

RISO CARNAROLI BIOLOGICO



Caratteristiche: Riso biologico, con chicchi grossi e bianchissimi, tiene molto bene la cottura. Il Carnaroli rappresenta da anni la migliore varietà in cucina soprattutto per la sua versatilità: ideale non solo per risotti, ma anche per timballi e insalate fredde.

Lavorazione: Subito dopo la raccolta, il riso viene essiccato con un moderno impianto che non lascia tracce sui chicchi. La pilatura avviene in modo lento ed uniforme, con un'unica sbiancatura.

Conservazione: Conservare in un luogo fresco e asciutto, al riparo da luce e calore. Il prodotto integro si conserva per 24 mesi dalla data di produzione.

Ingredienti: Riso Carnaroli bianco pilato prodotto da agricoltura biologica.

Confezione: Mattonella da 500 g

Imballo: 20 pezzi

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto	
VALORE ENERGETICO 340 kcal / 1422 kj	
GRASSI	0,7 g
di cui Acidi Grassi Saturi	-
CARBOIDRATI	76 g
di cui Zuccheri	-
PROTEINE	8,0 g
FIBRE	0,3 g
SALE	0 g

