



## SCHEDA TECNICA

**Denominazione commerciale:** Riso Vialone Nano

**Formati disponibili:** 500g

**La materia prima:** il Vialone Nano è un riso molto apprezzato di grande qualità e le sue caratteristiche organolettiche lo rendono molto versatile in cucina.

**Origine:** il Vialone Nano viene coltivato con tecniche di agricoltura simbiotica nella nostra azienda Cascinotto (PV). Il particolare terreno e la vicinanza al fiume Po ci permettono di produrre il nostro riso nelle terre più rinomate d'Italia.

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**Aspetto:** presenta chicchi tondi e compatti

**Colore:** bianco perlato

**Sapore:** sapore tipico del riso, equilibrato.

### **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 Vialone Nano è molto versatile in cucina e proprio per la sua capacità di assorbire meglio i vari condimenti, è adatto alla preparazione di risotti cremosi, insalate di riso più morbide.

