquier cocina

Originario del delta del Ebro, el arroz bomba de Bayo es un claro referente de la cocina mediterránea y el más utilizado en el Levante español. Indispensable en cualquier cocina, no se pasa y siempre queda suelto, manteniendo sus características incluso horas después de su cocción.

Su gran capacidad de absorción y su textura convierten este arroz en uno de los más apreciados por chefs y cocineros profesionales.



**FORMATO**  
5 kg y 1 kg



**TIEMPO DE COCCIÓN**  
12 min. para arroces caldosos  
14 min. para arroces secos



FORMATO	UNIDADES POR CAJA	PESO NETO PALET
1 KG	12	840 kg
5 KG	4	840 kg

### PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

- Absorción de líquido
- Resistencia al empaste
- Aroma propio
- Color intenso
- Tiempo de cocción
- Tamaño en seco

# NUESTROS ARROCES

## ARROZ VAPORIZADO

**Ni se pega ni se pasa**

El arroz vaporizado de Bayo es un arroz de grano largo tipo índica sometido a un tratamiento hidrotérmico con vapor de agua que funde la cáscara con el interior del grano. De esta manera se consigue una consistencia firme y su característico color dorado.

Rico en fibra y minerales, a la hora de cocinarlo siempre queda suelto y con los granos enteros.



### TIEMPO DE COCCIÓN

18 minutos



### FORMATO

5 kg y 1 kg

FORMATO	UNIDADES POR CAJA	PESO NETO PALET
1 KG	12	840 kg
5 KG	4	840 kg

### PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

- Absorción de líquido
- Resistencia al empaste
- Aroma propio
- Color intenso
- Tiempo de cocción
- Tamaño en seco



# NUESTROS ARROCES

## ARROZ BASMATI

### El aroma más exótico

De aroma intenso, el arroz basmati Bayo es una variedad de grano largo y muy fino que llega de las montañas del Himalaya.

Después de cocinarlo queda esponjoso y conserva su sabor único, por eso es una variedad muy apreciada por todos aquellos que además de disfrutar cocinando apuestan por los sabores más exóticos y sorprendentes.



**FORMATO**  
1 kg i 5 kg



**TIEMPO DE COCCIÓN**  
10 minutos



FORMATO	UNIDADES POR CAJA	PESO NETO PALET
1 KG	12	840 kg
5 KG	4	840 kg

### PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

- Absorción de líquido
- Resistencia al empaste
- Aroma propio
- Color intenso
- Tiempo de cocción
- Tamaño en seco

# NUESTROS ARROCES

## ARROZ SUSHI

### Ideal para la elaboración de platos orientales

El arroz sushi Bayo es la variedad que los profesionales de la cocina oriental utilizan para la elaboración de makis, nigiris o uramakis. Un ingrediente indispensable en muchos platos de la cocina japonesa y con toda la calidad de los arroces Bayo.

Explora nuevos horizontes culinarios y sorprende a los comensales con originales recetas de sushi. Con este arroz todo vale.

#### TIEMPO DE COCCIÓN



Ponemos el arroz con agua y, cuando hierva, apagamos el fuego y lo dejamos reposar 5 minutos



#### FORMATO

1 kg y 5 kg

FORMATO	UNIDADES POR CAJA	PESO NETO PALET
1 KG	12	840 kg
5 KG	4	840 kg

#### PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

- Absorción de líquido
- Resistencia al empaste
- Aroma propio
- Color intenso
- Tiempo de cocción
- Tamaño en seco



# NUESTROS ARROCES

## ARROZ SUPREME

### El arroz que no se pasa y conserva todo el sabor

Arroz de la familia japónica de grano redondo. Tradicionalmente cultivado en el Mediterráneo. Es un grano Sancochado, tratado con alta presión y temperatura para conseguir una estructura física que pueda absorber sabor, pero con mucha resistencia al empaste. Su tiempo de cocción es muy importante por la rapidez en la que encontramos el grano en perfecto estado, solo requiere 10 minutos de cocción.

Es un arroz recomendado para preparar arroces caldosos y secos, se conserva en perfecto estado para un posterior calentamiento sin caldo una vez hecho.



**FORMATO**  
1 kg i 5 kg



**TIEMPO DE COCCIÓN**  
10 minutos



FORMATO	UNIDADES POR CAJA	PESO NETO PALET
1 KG	12	840 kg
5 KG	4	840 kg

### PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

- Absorción de líquido
- Resistencia al empaste
- Aroma propio
- Color intenso
- Tiempo de cocción
- Tamaño en seco

# NUESTROS ARROCES


## ARROZ ECOLÓGICO


### Garantía de comida sana y natural

El arroz ecológico Bayo es un arroz redondo tipo japónica sabroso y producido de forma natural. Delicioso en todo tipo de recetas, es ideal para platos de cocina vegana y vegetariana. Cultivado con métodos naturales, sin abonos químicos, ni pesticidas ni aditivos, ayuda a mantener el equilibrio del ecosistema del delta del Ebro.

