

RISO AROMATICO APOLLO CASCINA OSCHIENA



CODICE	93828
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Piemonte
PESO	500 g

Riso bianco aromatico italiano in formato da 500 g

DESCRIZIONE	Riso bianco italiano lungo, simile al Basmati, coltivato in Cascina Oschiena in ambiente a biodiversità protetta e certificato Friend of the Earth
ASPETTO	Il granello è di colore bianco e si presenta di forma allungata
SAPORE	Riso aromatico naturale, fragrante
PRODUTTORE	Cascina Oschiena - Crova (VC)
SELEZIONATO PERCHÈ	Rappresenta l'alternativa italiana agli esotici risi indicati come Basmati e Jasmine e aggiunge alle proprietà nutrizionali del riso bianco, un aroma unico. Il sole è coltivato in modo sostenibile, tramite tecniche di produzione integrata per ridurre l'utilizzo di fertilizzanti e fitofarmaci e senza l'utilizzo di insetticidi
CURIOSITÀ	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
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	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