



RISERIA GAZZANI - Occasione vendita o nline farina di riso vialone nano per pol enta senza glutine

€ 2.8





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 gara ntisce il mantenimento delle qualità organolettiche...QUESTA E' LA NOSTRA PASSIO NE! Lavorazione a Pestelli Una lavorazione rimasta "immutata" negli anni e tutt'ora funzionante, è quella realizzata dai "Pestelli" (degli iniziali trentasei utilizzati fino all a seconda Guerra Mondiale, oggi solamente otto sono rimasti in uso), trattasi di me ccanismi verticali di legno lunghi circa due metri la cui estremità inferiore termina c on una parte appuntita in metallo. Tale meccanismo, agisce battendo in modo ritmi co il risone (riso grezzo), precedentemente versato dentro a buche a forma ovoidal e scavate in un monoblocco di marmo rosso Verona, ciò consente di ridurre al mini mo 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 m ossa 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 macchina ri 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@riseriagaz zani.it



Polenta di riso – Riseria Gazzani - Farina di Ri so Vialone Nano per polenta macinata gross a in un mulino a pietra, ideale se accompagn ata con carne, pesce o con u semplice sugo. Tempo di cottura: 15/20 minuti Peso netto:1 000g NON CONTIENE GLUTINE acquista onli ne € 2,80



RISERIA GAZZANI 1648

Tel. 0457363221 http://www.riseriagazzani.it

Via Zambonina 40, Vigasio, 37068 Nessun orario indicato