



NOTIARRROZ

b o l e t i n m e n s u a l

Diciembre 2008

LO MAS MEMORABLE DEL 2008



El 2008 fue año muy intenso para USA Rice Federation , contamos con dos visitas muy importantes en Enero para empezar el año tuvimos la visita de los miembros de la directiva de USA Rice Federation para los que se realizaron un concurso de paellas en SAMS Toluca, Festival de Jambalaya en el Instituto Gastronomico Belinglise, concurso de menus de restaurantes a base de arroz en el Instituto Cake & Bake de Guadalajara.

El mes de septiembre tuvimos el honor de recibir a Betsy Ward, directora general de USA Rice en Mexico y organizamos una cena con miembros de la industria arrocera de Mexico, festival oriental, festival Mexicano en El Colegio Superior de Gastronomía y un concurso de amas de casa con la participación de varias instituciones .



NUESTRO AGRADECIMIENTO A LAS INSTITUCIONES QUE NOS APOYAN



Queremos terminar el año agradeciendo a todas las instituciones que nos brindan su apoyo en nuestra tarea de promocionar el consumo de arroz en los diversos sectores tanto del consumidor como del foodservice. Durante el año hemos incrementado nuestras actividades con las escuelas culinarias, las insituciones privadas y gubernamentales, escuelas primarias, iglesias y todas aquellas instituciones que han solicitado nuestros seminarios a travez de la republica.

Hemos tenido la oportunidad de llegar con nuestro mensaje a Monterrey, Sinaloa, Guadalajara, Puebla, Cancun, Puerto Vallarta, Acapulco, Queretaro y el Estado de México; donde hemos recibido gran acogida de parte de los consumidores porque a pesar del incremento en los costos de muchos alimentos, el arroz continúa siendo un alimento económico y muy rendidor, ya que una taza de arroz crudo genera tres tazas de arroz cocido y por su gran versatilidad lo podemos usar en combinación con cualquier alimento para preparar platillos balanceados.

COME ARROZ CADA DIA, ELIJE LA MARCA DE TU PREFERENCIA



Extendemos nuestro agradecimiento a las empresas arroceras mexicanas que apoyaron nuestras actividades , les recordamos que nuestras promociones son genéricas y nuestro objetivo es incrementar el consumo del arroz en general. Todo resumiendo en nuestro lema :

“Come Arroz Cada Día; Elige la Marca de tu Preferencia”

A travez de nuestras promociones educamos al consumidor y miembros del foodservice acerca de la gran versatilidad del arroz y de la importancia de incluir el arroz tanto en la dieta diaria como en los menús de los restaurantes, y respetamos su preferencia por sus marcas favoritas.

Bajo este lema llevamos a cabo programas de TV, seminarios en escuelas culinarias y restaurantes, amas de casa e instituciones con programas nutricionales.

Resultados: *En los seminario las amas de casa aprenden nuevas y más eficaces formas de preparar el arroz.*

Después del seminario ofrecemos degustación de fáciles y nutritivas platillos preparados con arroz de grano largo y precocido, preparados por nuestro chef. Los participantes reciben recetarios e información nutricional y después de los seminarios se sientes motivados a comprar el arroz de la marca de su preferencia y a preparar más platillos de arroz.

ARROZ: FÁCIL DE PREPARAR

Preparar el arroz no es nada complicado y durante este proceso no necesita esforzarse, no es necesario pelar, lavar o picar y no se desperdicia nada. Bien tapado y a una temperatura de 70°C puede mantenerse caliente hasta por una hora sin problema alguno y para evitar que se pegue, puede agregar un poquito de mantequilla o un poquito de aceite.

