

CONFEZIONE REGALO

CARNAROLI - CARNAROLI INTEGRALE - ARBORIO - CUCCHIAIO





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 da 1 Kg di Riso Arborio Selezione Speciale
- 1 Confezione da 500 gr di Riso Carnaroli Integrale Selezione Speciale
- 1 Cucchiaino da risotto firmato Riso Margherita

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

PERCHÉ SCEGLIERLA?

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

RISO CARNAROLI

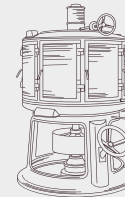


RISO CARNAROLI

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**

1000 g^e | 2.2 lbs | 34^{OZ} | 🇮🇹 | ⌚ 14 MINUTI

RISO INTEGRALE CARNAROLI



RISO INTEGRALE CARNAROLI

Ricco di fibra, vitamine e sali minerali,
è indicato per la preparazione di contorni,
insalate e zuppe.

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

Dal nostro prodotto d'eccellenza, il Carnaroli,
nasce questo riso esclusivo dal colore bruno,
ottenuto soltanto con l'esportazione della
buccia esterna "lolla".



Versare acqua e riso in una pentola,
coprire e portare a ebollizione. Cuocere
per 35-40 minuti in pentola normale,
15-20 minuti in pentola a pressione.

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

RISO ARBORIO

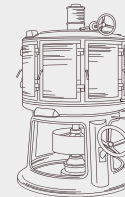


RISO ARBORIO

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 <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**

1000 g e | 2.2 lbs | 34 OZ | 🇮🇹 | ⌚ 14 MINUTI