**Basmati, jaśminowy czy dziki? Czym wyróżniają się poszczególne odmiany ryżu Britta?**

**W polskiej kuchni od lat przeważa ryż biały, ceniony za delikatny smak i wszechstronności zastosowań. To jednak tylko jedna z wielu dostępnych na naszym rynku odmian. Warto poznać najpopularniejsze z nich, by nie tylko dostarczyć organizmowi niezbędnych wartości odżywczych, ale też wprowadzić do swojego menu nowe potrawy. Podpowiadamy, czym wyróżniają się poszczególne odmiany ryżu marki Britta.**

**Ryż biały**

Ryż biały pochodzi z Europy i jest najpopularniejszą w Polsce odmianą tego produktu. Zaliczamy go do ryżów długoziarnistych (ok. 6-7 mm długości). Otrzymuje się go przez usunięcie z ziarna wierzchnich warstw. Charakteryzuje się twardą strukturą i śnieżnobiałym kolorem. Jest uwielbiany za krótki czas gotowania oraz delikatny aromat, komponujący się z większością potraw. Ryż biały marki Britta nie zawiera frakcji drobnych, dzięki czemu jest sypki i nie skleja się. Jest dostępny w opakowaniach 4 x 100 g oraz 8 x 100 g.

**Ryż parboiled**

Ryż parboiled swoje właściwości zawdzięcza specjalnemu preparowaniu termicznemu, które pozwala zachować w jego wnętrzu wszystkie witaminy oraz składniki odżywcze. Jest nieco twardszą odmianą ryżu. Podczas gotowania nabiera delikatnego złotego koloru. Pasuje do pieczeni, ryb oraz warzyw. Wykorzystuje się go także w sałatkach, a nawet do produkcji deserów. W ofercie marki Britta występuje w opakowaniach 4 x 100 g oraz 1 kg.

**Ryż jaśminowy**

Ryż jaśminowy pochodzi z Azji Południowo-Wschodniej i stosuje się go głównie w potrawach z kuchni azjatyckiej, zwłaszcza z użyciem owoców morza czy drobiu. Jego śnieżnobiałe ziarna przypominają kwiaty jaśminu a podczas gotowania wydzielają piękny, delikatny aromat porównywalny do zapachu orzechów lub krzewu, któremu zawdzięcza swoją nazwę. Ta odmiana po ugotowaniu nadal pozostaje sypka i nigdy się nie skleja. Ryż jaśminowy marki Britta dostępny jest w opakowaniach 4 x 100 g oraz 500 g.

**Ryż dziki**

Ryż dziki to tak naprawdę nasiona trawy wodnej, uprawiane oryginalnie przez Indian u wybrzeży rzeki Missisipi. Bardzo długie ziarna mają brązowo-czarny kolor. Ten wyszukany produkt charakteryzuje się orzechowym zapachem i smakiem. Dobrze komponuje się z rybami, mięsem i egzotycznymi sałatkami (np. z żurawiną). W ofercie marki Britta występuje w opakowaniu 4 x 50 g oraz w połączeniu z ryżem parboiled (2 x 100 g). Kombinację dwóch ziaren możemy podawać z tak wykwintnymi mięsami jak raki czy dziczyzna.

**Ryż brązowy**

Ryż brązowy jest jednym z najmniej przetworzonych, a więc najbardziej wartościowych odmian ryżu. Z ziarna usuwa się jedynie wierzchnią okrywę. Gotuje się go dłużej niż pozostałe odmiany, a po ugotowaniu ryż jest kleisty. Pasuje do mięs, dań sosami i dań typu casserole. Marka Britta oferuje ryż brązowy w opakowaniach 4 x 100 g oraz 500 g.

**Ryż basmati**

W dosłownym tłumaczeniu jego nazwa basmati oznacza „pachnący ryż”. Uprawiany u podnóża Himalajów, w Indiach i Pakistanie, jest idealnym dodatkiem do dań kuchni indyjskiej, w tym mięs, ryb i owoców morza. Ryż basmatki marki Britta jest niezwykle sypki i lekki. Dostępny jest w opakowaniach 4 x 100 g oraz 500 g.

Aby zapoznać się z pełnym asortymentem niezwykle smakowitych i wszechstronnych produktów marki Britta zapraszamy na stronę: [www.britta.pl](http://www.britta.pl) oraz na fanpage: [www.facebook.com/HalinaiBrittaNaTropieDobregoSmaku](http://www.facebook.com/HalinaiBrittaNaTropieDobregoSmaku).