

Riso Gallo Arborio risottoris 1 kg

Risottoris brukes til å lage den italienske tradisjonelle risretten "Risotto". Tilsett kjøtt, fisk eller skalldyr og smakstilsett med ønskede urter, smør og parmesan. Arborio er det største kornet i rekken av risotto ris.

Riso Gallo er en av de eldste risfabrikkene i Italia. Den første fabrikken som ble etablert i Genoa i 1856, bearbeidet ris og eksporterte til Sør-Amerika. Riso Gallo har i dag sin risfabrikk i Robbio Lomellina, i hjertet av den italienske risregionen og er familie drevet av sjette generasjon. Navnet Riso Gallo stammer i fra Argentina hvor de også har en risfabrikk. Riso Gallo er i dag markedsleder i Italia innen risottoris. Kvaliteten og stabiliteten i produktene vinner stadig nye forbrukere over hele verden. Risplanten som dyrkes for å fremstille de tre rundkornede ristyper som brukes til risottoris: arborio, carnaroli og vialone nano heter Garminea og vokser i vann. Gir 200-300 korn pr plante.

Produktnummer	132295
EPD-nummer	6242911
Antall i kartong	12

* 6 2 4 2 9 1 1 *

Risotto er en tradisjonell ris rett fra Nord-Italia. Tilsett kjøtt, fisk eller skalldyr og smakstilsett med ønskede urter, smør og parmesan. Arborio er det største kornet i rekken av risotto ris.

Koketid: 15-17 minutter.

Arborio risottoris blanding gir en kremet og fløyelsmyk konsistens. Risen er av en type som har høyt innhold av stivelse og trekker til seg væske på en annen måte enn vanlig ris. Den absorberer krydder og andre smaker fra ingredienser man bruker i risottoretten samtidig som risen beholder sin fasthet.