

AZIENDA AGRICOLA  
DI ROVASENDA  
BIANDRATE MARIA  
Cascina Teglio, Rovasenda (VC)



**1) CARNAROLI DOP BIOLOGICO:** riso bianco dal chicco lungo.

Riso superfino a grana media, considerato nella cucina italiana il re dei risotti, nasce nell'acqua di baraggia e si sacrifica volentieri nel buon vino vercellese per soddisfare i palati più raffinati. Semplice alla cottura con perfetta tenuta al dente, buona presenza di amidi, ottimo sapore.

Dicono di noi: "Un risotto senza punti deboli, di alta cucina, capace con un ottimo cuoco di entusiasmare gli invitati."

COTTURA: 16/18 minuti

CONSIGLIATO PER: risotto, riso mantecato, insalata di riso

**VALORI NUTRIZIONALI:**

Energia: 1488 kJ - 351 kcal

Grassi: 1 g

di cui acidi grassi saturi 0.3 g

Carboidrati: 78 g

di cui zuccheri: 0.3 g

Fibra: 1 g

Proteine: 6.9 g

Sale: 0.005 g

**CONSERVAZIONE:**

Si consiglia di mantenerlo in ambiente asciutto al riparo dalla luce al di sotto dei 25°C, una volta aperto a temperatura inferiore ai 18°C, nei mesi caldi è consigliato mantenere il prodotto in frigorifero o in freezer pronto all'uso.

- 📦 confezione da 1 kg in sacchetto di plastica sottovuoto - scadenza a 2 anni in confezione sigillata.
- 📦 confezione da 2 kg in sacchetto di carta alimentare rivestito di stoffa colorata - scadenza a 1 anno
- 📦 confezione da 5 kg in sacchetto di stoffa alimentare - scadenza a 1 anno (la fantasia della stoffa può variare rispetto all'immagine).