Riso Carnaroli

POCHODZENIE PRODUKTU:

Lombardia

Opis

Carnaroli jest ryżem średniego ziarna, pochodzi z Pavio, Novary i Vercelli. Tradycyjnie używa się go do przygotowania risotto. Różni się od bardziej rozpowszechnionego ryżu Arborio tym, iż posiada wyższą zawartość skrobi, twardszą konsystencję i dłuższe ziarno. Ryż Carnaroli doskonale łączy się z różnymi dodatkami i wchłania ich smak. Odpowiednio ugotowany pozostaje w środku „al dente", a jego zewnętrzna warstwa wręcz rozpływa się w ustach. Klasyfikuje się go jako ryż „super cienki". Zyskał przydomek „króla ryżu".

Sugestie

Poleca się go do przygotowania risotto, dań na bazie ryżu i deserów. Czas gotowania: 18/20 minut

Dane techniczne

Składniki:	Ryż Carnaroli
Opakowanie jednostkowe:	próżniowe po 1kg
Waga:	5x1kg

Jednostka sprzedaży:	Opakowanie zbiorcze: karton (5 kg)
Sposób przechowywania:	W chłodnym i suchym miejscu.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1504 kJ / 354 kcal
Tłuszcze:	0,4 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,1 g)
Węglowodany:	80,4 g (w tym cukry 0,2 g)
Białka:	6,7 g
Sól:	0,01 g
Błonnik:	1 g