Si va a guardar los sobrantes de arroz puede hacerlo en el refrigerador. El arroz ya cocinado puede ser guardado en el refrigerador bien tapado por unos cuantos días, pero si se guarda en el congelador puede guardarlo hasta 8 meses. Puede recalentarse a vapor, o agregando un poco de líquido o caldo. Si va a utilizar arroz congelado debe calentarlo en agua salada caliente o caldo o directamente en el microondas. El arroz previamente cocinado puede ser usado de diferentes formas, para espesar una sopa, como base de ensalada, como postre y para combinarlo con cualquier ingrediente para preparar deliciosos platillos principales. La regla de oro para un arroz perfecto es que la cantidad de líquido debe ser el doble que la cantidad de arroz. Una vez que se vierte el líquido al arroz, se cocina a fuego medio hasta que suelte el primer hervor y luego se baja la flama y se tapa hasta que el arroz esté listo.



RECETA DEL MES: ARROZ NAVIDEÑO

¡Le invitamos a entrar al mundo del arroz!



Este mes le ofrecemos una innovadora receta navideña para disfrutarlo con su familia e invitados. Lo maravilloso del arroz es que con él tenemos muchísimas opciones, y por ser un alimento nutritivo, rendidor, económico y muy versátil, podemos incluirlo en nuestra dieta diaria. No se olvide de visitar nuestro sitio en internet www.usarice.com.mx para aprender más sobre el arroz y descubrir sabrosas recetas a base de arroz.

Relleno de Arroz Para el Pavo

Ingredientes

3 tazas de arroz de grano largo (cocido)
2 cucharadas de mantequilla
1 cebollita cambray picada
250 g de carne de , molida
250 g de carne de pavo molida
50 g de pasitas
1/2 taza gramos de frutas secas picadas
1/2 taza de nueces picadas
1/2 cucharadita de sal
2 cucharaditas de menta fresca picada

Preparación

Calienta la mantequilla en una olla de fondo grueso, agrega la cebolla y cocina hasta que quede transparente. Agrega las carnes y fría hasta que esté bien cocida, moviendo constantemente para que no se peguen. Agrega el arroz, el caldo de pavo, junto con las nueces, pasas y frutas secas
Rellena el pavo con el arroz.y hornea siguiendo las instrucciones del pavo.

Retira el relleno antes de cortar el pavo y sírvelo caliente.

¡DESCUBRE EL MUNDO DEL
ARROZ!



www.usarice.com.mx
Email: arrozusa@yahoo.com



USA Rice Federation es una entidad sin fines de lucro que agrupa a productores, molineros y almacenistas de arroz de los Estados Unidos. USA Rice lleva a cabo programas educativos en Estados Unidos, así como en otras partes del mundo y desarrolla programas de interés mutuo para las industria de los países donde opera.

ACTIVIDADES PROMOCIONALES

En México, USA Rice realiza una variedad de actividades promocionales dirigidas a diversos sectores del consumidor con el fin de educarlos acerca de los beneficios del arroz.

Estas actividades están diseñadas especialmente para satisfacer las necesidades del grupo a las que van dirigidas.

Concursos Gastronómicos, que se realizan con los estudiantes del programa de hotelería y turismo en prestigiosas universidades de la ciudad de México, Guadalajara, Monterrey, Puebla, León y Cancún.

Chef de Arroz del Año, concurso que cuenta con la participación de distinguidos chefs de la ciudad de México.

El Arroz Va a la Escuela, dirigido a los niños de edad escolar, con el propósito de educarlos acerca de las cualidades del arroz en forma amena y entretenida.

Además de estas actividades conducimos promociones en restaurantes y autoservicios a nivel nacional.

¡Participe en nuestras actividades!

USA Rice Federation le invita a participar en nuestras actividades promocionales.

Tenemos seminarios, programas de TV, actividades escolares y universitarias, promociones en supermercados y restaurantes, concursos de chefs, programas educativos para amas de casa y Exposiciones en diversas ciudades.

Las empresas y entidades interesadas en participar en nuestras actividades se pueden comunicar con nosotros para incluirlos dentro de nuestro programa de actividades sin costo alguno.

