

SELEZIONE SACCHI

CARNAROLI - INTEGRALE CARNAROLI



RISO CARNAROLI

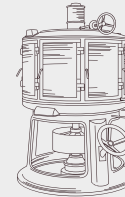


RISO CARNAROLI

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 di cui saturi	2,8 g 0,0 g	1,6 g 0,0 g
Carboidrati di cui zuccheri	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

1000 g^e | 2.2 lbs | 34^{oz} | 🇮🇹 | ⌚ 35 MINUTI