





**Fundada em 1986, a Louro regressa com uma nova imagem e novos sabores.**

**Com qualidade, alegria e união, a Louro vem sugerir momentos saborosos, divertidos e muito nutritivos. Em família, para todas as idades, e em todos os momentos do dia. Uma alimentação saudável, sustentável e que valoriza Portugal.**

**Uma alimentação fácil e acessível a todos. Quer nos momentos especiais, quer nos momentos do dia a dia.**

*Founded in 1986, Louro is back with a new image and new products.*

*With quality, joy and unity, Louro is here for the tasty, fun and very nutritious moments. With family, for all ages, and at all times of the day.*

*A healthy, sustainable diet that values the quality and authenticity. An easy food and convenient to everyone. Both in special moments and in the moments of the day to day.*







**Louro**  
- EST. 1986 -

# ARROZ PRONTO | ON-THE-GO MEALS



**SEM**  
CORANTES E  
CONSERVANTES  
ARTIFICIAIS  
**NO**  
ARTIFICIAL  
PRESERVATIVES  
OR COLOURS

**SEM**  
GLÚTEN  
GLUTEN  
FREE

**2**  **DOSES**  
**MEALS**







**Louro**  
- EST. 1986 -

# ARROZ PRONTO | ON-THE-GO MEALS



250g

## ARROZ DE TOMATE MEDITERRANEAN RICE

**INGREDIENTES:** Arroz longo extra branqueado cozinhado 77% (água, arroz), tomate 9,9%, polpa de tomate 5,6%, óleo de girassol, tomate em pó, extrato de paprica, sumo de limão, ervas (manjerição, alecrim, oregãos), sal, extrato de levedura, alho em pó, curcuma em pó.

**INGREDIENTS:** Cooked long grain rice 77% (water, long grain rice), tomatoes 9,9%, tomato paste 5,6% sunflower oil, tomato powder, paprika extract, lemon juice, herbs (basil, rosemary, oregano), salt, yeast extract, garlic powder, turmeric powder.



250g

## ARROZ COM VEGETAIS RICE WITH VEGETABLES

**INGREDIENTES:** Arroz longo extra branqueado cozinhado 83% (água, arroz), vegetais 15% (cenoura, milho doce, ervilhas), fibra de milho, extrato de levedura, aromas naturais (curcuma), estabilizante: goma guar.

**INGREDIENTS:** Cooked long grain rice 83% (water, long grain rice), vegetables 15% (carrots, sweetcorn, peas), maize fibres, yeast extract, natural flavourings (turmeric), stabiliser: guar gum.



250g

## ARROZ DE FEIJÃO RICE WITH BEANS

**INGREDIENTES:** Arroz longo extra branqueado cozinhado 74% (água, arroz), feijão vermelho cozido 20% concentrado de tomate 3%, óleo de girassol, sal, cebola em pó, alho em pó.

**INGREDIENTS:** Cooked long grain rice 74% (water, long grain rice), cooked red beans 20%, tomato paste 3%, sunflower oil, salt, onion powder, garlic powder.



SEM  
CORANTES E  
CONSERVANTES  
ARTIFICIAIS  
NO  
ARTIFICIAL  
PRESERVATIVO  
OU COLOURS







**Louro**  
- EST. 1986 -

# ARROZ PRONTO | ON-THE-GO MEALS

SEM  
CORANTES E  
CONSERVANTES  
ARTIFICIAIS  
NO  
ARTIFICIAL  
PRESERVATIVOS  
OR COLOURS



250g

## TRIGO, TOMATE E MANJERICÃO WHEAT, TOMATO & BASIL

**INGREDIENTES:** TRIGO COZIDO 74% (água, TRIGO (GLÚTEN)), tomate 10%, pasta de tomate 7,4%, óleo de girassol, manjericão 1,6%, pimento vermelho, tomate em pó, sal, alho em pó, paprica em pó, aromas naturais.

**INGREDIENTS:** COOKED WHEAT 74% (water, WHEAT (GLUTEN)), tomatoes 10%, tomato paste 7,4%, sunflower oil, basil 1,6%, red peppers, tomato powder, salt, garlic powder, paprika powder, natural flavouring.



