

# RISO CARNAROLI CLASSICO CASCINA OSCHIENA



<b>CODICE</b>	93827
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Piemonte
<b>PESO</b>	500 g

Riso italiano Carnaroli classico in formato da 500 g

<b>DESCRIZIONE</b>	Riso bianco italiano Carnaroli Classico coltivato in ambiente a biodiversità protetta e certificato Friend of the Earth
<b>ASPETTO</b>	Varietà dal grande chicco perlato e affusolato
<b>SAPORE</b>	Delicato e con un buon equilibrio aromatico
<b>PRODUTTORE</b>	Cascina Oschiena - Crova (VC)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Nella nostra selezione di Cascina Oschiena, non poteva mancare questo classico, considerato uno dei migliori risi italiani capace di amalgamare ed esaltare i sapori ed i cibi più diversi, permettendo di raggiungere un perfetto equilibrio tra aromi e condimenti. La sua perla estesa e l'alta percentuale di amilosio assicurano un'ottima tenuta in cottura. E' 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>	Il termine Classico differenzia il Carnaroli antico dalle varietà simili moderne nate per massimizzare le produzioni e che possono utilizzare il nome Carnaroli come denominazione di vendita. Alice Cerutti è tra i pochi agricoltori a coltivare la varietà autentica antica: ne conserva la storia, la complessità delle lavorazioni agronomiche fra cui la tradizionale semina in acqua sempre più rara e le proprietà organolettiche uniche
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Ideale per risotti, ottimo per accompagnare sapori forti come salsicce, pitina ed acciughe. Tempo di cottura: 14-16 minuti