CONFEZIONE REGALO

MIX RISOTTI

RISO MARGHERITA®

SCOPRI L'ECCELLENZA DI RISO MARGHERITA CON LA NOSTRA ELEGANTE CONFEZIONE REGALO, PERFETTA PER OGNI OCCASIONE SPECIALE.

COSA CONTIENE?

1 Confezione di Riso Carnaroli ai funghi porcini da 250 gr

1 Confezione di Riso Carnaroli cacio e pepe da 250 gr

1 Confezione di Riso Carnaroli all'amatriciana da 250 gr

1 Confezione di Riso Carnaroli al tartufo da 250 gr

1 Confezione di Riso Carnaroli allo zafferano da 250 gr

1 Confezione di Riso Carnaroli ai carciofi da 250 gr

Il tutto racchiuso in una raffinata scatola di legno personalizzata, ideale per conservare i tuoi prodotti o da riutilizzare come elemento decorativo.

PERCHÉ SCEGLIERLA?

Ricette selezionate preparate esclusivamente con il nostro miglior riso, il Carnaroli, unito ai più esclusivi e pregiati ingredienti. Per un piatto sano, semplice e veloce da preparare, alla base di ogni dieta equilibrata.

Il Riso Margherita è sinonimo di qualità.

Una filiera cortissima, dalla coltivazione al confezionamento.

È il riso che ogni chef preparato vorrebbe avere nella propria cucina.

È il regalo perfetto per gli amanti della cucina, i buongustai o chi desidera fare la differenza sulla propria tavola.

Disponibilità limitata!

Acquista ora la tua confezione regalo e regala (o regalati) un'esperienza unica.

Per eventuali modifiche dei prodotti all'interno della confezione contattare **ordini@risomargherita.com** oppure **amministrazione@risomargherita.com**

RISOTTO CON FUNGHI PORCINI

PREPARATO PER RISOTTO

Ingredienti: riso Carnaroli (91%), brodo ai funghi porcini senza glutammato (sale, fecola di patate, estratto di lievito, maltodestrine di patate, funghi porcini disidratati (7%), verdure disidratate (cipolla, carota, aglio), olio di girasole, aromi, pepe), funghi porcini secchi (2%) (Boletus Edulis e relativo gruppo di appartenenza), cipolla, aglio, prezzemolo.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

Energia	1.470 kJ 346 kcal
Grassi *di cui saturi*	1,0 g 0,1 g
Carboidrati *di cui zuccheri*	76,8 g 0,8 g
Fibre	1,2 g
Proteine	7,4 g
Sale	1,4 g

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

In un tegame fare rosolare con un cucchiaio di olio il contenuto della confezione per circa un minuto a fuoco moderato, mescolando, sfumare con vino bianco e fare evaporare

Versare poco alla volta 650 ml. di acqua calda e sempre mescolando, fare asciugare l'acqua portandolo alla consistenza preferita (circa 17 min.)

A cottura quasi ultimata, mantecare con una noce di burro e parmigiano, aggiungendo sale a piacere

250g e | 8.8oz | GLUTEN FREE | | 3 PERSONE | 17 MINUTI

RISO MARGHERITA®

RISOTTO CON CACIO E PEPE

PREPARATO PER RISOTTO

Ingredienti: riso Carnaroli (85%), condimento vegetale senza glutammato (sale, fecola di patate, estratto di lievito, maltodestrine di patate, verdure disidratate (cipolla, carota, **sedano**, prezzemolo), olio di girasole, spezie, aromi naturali), pecorino (**latte** di pecora, sale, caglio) (12%), pepe (0,1%), cipolla.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

Energia	1.496 kJ 357 kcal
Grassi *di cui saturi*	5,0 g 2,6 g
Carboidrati *di cui zuccheri*	67,9 g 0,1 g
Fibre	1,1 g
Proteine	9,3 g
Sale	0,37 g

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

In un tegame fare rosolare con un cucchiaio di olio il contenuto della confezione per circa un minuto a fuoco moderato, mescolando, sfumare con vino bianco e fare evaporare

Versare poco alla volta 650 ml. di acqua calda e sempre mescolando, fare asciugare l'acqua portandolo alla consistenza preferita (circa 17 min.)