250g

## QUINOA AO ESTILO MEXICANO MEXICAN STYLE QUINOA

**INGREDIENTES:** Quinoa branca cozida 38% (água, quinoa branca), lentilhas verdes cozidas 25% (água, lentilhas verdes), sumo de tomate 14%, TOFU 5% (água, grãos de SOJA, clorato de magnésio), feijão vermelho 5%, milho doce 5%, pimentão vermelho 5%, óleo de girassol, amido (arroz), sal, pimenta em pó, cominho em pó.

**INGREDIENTS:** Cooked white quinoa 38% (water, white quinoa), cooked green lentils 25% (water, green lentils), tomato juice 14%, TOFU 5% (water, SOYA grains, magnesium chlorate), red beans 5%, sweetcorn 5%, red peppers 5%, sunflower oil, starch (rice), salt, chilli powder, cumin powder.

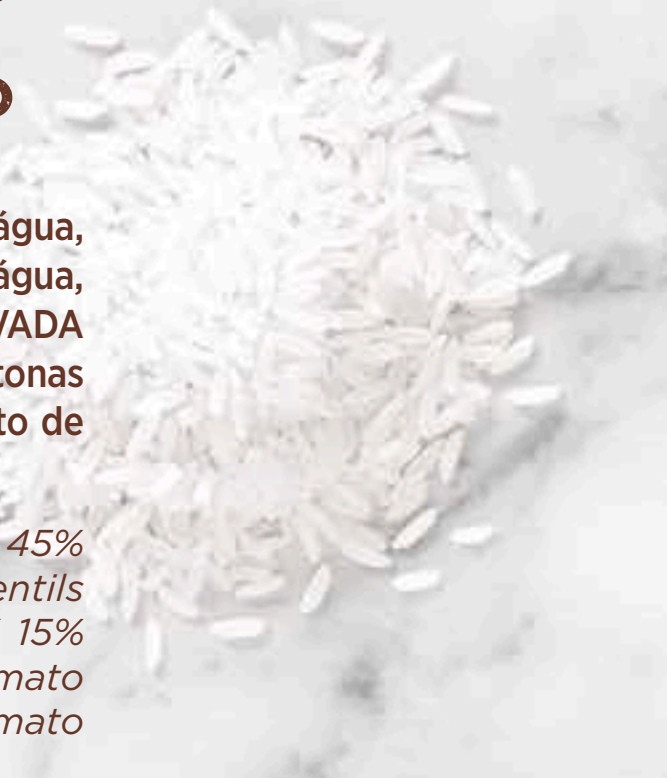


250g

## SABORES DO MEDITERRÂNEO MEDITERRANEAN FLAVOURS

**INGREDIENTES:** TRIGO BULGUR COZIDO 45% (água, BULGUR (GLÚTEN)), lentilhas verdes cozidas 20% (água, lentilhas verdes), CEVADA COZIDA 15% (água, CEVADA (GLÚTEN)), tomate 8%, pasta de tomate 5,2%, azeitonas pretas 3,2%, óleo de girassol, tomate em pó, extrato de paprica, sal, aromas naturais.

**INGREDIENTS:** COOKED BULGUR WHEAT 45% (water, BULGUR (GLUTEN)), cooked green lentils 20% (water, green lentils), COOKED BARLEY 15% (water, BARLEY (GLUTEN)), tomatoes 8%, tomato paste 5,2%, black olives 3,2%, sunflower oil, tomato powder, paprika extract, salt, natural flavouring.







**Louro**  
- EST. 1986 -

# AGULHA | LONG GRAIN RICE



1kg



## VAPORIZADO | PARBOILED

É um arroz submetido a um processo natural de vaporização seguido de secagem, que permite conservar grande parte dos nutrientes, nomeadamente vitaminas, sais minerais e fibra. É um arroz mais fácil de cozinhar e mais solto, por ter um grão mais resistente à cozedura. Também ideal para conservar mais dias no frigorífico mantendo-se solto e nutritivo.

