

CONFEZIONE REGALO

# CARNAROLI - MIX 4 RISOTTI





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

### COSA CONTIENE?

- 1 Confezione da 1 Kg di Riso Carnaroli Selezione Speciale
- 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

*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](mailto:ordini@risomargherita.com) oppure [amministrazione@risomargherita.com](mailto:amministrazione@risomargherita.com)

# RISO CARNAROLI

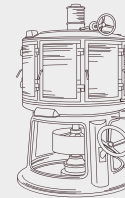


## RISO CARNAROLI

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<br>354 kcal | 912 kJ<br>215 kcal |
| Grassi<br><i>di cui saturi</i>        | 0,8 g<br>0,0 g      | 0,6 g<br>0,0 g     |
| Carboidrati<br><i>di cui zuccheri</i> | 78,5 g<br>0,5 g     | 47,4 g<br>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<sup>e</sup> | 2.2 lbs | 34<sup>OZ</sup> | 🇮🇹 | ⌚ 14 MINUTI

# 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<br>346 kcal |
| Grassi          | 1,0 g                |
| di cui saturi   | 0,1 g                |
| Carboidrati     | 76,8 g               |
| di cui zuccheri | 0,8 g                |
| Fibre           | 1,2 g                |
| Proteine        | 7,4 g                |
| Sale            | 1,4 g                |

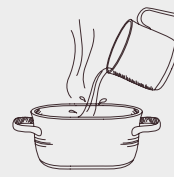
## MODALITÀ DI PREPARAZIONE



1 MINUTO

In un tegame fare rosolare con un cucchiaino 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.)



17 MINUTI



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

# 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<br>357 kcal |
| Grassi<br>di cui saturi        | 5,0 g<br>2,6 g       |
| Carboidrati<br>di cui zuccheri | 67,9 g<br>0,1 g      |
| Fibre                          | 1,1 g                |
| Proteine                       | 9,3 g                |
| Sale                           | 0,37 g               |

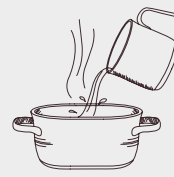
## MODALITÀ DI PREPARAZIONE



1 MINUTO

In un tegame fare rosolare con un cucchiaino 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.)



17 MINUTI



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

250g<sup>e</sup> | 8.8oz | GLUTEN FREE | 🇮🇹 | 🍴 3 PERSONE | ⌚ 17 MINUTI

# 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<br>346 kcal |
| Grassi<br>di cui saturi        | 0,9 g<br>0,1 g       |
| Carboidrati<br>di cui zuccheri | 77,5 g<br>0,9 g      |
| Fibre                          | 1,5 g                |
| Proteine                       | 6,9 g                |
| Sale                           | 1,3 g                |

## MODALITÀ DI PREPARAZIONE



1 MINUTO

In un tegame fare rosolare con un cucchiaino 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.)



17 MINUTI



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

# 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 essiccato in fette (0,5%), aroma.

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

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

## MODALITÀ DI PREPARAZIONE



1 MINUTO

In un tegame fare rosolare con un cucchiaino 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.)



17 MINUTI



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