



Pasta di riso artigianale italiano senza glutine Pasta di Riso Gluten Free

€ 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! Lavoro 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

Pasta di Riso Gluten Free Gazzani Scopri il gusto autentico della pasta artigianale italiana con la nostra Pasta di Riso Gazzani, 100% senza glutine. RISERIA GAZZANI 1648 Realizzata con cura e passione, questa pasta si distingue per la sua qualità eccellente e per la trafilatura al bronzo, un metodo tradizionale che consente alla pasta di mantenere una perfetta consistenza durante la cottura e di preservare le sostanze nutritive essenziali del riso. Caratteristiche Distintive: - Tecnica Artigianale: La trafilatura al bronzo garantisce una superficie ruvida che assorbe meglio i sughi, elevando ogni piatto a nuovi livelli di delizia. - Conservazione Nutritiva: Il processo di produzione preserva le qualità naturali del riso, offrendo un pasto sano e nutriente. - Gluten Free: Perfetta per chi segue una dieta senza glutine, questa pasta garantisce la sicurezza senza compromettere il sapore o la qualità. Dettagli Pratici: - Tempo di Cottura: Solo 9-10 minuti per una pasta al dente, ideale per chi cerca una soluzione rapida ma gustosa. - Peso Netto: 400 g - abbastanza per nutrire tutta la famiglia o per più pasti singoli. - Tipo di Confezione: ATM (Atmosfera Protettiva) per garantire la freschezza dalla fabbrica alla tua tavola. - Prezzo: Solo € 5,00, un ottimo rapporto qualità-prezzo per una pasta di riso artigianale e senza glutine. Perché Scegliere la Nostra Pasta di Riso? - Artigianale e Autentica: Ogni singolo filo di pasta è prodotto con metodi artigianali, rispecchiando la tradizione e l'innovazione. - Ideale per Tutti: La nostra pasta senza glutine è sicura e deliziosa per tutti, inclusi coloro che hanno restrizioni alimentari specifiche. - Facile da Preparare: In meno di dieci minuti, puoi goderti un piatto caldo e invitante, perfetto per qualsiasi occasione. Con la Pasta di Riso Gluten Free Gazzani, porti in tavola non solo un prodotto di alta qualità, ma anche un pezzo della nostra passione per l'alimentazione sana e deliziosa. Prepara i tuoi piatti preferiti con la certezza di offrire il meglio a te e ai tuoi cari. Preparati a ricevere complimenti a cena stasera!

RISERIA GAZZANI 1648

Tel. 0457363221

<http://www.riseriagazzani.it>

Via Zambonina 40, Vigasio, 37068

Nessun orario indicato
