



## Cordero risotto m/steinsopp 200 g

### Klassisk italiensk risottoris med tørket steinsopp.

Navnet Cordero som selskapet heter i dag, stammer fra det Italienske familieeide selskapet Molinodi Borgo San Dalmazzo som ble stiftet i 1958. De har sine lokaler helt nord i Italia. De startet opp med å kverne mel til det lokale bakeriet. I dag produserer de flere varianter av mel, pasta, polenta, kjeks, risottoris og forskjellig bakverk. Selskapet drives i dag av tredje generasjon.

En klassisk italiensk risottorett med carnaroliris blandet med tørkede skiver steinsopp. Retten er enkel å tilberede. Koketid 16- 20 min. Pakken er beregnet til 2 personer. Tilsett ønsket kjøtt eller fisk. Carnaroliris blir ofte kalt kongen av risottoris fordi den gir ekstra kremet konsistens og tåler høyere temperatur ved tilberedning.

Risottorisen har en kremet konsistens med en mild rund smak av steinsopp.

<b>Produktnummer</b>	130059
<b>EPD-nummer</b>	5780499
<b>Antall i kartong</b>	10

