Scheda tecnica riso Carnaroli classico semilavorato

Caratteristiche generali

- **Varietà:** Carnaroli classico (classificazione in base al D.L. 131/2017 e relativi controlli dall'Ente Nazionale Risi che garantisce la tracciabilità della coltivazione con semente originale e non similare)
- **Areale di coltivazione:** Lomellina
- **Aspetto:** chicco ambrato e perlato, con una consistenza leggermente più ruvida rispetto al bianco grazie alla lavorazione meno intensa
- **Profilo Sensoriale:** profumo intenso di nocciola e paglia
- **Utilizzo Ideale:** eccellente per risotti e insalate di riso.

Caratteristiche nutrizionali

- **Energia:**350 kcal / 1483 kJ
- **Grassi:** 2,9 g di cui acidi grassi saturi: 0,7 g
- **Carboidrati:** 74,0 g di cui zuccheri: 1,0 g
- **Fibre:** 2,9 g
- **Proteine:** 7,8 g
- **Sale:** 0,0025 g

Parametri di cottura e conservazione

- **Tempo di cottura:** variabile tra **18 e 20 minuti**
- **Tempo di conservazione:** 30 mesi
- **Conservazione:** conservare in un luogo fresco e asciutto. Una volta aperta la confezione, visto la percentuale di grassi vegetali più alta, si consiglia di riporlo in un contenitore chiuso, porlo in frigorifero e consumarlo in tempi brevi.
- **Tipo di confezionamento**: sottovuoto da 1kg

Metodo di coltivazione

Il nostro riso Carnaroli classico cresce seguendo le linee guida dell'agricoltura conservativa e rigenerativa che comprendono la minima lavorazione e le nuove metodiche di irrigazione dell'Ente Nazionale Risi (tecnica AWD) per limitare l'assorbimento dei metalli pesanti dal terreno, oltre alla rotazione agronomica con colture miglioratrici del terreno compresi i sovesci intercalari tra una coltivazione e quella successiva.

Azienda agricola Zerbi Antonio & C.
via Roma 67 - 27030 PIEVE ALBIGNOLA (PV)
Cell. 339.7499440 (Whatsapp) – 335.8069520 Email: info@risozerbi.it