RISERIA GAZZANI - Offerta Vendita online Farina di Riso priva di glutine prodotto Italiano

€ 2.80

Mappa

Riseria Gazzani ???? Dal 1600, la nostra Riseria, propone un riso d'eccellenza, grazie alla cura e all'attenzione che poniamo nel processo di lavorazione, che garantisce il mantenimento delle qualità organolettiche...QUESTA E' LA NOSTRA PASSIONE! ???? Lavorazione a Pestelli ???? Una lavorazione rimasta "immutata" negli anni e tutt'ora funzionante, è quella realizzata dai "Pestelli" (degli iniziali trentasei utilizzati fino alla seconda Guerra Mondiale, oggi solamente otto sono rimasti in uso), trattasi di meccanismi verticali di legno lunghi circa due metri la cui estremità inferiore termina con una parte appuntita in metallo. Tale meccanismo agisce battendo in modo ritmico il risone (riso grezzo), precedentemente versato dentro a buche a forma ovoidale scavate in un monoblocco di marmo rosso Verona, ciò consente di ridurre al minimo la lavorazione dello stesso senza scaldarlo e mantenendo inalterate le sostanze proteiche. Ruota Idraulica ⚙???? La nostra ruota idraulica ha un diametro di 6 metri, è mossa dalla fossa Graicella, affluente del fiume Tartaro, che con tutta la sua potenza fa girare la ruota all'interno della Riseria Gazzani che serve per azionare i macchinari per la lavorazione del Riso. RISERIA GAZZANI 1648 SAS DI SOAVE MARCO & C. ???? Via Zambonina, 40 37068 Vigasio (VR) ???? P.Iva: 04151280239 ???? 045 7363221 ???? info@riseriagazzani.it

Descrizione

RISERIA GAZZANI dal 1648 FARINA DI RISO 1 KG ad € 2,80 priva di glutine prodotto Italiano La Farina di Riso è il prodotto della macinazione del Riso Vialone Nano. Basta semplicemente sostituire la farina di riso a quella di grano nelle ricette. Essendo una farina priva di glutine è consigliata per chi è affetto da celiachia

Contatti

RISERIA GAZZANI 1648
Tel. 0457363221
http://www.riseriagazzani.it

Via Zambonina 40, Vigasio, 37068
Via Zambonina n 40 - Vigasio - Verona - Italy

Powered by **SiHappy.it** © 2025