

# RISO *Arborio*

*Riso*  
*Maremma*  
TOSCANA



# RISO

## Arborio

  
DALLA MAREMMA TOSCANA

**R**iso bianco lavorato, tipo japonica, con granello di media lunghezza e forma tondeggiante.

Rapporto lunghezza/larghezza inferiore a 3 e presenza nella parte centrale del chicco di una zona denominata perla.

È indubbiamente la varietà di riso più conosciuta dai consumatori, presente da decenni sulle nostre tavole, tanto da poter essere considerata all'interno della tradizione gastronomica italiana, il riso da risotti per antonomasia. L'arborio ha un chicco particolarmente grosso e possiede un'ottima resistenza alla cottura. Durante la cottura il calore penetra prima la parte più esterna, mentre il nucleo, ricco di amido, rimane maggiormente al dente e proprio l'alto contenuto di amiloso lo rende una varietà particolarmente indicata per la realizzazione di risotti ben mantecati; è ottimo inoltre per risi lessati, al sugo e per timballi.

Porzione suggerita: 90 g circa

Acqua per 100 g di riso: 500/600 cc

Tempo di cottura:

16-18 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](http://www.risomaremma.com) - [info@serratalunga.it](mailto: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	8,90 g
Lipidi	0,35 g
Carboidrati	89,7 g
Fibra grezza	0,32 g
Ceneri	0,67 g
KCAL	375,3 g
Amiloso	19,6 g

