CASCINA ALBERONA

La Lomellina da Gustare

SCHEDA TECNICA PRODOTTO - CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

CARNAROLI CLASSICO

Il riso Carnaroli Classico è una varietà molto pregiata di riso superfino. Il sapore è netto, tendente al dolce, con chicco consistente ed elastico anche dopo la cottura. Il chicco si presenta grosso e lungo 7 mm circa, di forma allungata e colore ceruleo con perla centrale piccola e bianca.

Denominazione merceologica	Riso carnaroli
Varietà	Carnaroli
Gruppo varietale	Oryza Sativa
Ingredienti	Riso carnaroli
Origine	Italia
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto
Tempo di conservazione	12 mesi per riso sfuso 24 mesi per riso sottovuoto
Tipo confezionamento	***Sottovuoto:*** 500 g 1000 g Borsa da 1 kg (contiene 1 confezione sottovuoto da 1 kg) Borsa da 2 kg (contiene 1 confezione sottovuoto da 1 kg) Borsa da 4 kg (contiene 1 confezione sottovuoto da 1 kg) Borsa da 5 kg (contiene 1 confezione sottovuoto da 1 kg) ***Sfuso:*** Sacco tessuto TNT da 1 kg Sacco tessuto TNT da 2 kg Sacco tessuto TNT da 5 kg Sacco tessuto TNT da 10 kg Sacco tessuto TNT da 25 kg ***ATM:*** 250 g 500 g 1000 g
Tempo di cottura	16-18 minuti

AZIENDA AGRICOLA FERRARIS LUIGI

Cascina Alberona, 230 - 27036 Mortara (PV) | Tel./Fax: 0384 90143 | info@cascinaalberona.com | P. iva: 01266520186 | C. F. : FRRLGU66C16F904F

www.cascinaalberona.com

CASCINA ALBERONA

La Lomellina da Gustare

SCHEDA TECNICA PRODOTTO - CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

CARNAROLI CLASSICO

Il riso Carnaroli Classico è stato ottenuto nel 1945 dall'incrocio tra Vialone (con alto contenuto di amilosio che garantisce la tenuta in cottura) e il Lencino (riso lungo, grosso e molto perlato). Coltivato soprattutto in Lomellina, regno del riso, è ritenuto da molti gourmet il riso principe della cucina.

Caratteristiche nutrizionali	Energia: 349 kcal / 1481 kJ Grassi: 0,6 g di cui acidi grassi saturi: 0,1 g Carboidrati: 78,0 g di cui zuccheri: 0,3 g Fibre: 1,4 g Proteine: 7,4 g Sale: 0,01 g
Allergeni alimentari	Assenti
Caratteristiche microbiologiche	Carica batterica totale: 100.000 UFC/g Enterobatteriacee: 10.000 UFC/g Salmonella: Assente Staphylococcus aureus: 100 UFC/g Bacillus Cereus: 1000 UFC/g Clostridium perfringens: 1000 UFC/g Escherichia Coli: 10 UFC/g Muffe e lieviti: 100 UFC/g Insetti: Assente Resti Volatili: Assente Resti Roditori: Assente

AZIENDA AGRICOLA FERRARIS LUIGI

Cascina Alberona, 230 - 27036 Mortara (PV) | Tel./Fax: 0384 90143 | info@cascinaalberona.com | P. iva: 01266520186 | C. F. : FRRLGU66C16F904F

www.cascinaalberona.com

CASCINA ALBERONA

La Lomellina da Gustare

SCHEDA TECNICA PRODOTTO - CERTIFICAZIONI:

CARNAROLI CLASSICO

Cascina Alberona è da sempre molto attenta alle aspettative della propria clientela e a quelle del consumatore finale, nonché ai temi di sicurezza e salvaguardia dell'ambiente. Ecco perchè ci impegnamo costantemente a proseguire la politica della Qualità, da tempo intrapresa, per garantire il miglioramento continuo del nostro prodotto.

RISO ITALIANO

ORIGINE GARANTITA DALL'ENTE NAZIONALE RISI – RISO ITALIANO

È il marchio che garantisce l'origine, la natura e la qualità del riso commercializzato dagli operatori italiani. Viene rilasciato dall'Ente Nazionale Risi.

CARNAROLI DA CARNAROLI PAVESE

Carnaroli da CARNAROLI pavese – Riso coltivato da seme Carnaroli con filiera certificata

È la certificazione di tracciabilità di filiera: in pratica da oggi la semente del nostro riso è ottenuto solo da semente controllata! Il progetto vuole promuovere e far scoprire il vero Carnaroli, la varietà che più di tutte le altre rappresenta Pavia e il suo territorio!

CSQA

CSQA – RINTRACCIABILITÀ CERTIFICATA UNI EN ISO 22005 – CERT. n° 42592

È una società di certificazione attiva nei settori dell'agroalimentare, dei beni di consumo, della ristorazione, dei servizi tecnici e professionali, della P.A. e dei servizi alla persona.

AZIENDA AGRICOLA FERRARIS LUIGI

Cascina Alberona, 230 - 27036 Mortara (PV) | Tel./Fax: 0384 90143 | info@cascinaalberona.com | P. iva: 01266520186 | C. F. : FRRLGU66C16F904F

www.cascinaalberona.com