

# RISO VIALONE NANO RISERVA SAN MASSIMO



<b>CODICE</b>	93778
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Lombardia
<b>PESO</b>	1 kg

Riso 100% varietà Vialone, coltivato da Riserva San Massimo nel Parco del Ticino

<b>DESCRIZIONE</b>	Riso di varietà 100% Vialone, coltivato nella Riserva San Massimo, in un'ansa del fiume Ticino all'interno dell'omonimo parco naturale
<b>ASPETTO</b>	Riso semifino con chicchi di forma tondeggiante di medie dimensioni
<b>PRODUTTORE</b>	Riserva San Massimo - Gropello Cairoli (PV)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	All'apertura di ogni confezione si avvertono il profumo e l'originale fragranza del riso appena lavorato: questo perchè Riserva San Massimo lavora il riso in modo artigianale e nel rispetto della natura, selezionando solo le migliori sementi, certificate dall'E.N.S.E
<b>CURIOSITÀ</b>	Riserva San Massimo produce riso seguendo un processo di produzione ancora artigianale, dalla trebbiatura al confezionamento, così da mantenere integre tutte le qualità organolettiche del riso. All'impegno nei campi si affianca l'attenzione per metodo di essiccazione del riso grezzo che avviene a basse temperature con un moderno impianto a gas metano. Questa modalità di essiccazione non crea rotture nei chicchi e soprattutto non lascia traccia di combustibile sul riso, garantendone la massima salubrità.
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Grazie all'elevato contenuto di amido è ideale nella preparazione di risotti dall'inconfondibile cremosità; ottimo anche in minestre in brodo, per le insalate di riso o gli arancini. Il tempo di cottura per 100g è di 12-13 minuti, invece per 400g è di 14-15 minuti