



RISERIA GAZZANI - Offerta Vendita online e RISO VIALONE NANO LINEA GOURMET in sacco di TELA

€ 5.2

📍 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), trattati 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 e 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 la macchina 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 RISO VIALONE NANO "LINEA GOURMET" TELA e ATM 1 KG ad € 5,20 Acquistala Ora Con un CLICK Il Riso Vialone Nano "Linea Gourmet" è un ottimo riso che assorbe bene i condimenti ed una valida resa in cottura. Gradito per antica tradizione gastronomica, è adatto per risotti mantecati e ben sgranati. Ideale per confezioni regalo e cesti natalizi. Tempo di cottura circa 18 minuti circa.

📞 Contatti

RISERIA GAZZANI 1648

Tel. 0457363221

<http://www.riseriagazzani.it>

Via Zambonina 40, Vigasio, 37068
Nessun orario indicato