Certificado con el sello del Consejo Catalán de la Producción Agraria Ecológica, es garantía de comida sana y natural



**TIEMPO DE COCCIÓN**  
 15 min. para arroces caldosos  
17 min. para arroces secos

**FORMATO**  
 1 kg Cartón

FORMATO	UNIDADES POR CAJA	PESO NETO PALET
1 KG	10	720 kg

### PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

- Absorción de líquido
- Resistencia al empaste
- Aroma propio
- Color intenso
- Tiempo de cocción
- Tamaño en seco

# NUESTROS ARROCES

## ARROZ ESPECIAL RISOTTO

### Para cocinar auténticos risottos

El arroz especial risotto Bayo es ideal para cocinar auténticos risottos. Presentamos una variedad con identidad propia, la más utilizada por los cocineros a la hora de preparar este famoso plato italiano.

Este arroz no se pasa y siempre queda homogéneo, cremoso y consistente. Un arroz apreciado y deseado por los amantes de la buena cocina italiana.

#### TIEMPO DE COCCIÓN



12 minutos arroces caldosos

16 minutos arroces secos



#### FORMATO

1 kg

FORMATO	UNIDADES POR CAJA	PESO NETO PALET
1 KG	10	720 kg

#### PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

- Absorción de líquido
- Resistencia al empaste
- Aroma propio
- Color intenso
- Tiempo de cocción
- Tamaño en seco



# NUESTROS ARROCES

## ARROZ INTEGRAL

### Rico en vitamina B y fuente de fibra

El arroz integral Bayo se cultiva, se elabora y envasa en el delta del Ebro. De grano redondo y más oscuro que los elaborados, su rasgo diferenciador es que conserva parte del salvado del grano, por eso es rico en sustancias nutritivas como la vitamina B. Además, aporta fibra y minerales presentes en las capas más externas del grano.

Su sabor es parecido al de la nuez y su textura es masticable. Ideal para una dieta equilibrada y para una cocina sana y natural.



#### TIEMPO DE COCCIÓN



Requiere una cocción de 20 minutos (más rápida que otros integrales)



#### FORMATO

1 kg

FORMATO	UNIDADES POR CAJA	PESO NETO PALET
1 KG	12	840 kg

#### PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

- Absorción de líquido
- Resistencia al empaste
- Aroma propio
- Color intenso
- Tiempo de cocción
- Tamaño en seco

# NUESTROS ARROCES

## ARROZ THAI-JAZMIN

### Toda la delicadeza de Tailandia

El arroz thai-jazmín Bayo es una variedad llena de sorpresas. Su grano es largo y se utiliza principalmente para la elaboración de platos orientales. Originario de Tailandia, se cultiva en los valles más altos de este país.

De sabor suave y delicado aroma a jazmín, es ideal para dar un toque aromático a ensaladas, acompañamientos o guarniciones.



#### TIEMPO DE COCCIÓN

9 minutos



#### FORMATO

1kg

FORMATO	UNIDADES POR CAJA	PESO NETO PALET
1 KG	12	840 kg

#### PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

- Absorción de líquido
- Resistencia al empaste
- Aroma propio
- Color intenso
- Tiempo de cocción
- Tamaño en seco





# BAYO<sup>®</sup>

Arroces desde 1860  
Delta del Ebro

EXPERT

*Nuestra gama más  
exquisita*



# BAYO<sup>®</sup>

Arroces desde 1860

Delta del Ebro

EXPERT

## *Tradición arrocera desde 1860*

Desde 1860 cultivamos todos nuestros arroces en pleno parque natural con la ayuda de caballos percherones de color bayo, de los que surge el nombre de nuestra marca.

Nuestros arroces y productos de hostelería son el fruto de nuestra experiencia y capacidad de innovación, y están avalados por los chefs de mayor prestigio reconocidos con estrellas Michelin.

## *Mas Tramontano*

En Mas Tramontano, un enclave protegido y conocido antiguamente como las Golas del Ebro, cultivamos un arroz único y muy apreciado por su calidad culinaria.

Las particulares características y fertilidad del terreno, nuestros métodos tradicionales de cultivo y un proceso de envejecimiento en silos, garantizan su extraordinaria calidad y su gran capacidad para absorber el sabor de los alimentos.





# BAYO<sup>®</sup>

Arroces desde 1860  
Delta del Ebro

## EXPERT

## Arroces BAYO EXPERT

**Premium**

# ARROZ CARNAROLI

**El rey de los arroces**

*Elegido en la alta cocina por su elegante aspecto en el plato y por su versatilidad en múltiples recetas que garantiza siempre unos excelentes resultados.*

Formato 2 x 2 kg.