*This rice has a natural process of steaming followed by drying, which allows to preserve most of the nutrients, namely vitamins, minerals and fiber. It is an easier rice to cook and is looser as it has a grain that is more resistant to cooking. Also ideal for keeping longer in the fridge, maintaining all the nutritional values and taste feeling.*



1kg



## BRASIL | LONG GRAIN

O Brasil tem uma gastronomia variada e apaixonante! Se as combinações de cores e sabores nos permitem experimentar diferentes sensações, a mistura de culturas consegue trazer-nos aromas únicos. Os historiadores dizem-nos que o Brasil foi o primeiro país a cultivar o arroz no continente americano. Hoje, é um dos alimentos mais consumidos pela sua população, porque um arroz soltinho fica tão bem ao lado do feijão.

*Brazil has a very rich and passionate cuisine! If the combinations of colors and flavors allow us to experiment different sensations, the mixture of cultures manages to bring us unique scents. Historians tell us that Brazil was the first country to grow rice on the American continent. Today is one of the most consumed foods by its population, because a fluffy rice looks so good next to the beans.*



1kg



## AGULHA | LONG GRAIN

Louro Agulha é o arroz mais versátil. Com grãos longos e soltos é ideal para acompanhamento. A sua textura consistente e macia resulta bem em diversos tipos de cozinha e absorve os sabores dos condimentos. É um parceiro perfeito para assados, cozidos e fritos.

*Louro Long Grain is the most versatile rice. With long and loose grains, it is ideal for side dishes. Its consistent and soft texture is perfect for various types of cuisine and absorbs the flavors of condiments. It is a perfect partner for roasted, boiled and fried dishes.*



LOW FAT

LOW SUGARS





**Louro**  
- EST. 1986 -

# CAROLINO | MEDIUM GRAIN

100%  
PORTUGUÊS



1kg

## CAROLINO | MEDIUM GRAIN

O arroz Carolino é uma variedade de arroz tipicamente Portuguesa, caracterizada pela sua textura cremosa ideal para absorver o sabor dos condimentos. Ideal para pratos caldosos, receitas de arroz “malandro”. Produzido a partir de colheitas selecionadas nos estuários dos rios Tejo, Sado e Mondego.

*Carolino is a typical Portuguese rice variety. With a creamy texture, Carolino rice absorbs the flavour of seasonings and other ingredients, making it ideal for soupy rice dishes. Produced from selected crops in the estuaries of the Tejo, Sado and Mondego rivers.*



1kg

## CLÁSSICO PORTUGAL

O Arroz Carolino é uma variedade de arroz Portuguesa, caracterizada pela sua textura cremosa, ideal para absorver o sabor dos condimentos. E esta é a variedade que melhor combina com os pratos típicos da gastronomia portuguesa, ideal para absorver o melhor sabor dos mariscos, peixes, carnes e outras combinações muito apreciadas em Portugal. Este arroz é um dos segredos da tradição da nossa cozinha há várias gerações.

*Carolino Rice is a variety of Portuguese rice, characterised by its creamy texture, ideal for absorbing the flavor of condiments. And this is the variety that best matches the traditional dishes of Portuguese gastronomy, ideal to obtain the best taste of seafood, fish, meat and other recipes much appreciated in Portugal. This rice has been one of the secrets of our culinary tradition for several generations*



1kg

500g

## ARBORIO | RISOTTO

O arroz Arborio é a variedade de excelência para a confeção de risotto. Com um grão largo, esta variedade liberta o amido de forma lenta durante a cozedura, criando um caldo cremoso, ao mesmo tempo que absorve os sabores dos ingredientes usados na receita. Com uma textura macia e firme, garante uma cozedura ‘al dente’, essencial para um bom Risotto!

*Arborio rice is the ideal rice variety to cook Risotto. With long grains, its starch is slowly released during cooking, creating a creamy broth, while absorbing the flavours of other ingredients. After cooking, the grains remain soft and firm, with an “al dente” texture, essential for a good Risotto.*







**Louro**  
- EST. 1986 -

**ESPECIALIDADES | SPECIALITIES - 1KG & 500G**



1kg

**INTEGRAL | WHOLE GRAIN**

O arroz integral é um cereal muito completo que preserva grande parte dos nutrientes no gérmen e nas camadas exteriores do grão. Trata-se de uma fonte de vitaminas, minerais e fibra, essencial ao funcionamento do intestino mas também para promover a sensação de saciedade. É um tipo de arroz que combina na perfeição com hortícolas e fontes proteicas como peixe, carne e ovos.

