

RISO

Arborio integrale

Riso
Maremma
TOSCANA



RISO

Arborio integrale


DALLA MAREMMA TOSCANA

Riso semigreggio (detto anche sbramato), tipo japonica, con granello di media lunghezza, forma tondeggiante. Rapporto lunghezza/larghezza inferiore a 3. L'Arborio integrale conserva la parte più esterna (pericardio) di colore scuro e ricca di fibra, vitamine e sali minerali e risulta pertanto più completo dal punto di vista nutritivo; in cucina, dato il suo sapore più intenso e deciso rispetto al riso bianco, si accosta preferibilmente ad altri cibi e condimenti dal gusto altrettanto deciso, non solo carni e formaggi, ma anche legumi, verdure e cereali come farro ed orzo. La presenza della pellicola esterna del chicco richiede tempi di cottura molto più lunghi del riso bianco: basta però metterlo a bagno qualche ora prima di cuocerlo, avendo cura di riutilizzare l'acqua in cui è stato immerso (in modo da poter conservare la ricchezza di tutti i suoi principi nutritivi) e i tempi di cottura si ridurranno notevolmente. Ha una ridotta capacità di cedere amido durante la cottura e di assorbire sughi e condimenti, il ch  non lo rende particolarmente indicato per la realizzazione di risotti mantecati.   ideale invece per la preparazione di pilaf, piatti freddi, insalate, contorni e di minestre e zuppe rustiche.

Porzione suggerita: 90 g circa
Acqua per 100 g di riso: 800 cc

Tempo di cottura:
45-50 minuti c.a.

Azienda Agraria SERRATA LUNGA Snc
di Fini, Lolini e Sfondrini
Via Vinzaglio, 19
58100 Grosseto (Italy)
Fax +39 0564 400254
www.risomaremma.com - info@serratalunga.it

Peso netto a confezione	1000 g
Confezioni per scatola	12
Peso a scatola	12 kg

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto

Proteine	9,84 g
Lipidi	2,70 g
Carboidrati	84,51 g
Fibra grezza	1,1 g
Ceneri	1,94 g
KCAL	375,3 g

