Santo Tomás Arroz Bomba

Paellareis der Sorte Bomba im 500 g Beutel

Paellareis der Sorte Bomba im 500 g Beutel



Art. Nr.:	733.016
Hersteller:	Arrocerías Antonio Tomás SL
Herkunft:	Spanien / Sollana
Liefereinheit:	20 Stück á 0,5 Gramm

Verwendungshinweise

hochwertiger Paellareis der Sorte Bomba mit rundem Korn und exzellenter Saugfähigkeit, nimmt Aromen von Brühe, Safran und Gewürzen optimal auf und bleibt dabei locker sowie bissfest ? ideal für klassische Paella und mediterrane Reisgerichte

Herstellerinformationen

Der Gründer, Antonio Tomás, stammte aus einer Bauernfamilie in Catarroja. Er baute eine kleine Mühle zum Blanchieren von Reis für den Eigenbedarf, für andere Bauern, Familie und Freunde. 1962 gründete er mit seiner Frau Maruja Primo die Marke Santo Tomas. Sie begannen, Reis in verschiedenen Formaten zu verpacken und auf dem Markt anzubieten.

Vor etwa 1000 Jahren brachten die Mauren den Reis aus China und Indien hierher. Im Jahr 1283 beschränkte König Jaime I. von Aragon den Reisanbau auf die Region der Lagune Albufera, um Malariaepidemien vorzubeugen. Mit der Zeit wuchs Valencia und heute erstrecken sich die Reisfelder wieder bis an die Stadtgrenzen. Die Reisfelder von Arrocerías Antonio Thomas liegen ebenfalls in der Albufera. Jede Reispackung trägt die geschützte Herkunftsbezeichnung DO Albufera oder Valencia. Die enge Beziehung des Unternehmens zu den Reisbauern ermöglicht eine umfassende Kontrolle, um die Qualität des Rohstoffs zu garantieren.

Die für die Paella typische Reissorte Bomba ist aufgrund ihres geringeren Stärkegehalts nach dem Kochen fester und körniger als andere Rundkornreissorten und bietet einen feinen Geschmack bei idealer Konsistenz. Arrocerías Antonio Thomas hat sich von Anfang an auf den Anbau typisch valencianischer Reissorten wie Bomba, Bahia, Senia etc. spezialisiert und ist seit der Gründung Mitglied im Kontrollrat der geschützten Ursprungsbezeichnung Arroz de Valencia.

Die zweite Generation verlegte 2003 den Firmensitz nach Sollana, erweiterte die Produktpalette und vergrößerte die Produktionskapazität. Durch die Teilnahme an internationalen Messen wie der Anuga in Deutschland, der Sial in Frankreich, der Fancy

Food in den USA, der Gulfood in Dubai, dem Salon de Gourmet in Madrid und der Alimentaria in Barcelona bemüht sich das Unternehmen, die Exzellenz des valencianischen Reises bekannt zu machen. Heute findet man Reis von Arrocerías Antonio Tomas in Küchen auf allen fünf Kontinenten. Die valencianischen Werte TRADITION und QUALITÄT, die schon von den Gründern gepflegt wurden, sind unverändert geblieben.

Stand: 28.11.2026 08:53 Uhr