

# RISO CARNAROLI INTEGRALE

## RISERVA SAN MASSIMO



**CODICE** 93776

**PAESE E LUOGO DI ORIGINE** Italia, Lombardia

**PESO** 1 kg

Riso 100% Carnaroli integrale, coltivato in una riserva naturale

### DESCRIZIONE

Riso 100% varietà Carnaroli integrale, coltivato nei campi disseminati tra i boschi della Riserva San Massimo, nel Parco del Ticino, in Lombardia

### ASPETTO

I chicchi presentano un caratteristico colore nocciola e una tonalità naturale che deriva dall'asportazione della sola buccia esterna del chicco, la cosiddetta lolla o glumella; questa tipologia di raffinazione permette di mantenere tutte le qualità organolettiche e nutritive del riso quali: fibre, proteine e glucidi, senza impiego di prodotti chimici

### PRODUTTORE

Riserva San Massimo - Gropello Cairoli (PV)

### SELEZIONATO PERCHÈ

Questo riso nasce all'interno della Riserva San Massimo, nel cuore del Parco del Ticino, in campi irrigati da abbondante acqua sorgiva e viene lavorato con tecniche sostenibili per la salute e per l'ambiente. Il processo di produzione avviene completamente in modo tradizionale. L'essiccazione viene effettuata a basse temperature con un moderno impianto a gas metano. Il riso viene quindi stoccato in silos arieggiati, come un tempo, senza alcun conservante, poi viene pilato in piccoli lotti. Il confezionamento avviene in atmosfera protetta

### CURIOSITÀ

Il riso Carnaroli della Riserva San Massimo nasce nel cuore del Parco del Ticino, nel comune di Gropello Cairoli (PV). Un ambiente incontaminato che si estende in circa 400 ettari. Gli spazi naturali sono intervallati da aree agricole, filari di piante da frutto, prati marcitatori e pioppeti. Un ambiente ricco di acqua e di biodiversità, dove convivono moltissime specie animali e vegetali. I campi più fertili vengono utilizzati per la produzione dell'autentico Carnaroli, coltivato nonostante la resa limitata, i tempi di produzione lunghi e la grande difficoltà di produzione.

### SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

E' un riso adatto ai migliori risotti freddi e insalate di riso per le sue grandi doti gastronomiche, in particolare la bassa collosità e l'ottima tenuta di cottura. Il tempo di cottura per 100g è di 35-40 minuti, per 400g è di 40-45 minuti