CARNAROLI IGP RISO DEL DELTA DEL PO 20X500G GRANDI RISO SÅ LÄNGE LAGER RÄCKER!

SKU: 14109

Riso Carnaroli IGP - Riso del Delta del Po
20x500g

PRODUKT BESKRIVNING

OBS: Varan producerar inte längre 500g-formatet, så när lagret är slut kommer produkten att tas bort från sortimentet.

Riso del Delta del Po IGP

Detta är en av de mest exklusiva rissorterna och en historisk italiensk klassiker. Stora, långa och pärlemorskimrande korn med fast konsistens som förblir kompakta under tillagning.
Risets utmärkta förmåga att absorbera vätskor vid mantecatura (den krämiga slutfinishen) och dess motståndskraft mot att bli överkokt gör det perfekt för att skapa prestigefyllda risottorätter.
Koktid: 15-17 min

Ingredienser: Carnaroli* ris. *Ursprungsland: Italien.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1481 kJ / 349 kcal
Fett	0,6 g
- varav mättade fettsyror	0,1 g
Kolhydrater	78,0 g
- varav sockerarter	0,3 g
Protein	7,4 g
Salt	0,01 g

Från Konsortiet för Skydd av Delta del Po I.G.P. ris: ett exklusivt urval av Italiens mest utsökta ris, skördade från odlingar med låg miljöpåverkan.
Carnaroli IGP-ris är särskilt lämpligt för prestigefyllda risottorätter inom den högklassiga restaurangvärlden.

Riso del Delta del Po IGP

Riset från Delta del Po växer i området mellan regionerna Veneto och Emilia-Romagna, i de marker som har bildats av sediment från floden Po. Området avgränsas i norr av floden Adige och i söder av den navigerbara kanalen Ferrara/Porto Garibaldi. Hela produktionscykeln för Riso del Delta del Po IGP – från sådd till förpackning – sker inom Delta del Po. Det unika samspelet mellan jord och vatten i denna region garanterar risets särskilda näringsmässiga och organoleptiska egenskaper. Detta ris kännetecknas av stora, kristallklara och kompakta korn, som är vita med ett högt proteininnehåll. Tack vare dessa egenskaper har det en enastående förmåga att absorbera vätska, liten förlust av stärkelse, hög motståndskraft under tillagning samt en unik smak och arom. Dessa kvaliteter framträder tydligt vid tillagning och förhöjer smaken i risotto, en av huvudrätterna i det polesanska köket. Risotton kan varieras i oändlighet med olika ingredienser och smaker.

Konsten att laga risotto

Risotto är en enkel men noggrann konst. Det börjar med löken, som ska finhackas så fint att den smälter samman med riset under tillagningen. När rätten är klar ska löken inte kännas i konsistensen utan ha överfört sin smak till riset. Löken sauteras varsamt i lite smör innan riset tillsätts och rostas lätt. Därefter hälls vin i, vilket tillför både djup och smak. Gradvis tillsätts varm buljong under omrörning, så att riset långsamt absorberar vätskan. Rätten avslutas med en generös klick smör och riven ost av hög kvalitet. Ris från Delta del Po är en utmärkt bas för otaliga recept med grönsaker, kött och fisk, och det kan även användas i många andra rätter – från tillbehör till smakrika traditionella desserter.

Konsortiet

Konsortiet för Skydd av Riso del Delta del Po IGP grundades 2012 av 12 engagerade medlemmar och består idag av 33 anslutna företag. Risdyrkningen i Delta del Po har en historia som sträcker sig flera århundraden tillbaka och är starkt förknippad med landåtervinningen och utvecklingen av de lantliga områdena i provinserna Ferrara och Rovigo.
Arbetet med att få den skyddade geografiska beteckningen (Indicazione Geografica Protetta, IGP) för Riso del Delta del Po inleddes genom bildandet av föreningen för risodlare i Delta del Po, som senare blev Konsortiet för Skydd av Riso del Delta del Po IGP.
För mer information: **info@consorziorisodeltapoigp.it**

För den som vill fördjupa sig i risets historiska rötter i detta område rekommenderas läsningen av boken *“Il Riso Ieri e Oggi”* (*Riset igår och idag*).