



## miglior riso artigianale Carnaroli semilavorato italiano Linea Premium

€ 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 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

Miglior Riso Carnaroli – Linea Premium Semilavorato Il nostro Riso Carnaroli artigianale e Italiano della "Linea Premium" semilavorato o rappresenta una scelta eccellente per gli amanti della buona cucina e per chi desidera portare un tocco di qualità superiore ai propri piatti. Il nostro Riso Carnaroli artigianale Italiano della "Linea Premium" semilavorato è un prodotto di eccellenza, ideale per gli appassionati della buona cucina e per coloro che cercano di portare un tocco di alta qualità nei propri piatti. Questo riso, particolare varietà della famiglia dei risi italiani, è ricco di fibre e presenta un valore nutrizionale superiore al Carnaroli tradizionale, rendendolo una scelta salutare e nutriente per la vostra dieta quotidiana. A differenza del riso bianco tradizionale, il Riso Carnaroli semilavorato si distingue per una tonalità più scura, dovuta al processo di lavorazione parziale che conserva intatte le sue caratteristiche organolettiche. Questo processo conferisce al riso un gusto più intenso e deciso, rendendolo l'ingrediente perfetto per la preparazione di risotti mantecati e ben sgranati, in grado di esaltare ogni ricetta della tradizione culinaria italiana. Caratteristiche del Riso Carnaroli Semilavorato Tempo di Cottura Il riso Carnaroli semilavorato necessita di un tempo di cottura di circa 20-22 minuti, leggermente superiore rispetto al Carnaroli tradizionale. Questo assicura che ogni chicco sia perfettamente al dente, mantenendo una consistenza ideale per qualsiasi tipo di preparazione. Peso Netto Ogni confezione di Riso Carnaroli semilavorato contiene 1000 grammi di riso, una quantità ideale per numerose preparazioni familiari e sufficiente per soddisfare l'appetito di tutta la famiglia o degli ospiti durante le occasioni speciali. Confezione Il nostro Riso Carnaroli viene imballato in Atmosfera Protettiva (ATM), una tecnologia avanzata che conserva la freschezza e le qualità organolettiche del riso, prolungandone la conservazione senza l'uso di conservanti. Perché Scegliere il Nostro Riso Carnaroli Semilavorato? Alto Contenuto di Fibre Il nostro Riso Carnaroli semilavorato offre un alto contenuto di fibre, rendendolo una scelta salutare che supporta una dieta equilibrata. Sapore Intenso Il sapore intenso e deciso del nostro Riso Carnaroli semilavorato è ideale per coloro che cercano

o un gusto più marcato nei propri risotti. Versatilità Questo riso è perfetto per una varietà di ricette, dai risotti tradizionali ai piatti più innovativi. Qualità Superiore Selezioni amo solo il miglior riso e garantiamo una lavorazione che rispetta le antiche tradizioni italiane, garantendo un prodotto di qualità superiore. Con il nostro Riso Carnaroli "Linea Premium" semilavorato, ogni piatto diventa un'opera d'arte culinaria. Sia che tu stia preparando un semplice risotto burro e parmigiano o un più elaborato risotto ai funghi porcini, la qualità del nostro riso eleverà sicuramente il risultato finale, lasciando i tuoi ospiti a chiedere il bis! ??????????????????????. Peso Netto: 1000 g ??? Tipo di Confezione: ATM (Atmosfera Protettiva) ???, che preserva la freschezza del riso e ne mantiene intatte le qualità organolettiche fino all'apertura. Prezzo di Vendita: Solo 4,20€ ???, un ottimo investimento per un prodotto di alta qualità che può trasformare un semplice risotto in un piatto straordinario.

## **Contatti**

---

**RISERIA GAZZANI 1648**

Tel. 0457363221

<http://www.riseriagazzani.it>

Via Zambonina 40, Vigasio, 37068

Nessun orario indicato

---