*Whole grain rice is a very complete cereal that preserves much of the nutrients in the germ and outer layers of the grain. It is a source of vitamins, minerals and fiber, essential to the functioning of the intestine but also to promote the feeling of satiety. It is a type of rice that matches perfectly with vegetables and protein sources such as fish, meat and eggs.*



1kg

500g

**REDONDO | ROUND GRAIN**

Arroz tipo redondo. Ideal para absorver o sabor e aroma dos condimentos. Ao ser cozinhado o seu grão fica macio, húmido e gomoso.

*Round grain rice. Perfect for absorbing the flavours and aromas of spices. On being cooked the grains are soft, moist, and sticky.*



500g

**ARROZ DOCE | RICE PUDDING**

Especialmente selecionado para uma textura cremosa, este arroz é o mais delicioso para as sobremesas em família. Com leite, ou com bebidas vegetais, também é ideal para um pequeno-almoço ou lanche saudável.

*Novarroz presents the new edition of this special rice for rice pudding and Porridge. Specially selected for a creamy texture, this rice is the most delicious for family desserts. With milk, or with vegetable drinks, it is also ideal for a healthy breakfast or snack.*



**LOW FAT**

**LOW SUGARS**





**Louro**  
- EST. 1986 -

**ESPECIALIDADES | SPECIALITIES - 1KG & 500G**



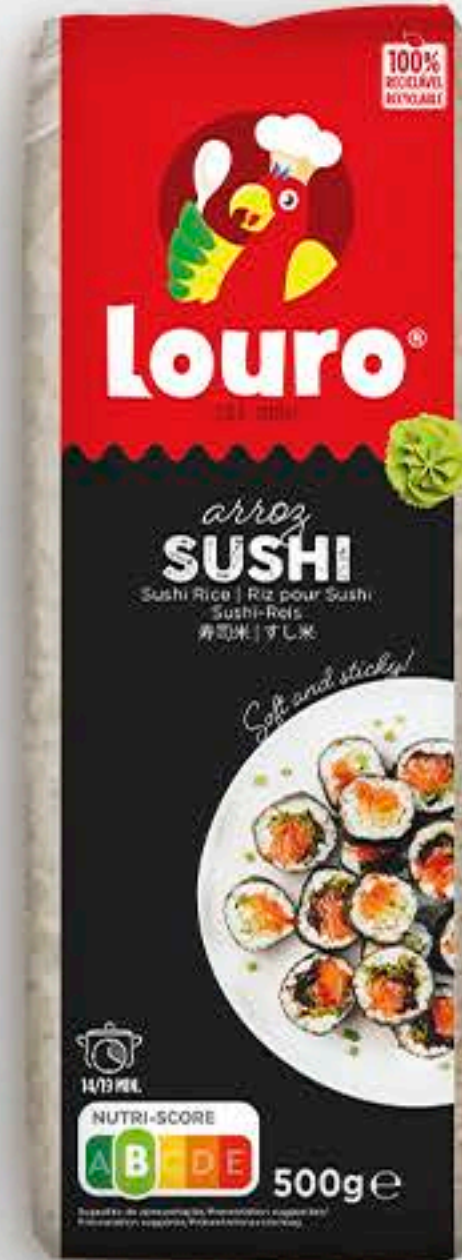
1kg

500g

### BASMATI

Arroz de grão longo, fino e aromatizado. Possui uma textura leve e seca. Quando cozinhado os seus grãos ficam sempre soltos.

*Long grain rice, fine and aromatic. It has a light and dry texture. When cooked their grains are always fluffy.*



500g

### SUSHI

A preparação de sushi requer um tipo de arroz muito específico e de alta qualidade se pretendemos alcançar as melhores receitas. Implementámos testes minuciosos e seleccionámos as variedades que provaram oferecer os melhores resultados. A forma e o tamanho ideais para o sushi e texturas macias, tornando-o uma ótima opção para receitas asiáticas.

