

(Nytt nr 132293) Riso Gallo risotto carnaroli 500g

Carnaroli risotto ris blanding gir en ekstra kremet og fløyelsmyk konsistens. Risottoris er rundkornede ristyper som arborio, carnaroli og vialone nano. 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.

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 sjette 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 risrett fra Nord-Italia. Tilsett kjøtt, fisk eller skalldyr og smakstilsett med ønskede urter, smør og parmesan. Risottoris av type carnaroli blir ofte kalt kongen av risottoris fordi den gir ekstra kremet konsistens og tåler høyere temperatur ved tilberedning.

Carnaroli risotto ris blanding gir en ekstra kremet og fløyelsmyk konsistens. Risottoris er rundkornede ristyper som arborio, carnaroli og vialone nano. 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.

Produktnummer	132286
EPD-nummer	4581278
Antall i kartong	12

4581278