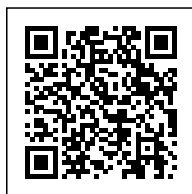




RISO ACQUERELLO 500G LAGRAT CARNAROLIRIS TORR
SKU: 2390



Lagrat Carnaroli ris
500 g x 12

Priset avser per Styck

PRODUKT BESKRIVNING

Storlek/Volym: 500 g x 12

Typ: Lagrat Carnaroli ris

Karaktär: Rikare smak, riset har lagrats i minst ett år i kyld silo, vilket gör att stärkelsen i riskornen blir mer stabil.

Servering: Fantasisk risotto tillsammans med rödräka Gambero, gul zucchini, citron, buffelmozzarella och örter.





Ingredienser: Carnaroli ris, lagrat minst 1 år.

Bäst före: 84 månader från förpackningsdatum. Förvaras: När förpackningen har öppnats, förvara på en sval och torr plats.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	1452 kJ / 347 kcal
Fett	1,0 g
- varav mättade fettsyror	0,2 g
Kolhydrater	77,0 g
- varav sockerarter	0,2 g
Fibrer	1,0 g
Protein	8,0 g
Salt	0,0 g

Riso Acquerello - Lagrat Carnaroli ris

Den höga hållbarheten vid kokning bidrar till att detta ris alltid förblir "Al dente".

Upptäck eller ge bort vårt dyrbara ris, och låt dig inspireras av kockarna och entusiaster som väljer Acquerello varje dag för sina recept. Rikare smak, riset har lagrats i minst 1 år i kylld silo, vilket gör att stärkelsen i riskornen blir mer stabil. Det är mer hälsosamt, tack vare en patenterad process, som absorberar kärnan på nytt i riset samtidigt som de mest värdefulla näringsvärdena från fullkornet bibehålls. Acquerello är bättre - en unik process som bevarar varje korn intakt. Riset odlas, bearbetas och förpackas på Tenuta Colombara Estate i Livorno Ferraris (VC). Förpackad med högvakuum och efterföljande vacuum.

30 years of Italian Food Experience



Riso Acquerello - Acquerello ACQUERELLO.

Riso Acquerello - Lagrat Carnaroli ris

Den höga hållbarheten vid kokning bidrar till att detta ris alltid förblir "Al dente".
Upptäck eller ge bort vårt dyrbara ris, och låt dig inspireras av kockarna och entusiaster som väljer Acquerello varje dag för sina recept. Rikare smak, riset har lagrats i minst 1 år i kylld silo, vilket gör att stärkelsen i riskornen blir mer stabil. Det är mer hälsosamt, tack vare en patenterad process, som absorberar kärnan på nytt i riset samtidigt som de mest värdefulla näringsvärdena från fullkornet bibehålls. Acquerello är bättre - en unik process som bevarar varje korn intakt.
Riset odlas, bearbetas och förpackas på Tenuta Colombara Estate i Livorno Ferraris (VC). Förpackad med högvakuum och efterföljande vacuum.






Riso Acquerello /
art. 100000000
Storlek/Volym: 500 g x 12
Typ: Lagrat Carnaroli ris
Karakteristik: rikare smak, riset har lagrats i minst ett år i kylld silo, vilket gör att stärkelsen i riskornen blir mer stabil.
Servering: Fantastisk risotto tillsammans med rödskinka, Gambero, gull zucchin, citron, buffelmozzarella och örter.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	PER PORTION
Energi	1452 kJ / 347 kcal
Fett	1,0 g
- varav mättade fettsyror	0,2 g
Kolhydrater	77,0 g
- varav sockerarter	0,2 g
Fibrer	1,0 g
Protein	8,0 g
Salt	0,0 g

Innehåller: Carnaroli ris, lagrat minst 1 år.
Bäst före: 84 månader från förpackningsdatum. Förvaras: När förpackningen har öppnats, förvara på en sval och torr plats.

molino
Manufakturpatan 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 21 27 77 · info@ilmolino.se · ilmolino.se

