Preguntas Frecuentes

1. ¿Qué es Riuet?
RIUET nace de una familia de agricultores, que son productores de arroz desde siempre. Nuestra experiencia en campo obtenida a lo largo de los años, nos ha permitido cultivar una cosecha limitada con la mayor calidad posible. Es por ello que hemos apostado por comercializar nuestro producto a todos los profesionales.

2. ¿Qué productos ofrecemos en RIUET?
Fruto de esa tradición familiar arrocera, ofrecemos una serie de tipos de arroz que abarcan todas las preparaciones posibles cocinadas con este grano: desde variedades tradicionales como el BOMBA o ALBUFERA hasta arroces para guarnición como el AROMÁTICO.
Asimismo, ofertamos también QUINOA en nuestra gama de productos.

3. ¿Por qué la cosecha de Riuet es selecta?
La cosecha de Riuet es selecta porque es limitada. Esto es, obtenemos nuestra propia cosecha mediante cultivo tradicional y la producimos con nuestro propio esfuerzo en áreas concretas delimitadas dentro de los Parques Naturales. Gracias a ello, aseguramos un grano de alta calidad con una pureza varietal 100% y categoría extra.
Por otro lado, ostentamos los sellos de Denominación de Origen Arroz de Valencia y Producto de Parque Natural en varios de nuestros arroces.

4. ¿Por qué practicamos cultivo tradicional?
Continuamos realizando algunos de nuestros procesos de cultivo como antaño, de forma manual, puesto que tratamos de ser respetuosos al máximo con el medioambiente y es la mejor manera de cuidar al detalle cada etapa del crecimiento de la planta.

5. ¿Qué es la pureza varietal?
Es un parámetro de calidad que garantiza que las semillas pertenecientes a una variedad no se encuentras mezcladas con otras de variedades diferentes.

6. ¿Por qué el arroz de Riuet es de Categoría Extra?
Riuet sólo envasa arroz de categoría extra.
El arroz de categoría extra es aquel que presenta un porcentaje de granos enteros superior al 92%. Es la categoría máxima que reconoce la legislación española.

7. ¿Qué es el sello de la Denominación de Origen Arroz de Valencia?
Es una certificación de calidad otorgada por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen. El sello se adjudica a las variedades de arroz autóctonas, a saber: REDONDO, ALBUFERA, BOMBA e INTEGRAL. Todas ellas, cultivadas a partir de semilla certificada en los Parques Naturales de la Comunidad Valenciana, con un sistema de riego que favorece la maduración homogénea del grano alcanzando la más elevada calidad industrial y culinaria.
Este sello, por tanto, es garantía de calidad y de compromiso con el entorno.

8. ¿Qué es el sello de Producto Natural?
Es un distintivo concedido en exclusiva a los productos naturales 100% obtenidos y elaborados dentro del área de los Parques Naturales de la Comunitat Valenciana, garantizando que los procesos de cultivo y elaboración son respetuosos con el medioambiente. El sello se otorga a los arroces REDONDO, ALBUFERA, BOMBA e INTEGRAL, variedades autóctonas.

Preguntas Frecuentes

9. ¿Dónde cultivamos nuestros arroces y otros granos?
Cultivamos dentro de los Parques Naturales de La Albufera de Valencia y La Marjal de Pego-Oliva.

10. ¿Riuet es respetuoso con el medioambiente?
Sí. Cultivamos con el más exquisito respeto medioambiental dentro de un entorno protegido.

11. ¿Cuál es nuestro compromiso de Riuet con el medioambiente?
Como arroceros, nos une un vínculo ecológico con nuestro hábitat: el arroz no existiría sin las condiciones ambientales de nuestro entorno. Por esta razón, el respeto al medioambiente es prioritario para nosotros.
Asimismo, los arrozales son indispensables en el ecosistema y en la cadena alimenticia de los Parques Naturales de nuestro alrededor; a la vez que cumplen una función natural de filtro purificador del agua.

