**Ryż Biały Długoziarnisty Halina – tajemnice ryżu**

**Co zrobić, aby ryż długo zachował swoje walory smakowe? Jak go przechowywać i gotować? Jak sprawić, by potrawa z ryżu wyglądała wyjątkowo wykwintnie i zachęcająco?**

Ryż biały to jeden z najpopularniejszych gatunków ryżu na świecie. Aby zachował wszystkie walory smakowe, należy przechowywać go w suchym miejscu. Najlepiej w oryginalnym opakowaniu lub szczelnie zamkniętych pojemnikach - zapobiega to wchłanianiu przez ziarna wilgoci oraz niechcianych zapachów. Szklany słoik z ryżem lub puszka z nadrukiem może dodatkowo stanowić element dekoracyjny kuchni.

Istnieją różne techniki przyrządzania ryżu. Ryż w torebkach gotuje się we wrzącej, doprawionej solą wodzie tak, aby woreczek był w niej całkowicie zanurzony. Wodę można zastąpić np. bulionem. Warto również dodać kilka kropel oleju, który sprawi, że ziarenka nie będą się sklejały. Wskazane jest przestrzeganie czasu gotowania podanego na opakowaniu. Gwarantuje to uzyskanie pożądanej konsystencji ryżu. *Ryż Biały Długoziarnisty* Halina jest gotowy w 14 minut.

Ryż można podać w niezwykły sposób, który nada potrawie atrakcyjnego i wykwintnego wyglądu. Za pomocą filiżanki można uformować kopiec z ugotowanego ryżu. Do formowania różnych kształtów przydatne mogą się okazać metalowe obręcze kuchenne, łyżka do lodów albo zwykłe foremki do ciastek.

Ryż jest to produktem niskotłuszczowym i lekkostrawnym, bogatym w wartościowe białko i węglowodany. Ma zastosowanie w diecie bezglutenowej. *Ryż Biały Długoziarnisty* Halina wyróżniają długie, mlecznobiałe ziarna, łagodny smak oraz idealna struktura i konsystencja po ugotowaniu. Jest wyśmienitym dopełnieniem dań mięsnych oraz jarskich.

**Produkt:** Ryż Biały Długoziarnisty Halina

**Gramatura:** 4 x 100g

**Cena det.**: ok. 3 zł