

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 rozplywa 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