

Riso Carnaroli LA FAGIANA



POCHODZENIE PRODUKTU:

Lombardia



Opis

Ryż Carnaroli o pełnym, średniej wielkości ziarnie. Gotuje się równomiernie i jest wytrzymały w procesie gotowania. Produkt jest niezwykle naturalny, przetwarzany jest za pomocą środków mechanicznych bez dodatku oleju czy talku do polerowania. Wytwarzany ręcznie, aby zachować nienaruszone właściwości odżywcze (białka, węglowodany, wapń, fosfor) oraz właściwości organoleptyczne. Oferowany w papierowych torebkach, co pozwala zachować niezmiennym jego smak.

Sugestie

Dobrze wchłania rosół warzywny, masło i sosy, czyli składniki niezbędne w przygotowaniu risotto. Smak delikatny, idealnie komponuje się z mocnymi aromatami sera taleggio czy koziego caprino oraz cykorią radicchio i dynią. W sezonie zimowym sprawdzi się znakomicie w zapiekankach na bazie ryżu i daniami rybnymi.

Dane techniczne

Składniki: Ryż Carnaroli

Opakowanie jednostkowe: próżniowe po 1kg



Waga: 5x1kg

Jednostka sprzedaży: 1 Kg

Sposób przechowywania: Przechowywać w chłodnym i suchym miejscu w temp. do +12 C

Kraj pochodzenia: Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna: 1486 kJ / 350kcal

Tłuszcze: 1,2 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,2 g)

Węglowodany: 74,7 g (w tym cukry 0,4 g)

Białka: 8,8 g

Sól: 0,04 g

Błonnik: 2,8 g