

RISO

*Carnaroli*

*Riso*  
*Maremma*  
TOSCANA



SOTTOVUOTO  
VACUUM-PACKED

Tempo di cottura  
16/18' minuti

Cooking Time  
Temp de cuisson  
Kochzeit  
Tiempo de cocccion

*Riso*  
*Maremma*  
DALLA MAREMMA TOSCANA

*Carnaroli*  
PER RISOTTI  
SUITABLE FOR RISOTTI

*Riso*  
*Maremma*

DALLA MAREMMA TOSCANA  
Made in Italy

*Carnaroli*

RISO  
RICE - RIZ - REIS -  
ARROZ

Peso netto

1 kg e - 38 oz

Net weight  
Poids net  
Nettogewicht  
Peso neto

Peso netto

1 kg e - 38 oz

Net weight  
Poids net  
Nettogewicht  
Peso neto

# RISO Carnaroli

**Riso  
Maremma**  
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. Il Carnaroli può essere indubbiamente considerato il migliore fra i risi italiani; ha chicchi grossi, consistenti e risulta eccellente per la tenuta in cottura in qualsiasi preparazione: è quindi ideale per la realizzazione di risotti pregiati come per piatti speciali regionali e ricette raffinate, riuscendo ad esaltare, amalgamandoli, i sapori di tutti gli ingredienti e dei cibi più diversi. L'alto contenuto di amilosio (non dimentichiamo che ad alti valori di amilosio corrispondono migliori attitudini alla cottura), e la capacità del Carnaroli di cederlo progressivamente durante la cottura si associano ad una grande capacità di assorbire i condimenti, caratteristiche queste che rendono questa varietà di riso veramente incomparabile per risotti al dente, mantecati superbamente; con il Carnaroli si ottiene sicuramente il massimo.

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	8,25 g
Lipidi	0,55 g
Carboidrati	90,3 g
Fibra grezza	0,31 g
Ceneri	0,57 g
KCAL	376,5 g
Amilosio	24,1 g

Porzione suggerita: 90 g circa  
Acqua per 100 g di riso: 500/600 cc

Tempo di cottura:  
16-18 minuti c.a.

