



## riso pronto da cuocere carnaroli allo zafferano gluten free Italiano

€ 5.5

### 📍 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 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

Risotto allo Zafferano – Antica Pila  
 Riso Carnaroli pronto da cuocere allo zafferano o gluten free prodotto in Italia da RISERIA GAZZANI 1648. La nostra confezione di Risotto allo Zafferano "Antica Pila" include ingredienti scelti con attenzione per offrirti un'esperienza culinaria ricca di sapore e tradizione. Il kit comprende il rinomato Riso Carnaroli, apprezzato per la sua capacità di mantenere la forma durante la cottura e assorbire i sapori intensi, fili pregiati di zafferano, un brodo vegetale aromatico e una selezione di verdure disidratate. Le verdure sono essiccate seguendo un meticoloso processo a bassa temperatura, che non solo preserva ma anche esalta le loro caratteristiche nutrizionali, arricchendo ogni boccone del risotto con un gusto profondo e autentico. Questa attenzione al dettaglio garantisce un piatto finale non solo delizioso ma anche visivamente affascinante, con lo zafferano che conferisce una splendida tonalità dorata al piatto. Il nostro risotto è completamente privo di glutine, perfetto per chi cerca opzioni senza glutine senza compromettere il gusto. Preparare un eccellente Risotto allo Zafferano è ora più facile e veloce, ideale per sorprendere gli ospiti o per un confortante pasto in famiglia. Istruzioni per la Preparazione: 1. Portare a ebollizione una quantità adeguata di acqua. 2. Aggiungere il contenuto della confezione e cuocere a fuoco medio. 3. Mescolare frequentemente per garantire una cottura uniforme e cuocere per circa 16-18 minuti fino a che il riso non sia perfettamente al dente. 4. Per un tocco extra di cremosità, aggiungere burro o olio e una generosa spolverata di parmigiano alla fine. Consigli di Conservazione: Conserva il pacchetto in un luogo fresco e asciutto, tra i 4° e i 17° Celsius, per mantenere la freschezza e l'integrità degli ingredienti fino al momento dell'uso. Dimensioni e Prezzo: Ogni confezione ha un peso netto di 300 grammi, ideale per preparare 3-4 porzioni generose. Acquista questo risotto online al prezzo di € 5,50, un piccolo prezzo per un grande sapore e una serata speciale con i sapori dell'Italia. Perché Scegliere il Nostro Risotto? - Ingredienti di alta qualità: Solo il miglior Riso Carnaroli e lo zafferano autentico per un sapore inconfondibile. - Facile da preparare: Un piatto raffinato pronto

to in meno di 20 minuti ☺. - Salutare: Senza glutine e con verdure ricche di nutrienti ????. - Versatile: Perfetto sia per un pasto quotidiano che per occasioni speciali ????. Lasciati trasportare nel cuore della cucina italiana con il nostro Risotto allo Zafferano "Antica Pila" ??? ??????. La ricchezza dello zafferano e la qualità superlativa del Riso Carnaroli si uniscono per creare un piatto che delizia il palato e riscalda l'anima. Prepara i tuoi sensi per una serata di puro piacere culinario! ?????????????????? ???

## **Contatti**

---

**RISERIA GAZZANI 1648**

Tel. 0457363221

<http://www.riseriagazzani.it>

Via Zambonina 40, Vigasio, 37068

Nessun orario indicato

---