

LOC-0051 - Riso Carnaroli Locanda Italia

Descrizione

Il riso Carnaroli è una varietà molto adatta alla produzione di risotto, grazie alla sua elevata capacità di assorbire i condimenti. Ha un alto contenuto di amido, consistenza soda e chicco più lungo rispetto ad altri risi da risotto. Il riso Carnaroli ha un'ottima resistenza alla cottura, perché presenta maggiori quantità di amiloso. Appartiene alla classe del riso "superfino" e spesso è chiamato "Re dei risi".

Descrizione breve

Il riso Carnaroli è una varietà molto adatta alla produzione di risotto, grazie alla sua elevata capacità di assorbire i condimenti e ha un'ottima resistenza alla cottura. Appartiene alla classe del riso "superfino" e spesso è chiamato "Re dei risi".

Partner (Produttore)

Locanda Italia ha selezionato la Società Agricola Corte Facchina Piccola perché la famiglia Battistello, sua proprietaria, coltiva e produce riso dal 1950, quando lo rivendeva ai grossisti senza lavorarlo. Dopo 50 anni, esattamente nell'anno 2000, il grande passo. Direttamente dal produttore al consumatore, questo è la frase guida della famiglia Battistello. Macchinari all'avanguardia e uno staff all'altezza hanno realizzato in poco tempo un sogno che era da tanto tempo nel cassetto dei fratelli Dino e Massimo. Coltivare il riso nelle proprie risaie, curarlo e coccolarlo sotto i propri occhi fino alla vendita al dettaglio.

Condizioni di conservazione e modalità d'impiego

Conservare in luogo fresco e asciutto.

Tempo di cottura: 18/20 minuti.

Dichiarazione nutrizionale media per 100 g

VALORE ENERGETICO – 1471 kj / 347 Kcal

GRASSI – 1,69 g

di cui: ACIDI GRASSI SATURI – 0,5 g

CARBOIDRATI – 76,2 g

di cui: ZUCCHERI – 0,3 g

PROTEINE – 6,66 g

SALE – <10 mg

Composizione

Riso Carnaroli.

Questo prodotto non contiene ingredienti costituiti o derivati d OGM.

Formato

1 kg