



risotto carnaroli ai funghi porcini pronto da cuocere GLUTEN FREE

€ 5.5

📍 Mappa

□



Riseria Gazzani Dal 1600, la nostra Riseria, propone un riso d'eccezione, 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@riseriazgazzani.it

📄 Descrizione

Risotto carnaroli ai funghi porcini pronto da cuocere GLUTEN FREE RISERIA GAZZANI 1648 Il Risotto ai funghi porcini "Antica Pila" è una scelta gourmet ideale per gli amanti della cucina italiana e della semplicità nell'arte culinaria. Questo piatto ricco di sapori è realizzato con ingredienti di alta qualità, garantendo un'esperienza gustativa autentica e deliziosa. La confezione include Riso Carnaroli, riconosciuto per la sua capacità di assorbire i sapori mantenendo al contempo una consistenza perfetta, funghi porcini selezionati per il loro aroma intenso e una miscela di brodo vegetale e verdure disidratate. I funghi porcini utilizzati nel risotto provengono da raccolte selettive, dove vengono scelti solo i migliori esemplari per assicurare un gusto ricco e avvolgente. Il processo di disidratazione delle verdure avviene a basse temperature, una tecnica che preserva non solo le qualità nutrizionali ma anche il gusto originale delle verdure, rendendo il risotto più saporito e invitante. Il riso Carnaroli, spesso definito il re dei risi, è ideale per la preparazione di risotti perché rimane al dente durante la cottura, assorbendo i liquidi e rilasciando amido, il che contribuisce a creare una consistenza cremosa tipica dei migliori risotti italiani. La preparazione di questo piatto è incredibilmente semplice, con un tempo di cottura di circa 16-18 minuti, rendendo il Risotto ai funghi porcini "Antica Pila" una soluzione pratica ma raffinata per un pasto veloce o un'occasione speciale. È ideale per 3 o 4 porzioni, perfetto per una cena in famiglia o un piccolo raduno con gli amici. Per quanto riguarda la conservazione, il prodotto deve essere tenuto in un luogo fresco e asciutto, con temperature che variano tra i 4° e i 17° Celsius, per mantenere la sua freschezza e qualità. Inoltre, questo risotto è completamente privo di glutine, rendendolo un'opzione sicura e gustosa anche per chi segue una dieta senza glutine. Il prezzo di questo eccellente prodotto è di soli 5,50 euro per 300 grammi, disponibile anche per l'acquisto online, offrendo comodità e accessibilità a tutti coloro che desiderano godere di un piatto tradizionale italiano senza uscire di casa. Acquistare online il Risotto ai funghi porcini "Antica Pila" è un'opzione vantaggiosa per chi cerca ingredienti di qualità superiore e piatti pronti facili da preparare.

cili da preparare. Il sito web offre una piattaforma sicura e facile da navigare, dove i clienti possono completare l'acquisto in pochi clic e ricevere il prodotto direttamente a casa loro. In sintesi, il Risotto ai funghi porcini "Antica Pila" rappresenta una combinazione perfetta di tradizione, qualità e praticità, offrendo un'esperienza culinaria che soddisfa il palato e riscalda il cuore. È una testimonianza della ricchezza della cucina italiana, resa accessibile a tutti, ovunque, grazie alla moderna convenienza dell'acquisto online. Con ogni morso, si scoprono i sapori autentici e le tecniche tradizionali che hanno reso il risotto un piatto amato in tutto il mondo.

Contatti

RISERIA GAZZANI 1648

Tel. 0457363221

<http://www.riseriagazzani.it>

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