12. ¿Realizamos cultivo ecológico?
Sí, algunos de nuestros productos son cultivados mediante agricultura ecológica: la quinoa, el arroz black, el arroz largo y el arroz redondo. Todos ellos están certificados con el sello bio que garantiza el estricto cumplimiento de las normas de este tipo de labranza.
Somos los primeros en realizar el cultivo de arroz ecológico certificado en la Comunidad Valenciana.

13. ¿Se pueden visitar nuestros campos?
Sí. Nuestros campos están abiertos a cualquiera que quiera conocer el estado del arroz que comerá tras la próxima cosecha. Estamos muy satisfechos de nuestro trabajo y nos importa transmitir todos los conocimientos posibles sobre él.
Practicamos un compromiso activo con el medioambiente, cuidando al detalle nuestros procesos de trabajo. Nos sentimos orgullosos de ser uno de los factores que enriquecen la biodiversidad de nuestro medio.

14. ¿El arroz se cultiva todo el año?
No. El calendario del arroz viene marcado por las condiciones climatológicas y del terreno y se cultiva una vez al año.
La siembra tiene lugar en el segundo trimestre del año y el arroz va creciendo durante todo el verano hasta que las espigas han madurado.
Cosechamos nuestros arroces después del verano (Septiembre-Octubre).
Tras la cosecha, la tierra permanece en barbecho hasta el comienzo del siguiente ciclo.

15. ¿Por qué ofrecemos Quinoa Riuet?
Riuet es una marca tradicional, unida a la cultura gastronómica. Con el paso del tiempo, nuevas costumbres y formas de alimentación se abren paso en nuestra sociedad y en Riuet tratamos de adaptarnos a esas nuevas necesidades. Siempre desde el conocimiento del cultivo practicando el respeto a la gastronomía y a la alimentación.

16. ¿Por qué en Riuet nos preocupa la cultura gastronómica?
La cultura gastronómica es el reflejo de un modo de vida. En nuestra sociedad, se están perdiendo las formas de alimentación reposadas. Desde Riuet apostamos por la gastronomía de siempre puesto que encarna valores en peligro de extinción: conocer lo que se cocina, disfrutar

Preguntas Frecuentes

de la comida, compartir el momento de comer...

17. ¿Cómo se envasan los productos Riuet?
Los productos RIUET se envasan en saquitos de tela cosidos a mano de 0'5kg, 1kg y 2kg y en formato de plástico libre de Bisfenol-A (BPA) y phtalatos de 5 kg.

18. ¿Por qué Riuet envasa en saquitos de tela cosidos a mano?
Este formato está especialmente pensado para tiendas y regalo. Lo envasamos y cosemos de forma manual poniendo especial atención y cuidado en los detalles. La presentación de nuestros saquitos de 0'5kg, 1kg y 2kg es un homenaje de los tradicionales sacos en los que antiguamente se envasaba el arroz.

19. ¿Tiene Riuet un formato especial para sector HORECA?
Sí. Para nuestros clientes profesionales de la cocina, ofrecemos nuestro saco de plástico de 5Kg, ahorrando costes y facilitando su manejo y almacenaje.

20. ¿El arroz caduca?
El arroz no caduca porque el paso del tiempo no vuelve perjudiciales para la salud sus propiedades. Nuestro arroz tiene una fecha de consumo preferente.

21. ¿Qué es la fecha de consumo preferente?
Esta fecha indica el periodo mínimo de durabilidad de las condiciones óptimas del producto. En nuestros productos indicamos un periodo de al menos 1 año excepto en las referencias envasadas al vacío, cuya duración es de 2 años mínimo.
El estado óptimo de nuestro arroz puede prolongarse si se encuentra almacenado en un ambiente libre de humedad y por debajo de los 18°C. En estas condiciones, incluso los envases abiertos pueden tener una duración superior a un año.