A cottura quasi ultimata, mantecare con una noce di burro e parmigiano, aggiungendo sale a piacere

250g e | 8.8oz | GLUTEN FREE | | 3 PERSONE | 17 MINUTI

RISO MARGHERITA®

RISOTTO ALL'AMATRICIANA

PREPARATO PER RISOTTO

Ingredienti: riso Carnaroli (85%), condimento vegetale senza glutammato (sale, fecola di patate, estratto di lievito, maltodestrine di patate, verdure disidratate (cipolla, carota, **sedano**, prezzemolo), olio di girasole, spezie, aromi naturali), salume di carne suina (pancetta di suino, sale, destrosio, aromi naturali) (5,2%), pecorino (**latte** di pecora, sale, caglio) (3,2%), pomodoro (3,2%), cipolla, pepe nero.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

Energia	1.470 kJ 346 kcal
Grassi *di cui saturi*	0,9 g 0,1 g
Carboidrati *di cui zuccheri*	77,5 g 0,9 g
Fibre	1,5 g
Proteine	6,9 g
Sale	1,3 g

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

In un tegame fare rosolare con un cucchiaio di olio il contenuto della confezione per circa un minuto a fuoco moderato, mescolando, sfumare con vino bianco e fare evaporare

Versare poco alla volta 650 ml. di acqua calda e sempre mescolando, fare asciugare l'acqua portandolo alla consistenza preferita (circa 17 min.)

A cottura quasi ultimata, mantecare con una noce di burro e parmigiano, aggiungendo sale a piacere

250g e | 8.8oz | GLUTEN FREE | | 3 PERSONE | 17 MINUTI

RISO MARGHERITA®

RISOTTO CON TARTUFO

PREPARATO PER RISOTTO

Ingredienti: riso Carnaroli (94%), condimento vegetale senza glutammato (sale, fecola di patate, estratto di lievito, maltodestrine di patate, verdure disidratate (cipolla, carota, **sedano**, prezzemolo), olio di girasole, spezie, aromi naturali), cipolla, aglio, tartufo nero estivo essicato in fette (0,5%), aroma.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

Energia	1.470 kJ 346 kcal
Grassi	0,9 g
di cui saturi	0,1 g
Carboidrati	77,5 g
di cui zuccheri	0,9 g
Fibre	1,5 g
Proteine	6,9 g
Sale	1,3 g

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

In un tegame fare rosolare con un cucchiaio di olio il contenuto della confezione per circa un minuto a fuoco moderato, mescolando, sfumare con vino bianco e fare evaporare

Versare poco alla volta 650 ml. di acqua calda e sempre mescolando, fare asciugare l'acqua portandolo alla consistenza preferita (circa 17 min.)

A cottura quasi ultimata, mantecare con una noce di burro e parmigiano, aggiungendo sale a piacere

250g e | 8.8oz | GLUTEN FREE | | 3 PERSONE | 17 MINUTI

RISO MARGHERITA®

RISOTTO CON ZAFFERANO

PREPARATO PER RISOTTO

Ingredienti: riso Carnaroli (95%), condimento vegetale senza glutammato (sale, fecola di patate, estratto di lievito, maltodestrine di patate, verdure disidratate (cipolla, carota, **sedano**, prezzemolo), olio di girasole, spezie, aromi naturali), aglio, cipolla, zafferano (0,1%), curcuma.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

Energia	1.470 kJ 346 kcal
Grassi *di cui saturi*	0,9 g 0,1 g
Carboidrati *di cui zuccheri*	77,5 g 0,9 g
Fibre	1,5 g
Proteine	6,9 g
Sale	1,3 g

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

In un tegame fare rosolare con un cucchiaio di olio il contenuto della confezione per circa un minuto a fuoco moderato, mescolando, sfumare con vino bianco e fare evaporare

Versare poco alla volta 650 ml. di acqua calda e sempre mescolando, fare asciugare l'acqua portandolo alla consistenza preferita (circa 17 min.)

A cottura quasi ultimata, mantecare con una noce di burro e parmigiano, aggiungendo sale a piacere

250g e | 8.8oz | GLUTEN FREE | | 3 PERSONE | 17 MINUTI

RISO MARGHERITA®

RISOTTO CON CARCIOFI

PREPARATO PER RISOTTO

Ingredienti: riso Carnaroli (94%), condimento vegetale senza glutammato (sale, fecola di patate, estratto di lievito, maltodestrine di patate, verdure disidratate (cipolla, carota, **sedano**, prezzemolo), olio di girasole, spezie, aromi naturali), carciofi (1,6%), cipolla, aglio, prezzemolo.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

Energia	1.470 kJ 346 kcal
Grassi *di cui saturi*	0,9 g 0,1 g
Carboidrati *di cui zuccheri*	77,5 g 0,9 g
Fibre	1,5 g
Proteine	6,9 g
Sale	1,3 g

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

In un tegame fare rosolare con un cucchiaio di olio il contenuto della confezione per circa un minuto a fuoco moderato, mescolando, sfumare con vino bianco e fare evaporare

Versare poco alla volta 650 ml. di acqua calda e sempre mescolando, fare asciugare l'acqua portandolo alla consistenza preferita (circa 17 min.)

A cottura quasi ultimata, mantecare con una noce di burro e parmigiano, aggiungendo sale a piacere

250g e | 8.8oz | GLUTEN FREE | | 3 PERSONE | 17 MINUTI

RISO MARGHERITA®