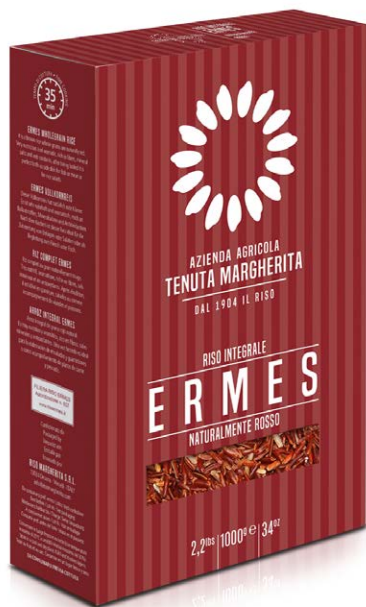


# SELEZIONE SCATOLE ERMES - PETALO NERO



# RISO INTEGRALE ROSSO ERMES



## RISO INTEGRALE ROSSO ERMES

L'alta concentrazione di fibre, sali minerali e antiossidanti rendono il riso Ermes un alimento completo, ideale per coloro che desiderano uno stile di vita sano ed equilibrato. Indicato per una cucina vegana e vegetariana come contorno, in insalata oppure come accompagnamento di carne e pesce.

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

VALORI NUTRIZIONALI MEDI	100 g	60 g
Energia	1476,5 kJ 348,6 kcal	885 kJ 209 kcal
Grassi <i>di cui saturi</i>	2,8 g 0,0 g	1,6 g 0,0 g
Carboidrati <i>di cui zuccheri</i>	72,3 g 0,0 g	43,4 g 0,0 g
Fibre	3,1 g	1,8 g
Proteine	7,0 g	4,2 g
Sale	0,0 g	0,0 g

## L'ORIGINALE RISO ROSSO AROMATICO ITALIANO

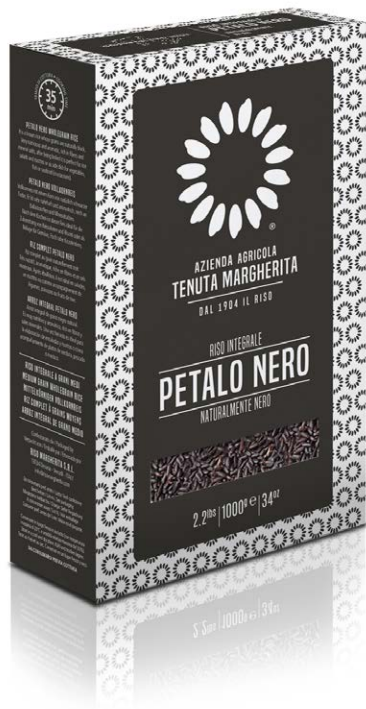
Riso integrale dal chicco allungato, aromatico e dal naturale colore rosso.



Versare acqua e riso in una pentola, aggiungendo poco sale, coprire e portare a ebollizione. Cuocere coperto per circa 35 minuti in pentola normale, 20 minuti in pentola a pressione.

1000g<sup>e</sup> | 2,2 lbs | 34oz | 🇮🇹 | ⌚ 35 MINUTI

# RISO INTEGRALE PETALO NERO



## RISO INTEGRALE PETALO NERO

Molto nutriente e aromatico, ricco di fibra e sali minerali, ideale per la preparazione di insalate e risotti oppure come accompagnamento di verdure, pesce e crostacei.

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

VALORI NUTRIZIONALI MEDI	100 g	60 g
Energia	1476,5 kJ 348,6 kcal	885 kJ 209 kcal
Grassi <i>di cui saturi</i>	2,8 g 0,0 g	1,6 g 0,0 g
Carboidrati <i>di cui zuccheri</i>	72,3 g 0,0 g	43,4 g 0,0 g
Fibre	3,1 g	1,8 g
Proteine	7,0 g	4,2 g
Sale	0,0 g	0,0 g

## RISO NERO AROMATICO ITALIANO

Riso integrale dal chicco medio, dal naturale colore nero.



Versare acqua e riso in una pentola, coprire e portare a ebollizione. Cuocere coperto per circa 35 minuti in pentola normale, 20 minuti in pentola a pressione.

1000g<sup>e</sup> | 2,2 lbs | 34oz | 🇮🇹 | ⌚ 35 MINUTI