

# RISO AROMATICO APOLLO CASCINA OSCHIENA



<b>CODICE</b>	93820
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Piemonte
<b>PESO</b>	1 kg

Riso bianco italiano aromatico prodotto da Cascina Oschiena

<b>DESCRIZIONE</b>	Riso bianco italiano lungo, simile al Basmati, coltivato in Cascina Oschiena in ambiente a biodiversità protetta e certificato Friend of the Earth
<b>ASPETTO</b>	Il chicco è di colore bianco e si presenta di forma allungata
<b>SAPORE</b>	Aromatico naturale, fragrante
<b>PRODUTTORE</b>	Cascina Oschiena - Crova (VC)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Rappresenta l'alternativa italiana agli esotici risi indicati come Basmati e Jasmine e aggiunge alle proprietà nutrizionali del riso bianco, un aroma unico. Il riso è coltivato in modo sostenibile, tramite tecniche di produzione integrata per ridurre l'utilizzo di fertilizzanti e fitofarmaci e senza l'utilizzo di insetticidi
<b>CURIOSITÀ</b>	Questa varietà nasce dall'incrocio naturale tra un riso asiatico aromatico e un riso italiano. Povero di grassi, l'Apollo è un riso sano e digeribile e con un'ottima capacità di tenere la cottura
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Velocissimo in cottura e di semplice preparazione, unisce versatilità a risultati di grande qualità. Grazie al suo aroma naturale, è ottimo bollito o al vapore, ma anche saltato in padella o in accompagnamento a piatti a base di verdure, carne e pesce. Tempo di cottura: 12-14 minuti