Scheda tecnica

CARNAROLI

A solo un chilometro dalla Piazza Ducale di Vigevano, Cascina Mora Bassa rappresenta l'essenza del km zero. Nel cuore di Vigevano, Paolo Dondena coltiva Carnaroli di alta qualità utilizzando le antiche pratiche agricole della sua famiglia. Un progetto di rinascita che unisce la tutela dell'ambiente all'ospitalità rurale: è infatti possibile soggiornare nella Cascina Mora Bassa, esempio autentico della tipica cascina Lomellina, finemente restaurata, dove la tradizione si assapora in ogni piatto e ad ogni colazione.

Prodotto con passione nei campi adiacenti la Cascina, il Carnaroli Mora Bassa viene coltivato SENZA L'UTILIZZO DI FANGHI.

Cascina Mora Bassa, nella produzione del suo Riso, utilizza tecniche agronomiche sostenibili come: sommersione invernale, minima lavorazione e pratica "fossetti" per favorire la proliferazione di rane: "Un riso sostenibile non è solo un prodotto, ma il risultato di un **Equilibrio Ritrovato** tra l'agricoltore e la fauna Lomellina"

Granello con caratteristica "perla" centrale molto estesa, che favorisce l'assorbimento dei condimenti.
Il caratteristico contenuto di amilosio impedisce al chicco di scuocere e disgregarsi
Alta capacità di assorbimento dei condimenti, ideale per le mantecature dei risotti
Contenuto di micotossine (aflatossine) e metalli pesanti controllato.

ORIGINE DEL RISO: ITALIA

Coltivato da: Azienda Agricola Paolo Dondena – Cascina Mora Bassa 18, 27029 Vigevano (PV) – LOMELLINA WWW.MORABASSA.IT
Trasformato e confezionato nel laboratorio di: Cascina Alberona 230, 27036 Mortara (PV) – LOMELLINA

TEMPO DI COTTURA: 16-18 MINUTI (PER RISOTTO) / 15 MINUTI (BOLLITO)
CONSERVAZIONE: IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO, PREFERIBILMENTE SOTTOVUOTO
DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL: XX/XX/XXXX / VEDI FILM

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

Energia / Energy	1397 Kj - 334 kcal
Grassi / Fat	0,4 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,2 g
Carboidrati / Carbohydrate	80 g
di cui zuccheri / of which sugar	0,2 g
Fibre / Fiber	0,1 g
Proteine / Proteins	6,7 g
Sale / Salt	0,01 g

SMALTIMENTO IMBALLO:

Incarto esterno	Incarto interno
PAP 21	7
carta	plastica
Verifica le disposizioni del tuo comune	