### TIEMPO DE COCCIÓN



16 minutos para arroz seco  
12 minutos arroz caldoso

### PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

- ■ ■ ■ ■ Absorción de líquido
- ■ ■ ■ ■ Resistencia al empaste
- ■ ■ ■ ■ Aroma propio
- ■ ■ ■ ■ Color intenso
- ■ ■ ■ ■ Tiempo de cocción
- ■ ■ ■ ■ Tamaño en seco





# BAYO

Arroces desde 1860  
Delta del Ebro

## EXPERT

## Arroces BAYO EXPERT

### Premium ARROZ CARNAROLI RESERVA Carnaroli envejecido

El Arroz Bayo Carnaroli Premium Reserva se guarda en pequeños silos a una temperatura controlada durante un mínimo de 12 meses. Se elabora en nuestro molino artesanal de baja velocidad, con una molturación delicada y natural para obtener un arroz de alta calidad que garantiza una cocción homogénea, resaltando las cualidades del arroz carnaroli.

Formato 4 x 1 kg

#### TIEMPO DE COCCIÓN

16 minutos para arroz seco  
12 minutos arroz caldoso



#### PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

- ■ ■ ■ ■ Absorción de líquido
- ■ ■ ■ ■ Resistencia al empaste
- ■ ■ ■ ■ Aroma propio
- ■ ■ ■ ■ Color intenso
- ■ ■ ■ ■ Tiempo de cocción
- ■ ■ ■ ■ Tamaño en seco



# Descubre el licor de crema de arroz más prestigioso...

## LICOR 1860

### El sabor más seductor

Suave, cremoso y con toques cítricos, este es un licor creado para seducir a los paladares más sibaritas. Una delicada explosión de sabores que te harán descubrir nuevas sensaciones.

Ideal para degustar solo y muy frío o para aportar carácter y distinción a los cócteles más originales. ¡Te invitamos a descubrir un sabor que te va a costar olvidar!





Ctra. Camarles-Deltebre Km 6,5  
43580 Deltebre (Tarragona)  
info@arrozbayo.es

arrozbayo ©  
arrozbayo f  
www.arrozbayo.es

# NUESTROS ARROCES



**ARROZ REDONDO**



**ARROZ LARGO**



**ARROZ VAPORIZADO**



**ARROZ BOMBA**



**ARROZ INTEGRAL**



**ARROZ ECOLÓGICO**



**ARROZ ESPECIAL RISOTTO**



**ARROZ BASMATI**



**ARROZ SUSHI**



**ARROZ THAI-JAZMIN**



**ARROZ SALVAJE**

# NUESTROS ARROCES

## ARROZ SALVAJE

### Garantía de comida sana y natural

El arroz salvaje Bayo es bajo en grasas y rico en fibra, proteínas, minerales y vitaminas. Esta variedad de alto valor nutritivo que se cultiva en el norte de Canadá, todo y ser nombrado arroz, es una gramínea acuática que conserva la cáscara.

Se puede cocinar solo o mezclado con otros arroces. Además, es ideal para decorar los platos.



**TIEMPO DE COCCIÓN**  
Aprox. 40 minutos



**FORMATO**  
250 gr Cartón

UNIDADES POR CAJA

20

PESO NETO PALET

315  
kg

Descubre nuestro licor crema de arroz más prestigioso

## LICOR 1860

### El sabor más seductor

Suave, cremoso y con toques cítricos, este es un licor creado para seducir a los paladares más sibaritas. Una delicada explosión de sabores que te harán descubrir nuevas sensaciones.

Ideal para degustar solo y muy frío o para aportar carácter y distinción a los cócteles más originales. ¡Te invitamos a descubrir un sabor que te va a costar olvidar!





# Segadores del Delta

Coop. Arrossaires  
del Delta de l'Ebre

## Nuestros Licores

### LICOR CREMA DE ARROZ

*El licor de crema de arroz es el producto insignia de Segadors del Delta. Con un sabor suave, dulce y muy agradable. Sutil pero con una gran potencia aromática.*

*Se debe tomar solo, muy frío y con cubitos (on the rocks), y servido en un vaso o copa de boca ancha para no concentrar demasiado los aromas.*

**Como copa de media tarde:** Es ideal para tomar en compañía, acompañado de frutos secos o de algún dulce.

**Como digestivo:** después de una comida, con el postre o el café (siempre en copa aparte).

**Graduación alcohólica:** 17% Vol.

**Temperatura de servicio óptima:** 5°C-8°C.





## LICOR 1860

### El sabor más seductor

Suave, cremoso y con toques cítricos, este es un licor creado para seducir a los paladares más sibaritas. Una delicada explosión de sabores que te harán descubrir nuevas sensaciones.

Ideal para degustar solo y muy frío o para aportar carácter y distinción a los cócteles más originales. ¡Te invitamos a descubrir un sabor que te va a costar olvidar!

