Santa Maria
AZIENDA AGRICOLA

Scheda tecnica riso LOMELLO

specie: riso
varietà: Lomello (iscritta al registro delle varietà da conservazione con D.M. 11/03/2019)
denominazione botanica: oryza sativa spp. Japonica
gruppo di appartenenza: Lungo A
Areale di coltivazione secondo indicazione D.M. 11/03/2019: Lomellina (PV) - Italia
Superficie massima coltivabile: 220 ha

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE:
lunghezza dei grani (media): 6,5mm
larghezza dei grani (media): 3,1mm
umidità: <13%
amilosio (medio): 17,7%
consistenza (media): 0,8 kg/cmc
collosità (media): 3,6 g x cm
incremento del volume dopo cottura (18 minuti): 278%
tipo di perla: PME (perla molto estesa)

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI VALORI MEDI PER 100 Grammi	
Contenuto energetico (KJ /Kcal)	1480 KJ - 353 kcal
Grassi	0,7 g
di cui acidi grassi saturi	0,1
Carboidrati	78,5 g
di cui zuccheri	0,5
Fibre	3,0g
Proteine	6,5 g
Sale (valore calcolato Na X 2,5)	0,01 g
OGM	***ASSENTI***

Formati disponibili: 500gr e 1000gr sottovuoto in plastica alimentare; 5000 gr e 10000 gr sfuso in sacco tela
Lotto di identificazione e data di scadenza: stampati sul fianco destro dell'astuccio sottovuoto o cartellino cucito su sacco tela
Prodotto confezionato Sotto Vuoto e Sfuso. Conservare in ambiente fresco e asciutto, a temperature non superiori a 18°C. Shelf Life: 24 mesi dal confezionamento in sottovuoto, 12 mesi sacco tela sfuso.
Non Contiene Allergeni.

Viale Unione Sovietica n°90 – cascina Santa Maria dei Cieli
27035 MEDE (PV)
P.IVA e C.F.02695330189
e-mail:info@santamariadeicieli.it
+39 333 3611080