

RISO ACQUERELLO 1KG LAGRAT CARNAROLIRIS TORR

SKU: 14208

Riso Acquerello
1kg

PRODUKT BESKRIVNING

Storlek/Volym: 1 kg x 6
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 Päron "Martin Sec", Gorgonzola DOP Piccante, Parmigiano Reggiano, smör och Vermouth Tenuta di Aglea Rosso.

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 kyld 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.