

RISO

Chaibonnet

Riso Maremma
TOSCANA



SOTTOVUOTO
VACUUM-PACKED

Tempo di cottura
13/15 minuti

Cooking Time
Temp de cuisson
Kochzeit
Tiempo de coccion

Riso Maremma
DALLA MAREMMA TOSCANA
Chaibonnet
PER CONTORNI,
BOLLITO O PILAF
SUITABLE FOR SIDEDISH
BOILED MEAT OR PILAF

Riso Maremma
DALLA MAREMMA TOSCANA
Made in Italy

Chaibonnet

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

RISO

Chaibonnet

Riso
Maremma
DALLA MAREMMA TOSCANA

Riso bianco lavorato di tipo Indica, con granello lungo B, di forma affusolata. Rapporto lunghezza/larghezza superiore a 3. Molto diffuso in Oriente ed in America si distingue per i chicchi lunghi, stretti ed appuntiti, quasi trasparenti, la cui pasta dura e compatta cede poco amido durante la cottura, caratteristica questa che lo rende poco adatto ad un suo utilizzo per la preparazione di risotti; estremamente indicato per la cottura al vapore, che ne mette in evidenza, esaltandolo, il caratteristico aroma di legno di sandalo, è ideale come contorno a piatti di carne o pesce, ricette a base di curry, insalate fredde, riso pilaf.

Porzione suggerita: 90 g circa

Acqua per 100 g di riso: 500/600 cc

Tempo di cottura:

13-15 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	8,34 g
Lipidi	0,48 g
Carboidrati	90,1 g
Fibra grezza	0,31 g
Ceneri	0,63 g
KCAL	375,5 g

