Riso

Riso Carnaroli conf. da 1000g

una delle varietà preferite dai grandi chef. L'amido dei chicchi di Carnaroli é particolarmente ricco di amilosio, che li rende consistenti, di grande tenuta alla cottura e con eccellente capacità di assorbimento. Ideale per i risotti che debbono apparire ben sgranati, ma anche per le insalate di riso e per tutte le preparazioni dell'alta gastronomia.

Riso Vialone Nano conf. da 1000g

un riso semifino, dai chicchi piuttosto piccoli e tondeggianti, ma molto ricchi di amilosio, per cui rimangono molto compatti, con una grande capacità di crescita in cottura. È riso ideale tanto per i risotti che per le insalate di riso; particolarmente apprezzato per il suo "corpo" morbido e leggero.

Riso Arborio conf. da 1000g

questo riso resenta chicchi grandi, dopo la cottura il nucleo rimane al dente mentre la superficie cede quel tanto di amido che permette di legare minestre e minestroni e di mantecare i risotti che si vogliono ricchi di salsa.

Riso Aromatico Apollo conf. da 1000g

appartenente alla sottospecie indica, viene coltivato in Italia, nelle province di Novara e Vercelli, e possiede le caratteristiche aromatiche ed organolettiche del riso Basmati importato dal Pakistan. Si caratterizza per la grana allungata e cristallina e per l'aroma e la fragranza esotica dei risi indiani. E' ottimo come contorno a piatti a base di pesce o di carni dal gusto delicato e per le insalate di riso; può sostituire tranquillamente il riso parboiled, migliorando la qualità dei piatti. Cuoce in circa 10 minuti.