- Textura Macia e Cremosa;
- Boa absorção de sabor de outros ingredientes.

*Sushi requires a very specific and high-quality rice type, if we aim to achieve perfect recipes. We have selected, through the varieties that have proved to offer the best results. The ideal shape and size for making sushi and its soft cooking, making it a great option to Asian recipes.*

- SOFT AND STICKY TEXTURE;
- GOOD FLAVOUR ABSORTION FROM OTHER INGREDIENTS.



500g

### JASMIN

Jasmim é uma variedade de arroz perfumado também conhecido como arroz aromático. A sua fragrância resulta da produção natural de compostos aromáticos da planta de arroz. É cultivada principalmente na Tailândia, Camboja, Laos e sul do Vietname. O arroz Louro Jasmin é perfeito para absorver os sabores e aromas das especiarias. Quando cozidos, os grãos são macios, soltos e com um leve aroma a jasmim.

*Jasmin is a long-grain variety of fragrant rice also known as aromatic rice. Its fragrance results from the rice plant's natural production of aroma compounds. It is grown primarily in Thailand, Cambodia, Laos and southern Vietnam. Louro Jasmin rice is perfect for absorbing the flavours and aromas of spices. When cooked, the grains are soft, loose and with smooth jasmin fragrance.*







**Louro**  
- EST. 1986 -

**FOODSERVICE - 2KG, 5KG AND MORE**



2kg

5kg



5kg

EASY COOK  
SEMPRE  
SOLTO

LOW  
FAT

LOW  
SUGARS







**Louro**<sup>®</sup>  
- EST. 1986 -

**FOODSERVICE - 2KG, 5KG AND MORE**



5kg







**Louro**<sup>®</sup>  
- EST. 1986 -

**FOODSERVICE - 2KG, 5KG AND MORE**



5kg

5kg



5kg

5kg



LOW FAT

LOW SUGARS





**Louro**  
- EST. 1986 -

**FOODSERVICE - 2KG, 5KG AND MORE**



5kg

5kg



5kg

5kg



LOW FAT

LOW SUGARS







**Louro**<sup>®</sup>  
- EST. 1986 -

**FOODSERVICE - 2KG, 5KG AND MORE**



25kg



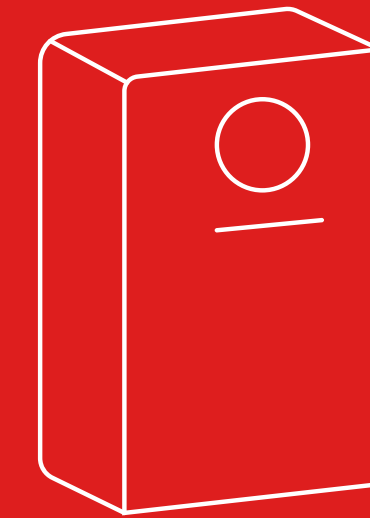
1kg

## WIDE PACKAGING FORMATS\* 1KG to 25KG

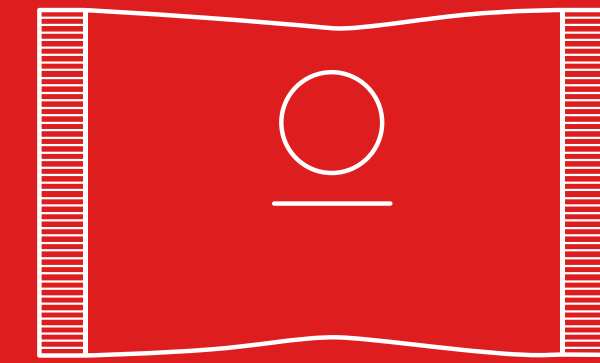
\*aplicable to all varieties



500 g



1 kg



**Pillow Bag**  
1 kg, 2 kg, 5 kg, 10 kg



2 kg, 5 kg, 10 kg



20 kg, 25 kg





 &  /arrozlouro

[www.arrozlouro.pt](http://www.arrozlouro.pt)

NOVARROZ - PRODUTOS ALIMENTARES, S.A.  
Rua da Moura, 43, Adães  
3720-581 UL - Oliveira de Azeméis  
PORTUGAL

