RISO ACQUERELLO 500G LAGRAT 8ÅR CARNAROLIRIS TORR

SKU: 2391



Lagrat Carnaroli ris - 8 år.
500 g
Priset avser per Styck

PRODUKT BESKRIVNING

Storlek/Volym: 500 g
Typ: Lagrat Carnaroli ris - 8 år.
Karaktär: Rikare smak, riset har lagrats i 8 år i kyld silo, vilket gör att stärkelsen i riskornen blir mer stabil.
Servering: Fantasisk risotto tillsammans med Scampi, friterad kapris, citron och timjan.

Ingredienser: Carnaroli ris lagrat i 8 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 8 anno – Lagrat Carnaroli ris 8 år
Den höga hållbarheten vid kokning bidrar till att detta ris alltid förblir ”Al dente”.
På grund av lagringen i 8 år erhåller dess yta ett poröst skikt som absorberar såser och dressingar på ett helt annat sätt än konvetionellt ris. Bara 1% av Acquerellos ris väljs ut och lagras i 8 år.
Upptäck eller ge bort vårt mest eftertraktade och dyrbara ris, och låt dig inspireras av kockarna och entusiaster som väljer Acquerello varje dag för sina recept. Rikare smak, riset har lagrats i 8 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.