Stampa Inserzione
COD. #305968
Scade il 11-06-2025

Riseria
GAZZANI
dal 1648
RISO
VIALONE NANO
Un'eccellen

vendita online riso di qualita semilavorato vialone nano made in Italy

€ 4,2

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), 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 - RISO VIALONE NANO SEMILAVORATO ATM 1 KG a € 4,20 ???? Dal cuore della tradizione italiana, la Riseria Gazzani offre il Riso Vialone Nano Semilavorato, un prodotto che celebra l'arte della risicoltura dal lontano 1648. Questo riso di alta qualità, confezionato in sacchetti da 1 kg, è venduto al prezzo conveniente di € 4,20. Il Riso Vialone Nano è noto per la sua straordinaria capacità di mantenere inalterate le proprie caratteristiche organolettiche anche dopo la cottura. Ricco di fibre, offre un sapore più intenso e una consistenza che si sposa perfettamente con la preparazione di risotti mantecati e ben sgranati, rispettando una tradizione gastronomica che si tramanda di generazione in generazione. ???? Caratteristiche del Riso: - Tipo: Vialone Nano, semilavorato. - Benefici: Alto contenuto di fibre e sapore intensificato. - Cottura: Richiede circa 20-22 minuti di cottura, leggermente più lungo rispetto ai risi completamente lavorati, per garantire la perfetta al dente. Questo riso parzialmente lavorato è ideale per chi ama cucinare piatti che richiedono un riso che mantenga la sua struttura e rilasci gradatamente l'amido, rendendo ogni risotto cremoso e invitante. È una scelta prediletta dagli chef e dagli appassionati di cucina per la sua qualità superiore e la versatilità in cucina. Perché scegliere il Riso Vialone Nano Semilavorato della Riseria Gazzani? 1. Tradizione e Qualità: Coltivato con metodi che rispettano una tradizione antica, garantisce un prodotto finale di alta qualità. 2. Salutare: Il suo alto contenuto di fibre lo rende un'ottima scelta per una dieta equilibrata. 3. Gusto Autentico: Il sapore ricco e autentico arricchisce qualsiasi tipo di risotto, dal classico burro e parmigiano a ricette più audaci e innovative. 4. Preparazione Semplice: Nonostante necessiti di qualche minuto in più di cottura, il risultato sarà un piatto che stupirà i tuoi ospiti o la tua famiglia. Acquista oggi stesso il Riso Vialone Nano Semilavorato ATM da Riseria Gazzani per portare un pezzo di storia italiana e un'esperienza gastronomica ineguagliabile nella tua cucina! ????????????????????????

Contatti

Powered by **SiHappy.it** © 2025

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

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