

LOC-0052 - Riso Vialone Nano Integrale Locanda Italia

Descrizione

Il Vialone Nano è una varietà di riso tra le più pregiate. Grazie alle sue qualità è ottimo per la preparazione di risotti cremosi e non solo. La versione integrale ha maggiori proprietà antiossidanti e un miglior apporto proteico.

Descrizione breve

Il Vialone Nano è una varietà di riso tra le più pregiate. Grazie alle sue qualità è ottimo per la preparazione di risotti cremosi e non solo. La versione integrale ha maggiori proprietà antiossidanti e un miglior apporto proteico.

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: 35/40 minuti.

Dichiarazione nutrizionale media per 100 g

VALORE ENERGETICO – 1524 kj / 359 Kcal

GRASSI – 1,9 g

di cui: ACIDI GRASSI SATURI – 0,5 g

CARBOIDRATI – 76,2 g

di cui: ZUCCHERI – 0,3 g

FIBRE – 1,7 g

PROTEINE – 8,5 g

SALE – 0,12 mg

Composizione

Riso Vialone Nano integrale.

Questo prodotto non contiene ingredienti costituiti o derivati d OGM.

Formato

1 kg