



SCHEDA TECNICA

Denominazione commerciale: Riso Carnaroli

Formati disponibili: 500g

La materia prima: il Carnaroli è considerato una delle varietà di riso più pregiate per le sue caratteristiche organolettiche e l'ottima resistenza alla cottura, che lo rendono il riso più utilizzato in cucina.

Origine: il Carnaroli viene coltivato con tecniche di agricoltura simbiotica nella nostra azienda Casoni (CS), nella rinomata Piana di Sibari. Il particolare terreno e la vicinanza al Mar Ionio donano al riso caratteristiche uniche.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: presenta chicchi grandi dalla forma allungata e affusolata

Colore: bianco perlato

Sapore: sapore tipico del riso, equilibrato e lievemente dolce

CONSERVAZIONE

Il riso viene confezionato in atmosfera protettiva, selezionando le migliori tecnologie disponibili per scelte sempre più sostenibili. Una volta aperto, conservare in un luogo fresco e asciutto.

UTILIZZO

Il Riso Carnaroli è molto versatile in cucina, ideale soprattutto per la cottura al vapore e per la preparazione di risotti cremosi a base di verdure e formaggi e sformati di riso.

