

CONFEZIONE REGALO
CARNAROLI - ARBORIO



RISO CARNAROLI



RISO CARNAROLI

È il nostro prodotto d'eccellenza, unico nel suo genere, dai chicchi integri e sodi di grandi dimensioni è adatto alla preparazione di risotti gourmet e insalate.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

VALORI NUTRIZIONALI MEDI	100 g	60 g
Energia	1502 kJ 354 kcal	912 kJ 215 kcal
Grassi di cui saturi	0,8 g 0,0 g	0,6 g 0,0 g
Carboidrati di cui zuccheri	78,5 g 0,5 g	47,4 g 0,3 g
Fibre	2,8 g	2,0 g
Proteine	6,8 g	4,0 g
Sale	0,6 g	0,4 g



LAVORAZIONE A PIETRA DI SECONDO GRADO

Al riso grezzo di nostra produzione - su circa 300 ettari coltivati - impartiamo una lenta e delicata lavorazione a pietra con tradizionali macchine tipo "Amburgo" Minghetti, in grado di mantenere i chicchi integri, al punto che ne troverai molti comprensivi della loro gemma. Il risultato è un riso dal colore ambrato, che conserva le sue proprietà nutritive con grande tenuta alla cottura e sapore.

**LA SELEZIONE SPECIALE È LA MIGLIORE
PRODUZIONE DELL'ANNATA CON CARATTERISTICHE
DI DIMENSIONE E RESA SUPERIORI**

1000 g^e | 2,2 lbs | 34 oz | 🍷 | ⌚ 14 MINUTI

RISO CARNAROLI

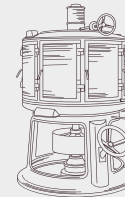


RISO CARNAROLI

È il nostro prodotto d'eccellenza, unico nel suo genere, dai chicchi integri e sodi di grandi dimensioni è adatto alla preparazione di risotti gourmet e insalate.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

VALORI NUTRIZIONALI MEDI	100 g	60 g
Energia	1502 kJ 354 kcal	912 kJ 215 kcal
Grassi <i>di cui saturi</i>	0,8 g 0,0 g	0,6 g 0,0 g
Carboidrati <i>di cui zuccheri</i>	78,5 g 0,5 g	47,4 g 0,3 g
Fibre	2,8 g	2,0 g
Proteine	6,8 g	4,0 g
Sale	0,6 g	0,4 g



LAVORAZIONE A PIETRA DI SECONDO GRADO

Al riso grezzo di nostra produzione - su circa 300 ettari coltivati - impartiamo una lenta e delicata lavorazione a pietra con tradizionali macchine tipo "Amburgo" Minghetti, in grado di mantenere i chicchi integri, al punto che ne troverai molti comprensivi della loro gemma. Il risultato è un riso dal colore ambrato, che conserva le sue proprietà nutritive con grande tenuta alla cottura e sapore.

**LA SELEZIONE SPECIALE È LA MIGLIORE
PRODUZIONE DELL'ANNATA CON CARATTERISTICHE
DI DIMENSIONE E RESA SUPERIORI**

500^ge | 2,2^{lbs} | 34^{oz} | 🇮🇹 | ⌚ 14 MINUTI

RISO ARBORIO

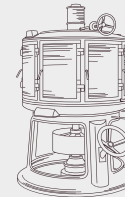


RISO ARBORIO

Riso autoctono, il chicco perlato di grandi dimensioni aumenta di volume durante la cottura rendendo questa varietà ideale per risotti ben mantecati.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

VALORI NUTRIZIONALI MEDI	100 g	60 g
Energia	1502 kJ 354 kcal	912 kJ 215 kcal
Grassi di cui saturi	0,8 g 0,0 g	0,6 g 0,0 g
Carboidrati di cui zuccheri	78,5 g 0,5 g	47,4 g 0,3 g
Fibre	2,8 g	2,0 g
Proteine	6,8 g	4,0 g
Sale	0,6 g	0,4 g



LAVORAZIONE A PIETRA DI SECONDO GRADO

Al riso grezzo di nostra produzione - su circa 300 ettari coltivati - impartiamo una lenta e delicata lavorazione a pietra con tradizionali macchine tipo "Amburgo" Minghetti, in grado di mantenere i chicchi integri, al punto che ne troverai molti comprensivi della loro gemma. Il risultato è un riso dal colore ambrato, che conserva le sue proprietà nutritive con grande tenuta alla cottura e sapore.

**LA SELEZIONE SPECIALE È LA MIGLIORE
PRODUZIONE DELL'ANNATA CON CARATTERISTICHE
DI DIMENSIONE E RESA SUPERIORI**

500^ge | 2,2^{lbs} | 34^{oz} | 🇮🇹 | ⌚ 14 MINUTI