

RISO EBANO INTEGRALE



CODICE 93818

PAESE E LUOGO DI ORIGINE Italia, Piemonte

PESO 1 kg

Riso nero integrale di varietà Ebano, coltivato da Cascina Oschiena

DESCRIZIONE

Varietà di riso nero coltivato da Cascina Oschiena in Piemonte, dal colore e dal profumo intenso

ASPETTO

Il chicco è piuttosto tondeggiante e con un colore nero intenso, grazie alla consistente presenza di antociani nella parte esterna del chicco

SAPORE

Intenso, ricorda il sapore del pane appena sfornato

PRODUTTORE

Cascina Oschiena - Crova (VC)

SELEZIONATO PERCHÈ

Quando Alice Cerutti ci ha confessato di aver iniziato a coltivare una nuova varietà di riso nero per sostituire il Venere, ormai marchio esclusivo di un'altra azienda, non potevamo che essere entusiasti e sostenere il progetto: nasce così il Riso Nero Ebano che alla prova assaggio si è dimostrato essere ben oltre le nostre aspettative!

CURIOSITÀ

Grazie alla grande presenza di antiossidanti, fibre, proteine e sali minerali, questo riso è ideale per chi ricerca prodotti adatti a una sana alimentazione

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Ideale nella preparazione di insalate e piatti a base di crostacei. Tempo di cottura: 35-40 minuti