

Ein dampfender Risotto erwärmt Körper und Seele



...dal 1904
riso italiano di qualità

Riso Superfino Carnaroli: Er wird aufgrund seiner Eigenschaften auch der "Der König des Reises" genannt. Er eignet sich perfekt für Risotto sowie Reissalate. Die Verarbeitung mit der Steinmühle und die Verbindung handwerklicher Methoden mit neuen Technologien sorgen dafür, dass der Reis seinen Geschmack und seine Körnigkeit nach dem Kochen beibehält. Garzeit: etwa 17 Minuten

Riso Superfino Arborio: Die Reissorte Arborio bezieht ihren Namen von der gleichnamigen Stadt bei Vercelli und wird aufgrund ihrer Eigenschaften besonders geschätzt. Unter allen Reissorten in Italien besitzt sie die grössten Reiskörner und eignet sich damit hervorragend für Risotti, die aufgrund des hohen Stärkegehalts besonders sämig werden. Weiterhin wird dieser Reis für die Zubereitung von Reistimbalen, einer Art Reiskuchen mit herzhafter Füllung, verwendet. Garzeit: etwa 15 Minuten



Seit 1904 produziert Riso Margherita die besten Sorten italienischen Reises.

Die Bepflanzungen erstrecken sich über etwa 250 Hektar, wenige Kilometer von Vercelli (Piemont) entfernt.

Riso Margherita ist ein Familienbetrieb.



Der gesamte Prozess vom Anbau bis zur Verpackung wird von der Familie Brusa überwacht und gesteuert.

***** Verfügbar in 1 Kg und 5 Kg Einheiten pro Karton*****

Riso Carnaroli

Artikel-Nr. 090100



Riso Arborio Superfino

Artikel-Nr.090103



Für weitere Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung
Caporaso AG
Tel. 056 241 14 94
info@caporaso.ch