

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 powszechnego ryżu Arborio tym, iż posiada wyższą zawartość skrobi, twardszą konsystencję i dłuższe ziarno. Ryż Carnaroli doskonale łączy się z różnymi przyprawami i wchłania ich smak. Odpowiednio ugotowany pozostaje w środku „al dente”, a jego zewnętrzna warstwa wręcz rozplywa się w ustach. Klasyfikuje się go jako ryż „super cienki”. Zyskał przydomek „króla ryżu”.

Sugestie

Poleca się go do przygotowania risotto oraz innych smacznych dań i deserów. Czas gotowania: 18/20 minut

Dane techniczne

SKŁADNIKI: Ryż Carnaroli

ALERGENY:

OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE: próżniowe po 1kg



WAGA:	5x1kg
JEDNOSTKA SPRZEDAŻY:	Opakowanie zbiorcze: karton (5 kg)
SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:	
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