

## Riso Gallo risottoris m/safran 175 g



Denne retten er ferdig krydret med safran og skal kun tilsettes vann, kjøtt, fisk, skalldyr og grønnsaker etter eget ønske. Retten toppes med litt parmesan. Retten har den klassiske gule fargen fra det eksotiske krydderet safran.

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 familiedrevet av sjettede generasjon. Navnet Riso Gallo stammer 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 vokser i vann, heter Garminea og gir 200-300 korn pr plante.

Risotto er en tradisjonell ris rett fra Nord-Italia. Denne retten er ferdig krydret med safran og skal kun tilsettes vann, kjøtt, fisk, skalldyr og grønnsaker etter eget ønske. Retten toppes med litt parmesan.

Pakket i beskyttende atmosfære.

Har en kremet fløyelsmyk konsistens samtidig som risen beholder sin fasthet. Har en rund smak av safran og har en gylden farge.