



Riso Nero detto venere riso ricco di fibre e prodotto artigianale Italiano

€ 4.5

📍 Mappa

□



Riseria Gazzani 1648 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! 1648 Lavorazione a Pestelli 1648 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 1648 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. 1648 Via Zambonina, 40 37068 Vigasio (VR) 1648 P.Iva: 04151280239 1648 045 7363221 1648 info@riseriagazzani.it

📄 Descrizione

RISERIA GAZZANI 1648 presenta il suo Riso Nero - Un Tocco di Eleganza in Cucina 1648 detto anche riso nero venere è un prodotto con proprietà nutritive eccezionali perfetti quando abbinati a pesce 1648 e verdure fresche 1648. Scopri il fascino unico del Riso Nero, noto per il suo aroma seducente e la ricca concentrazione di fibre. Questo riso è l'ingrediente ideale per creare risotti irresistibili, perfetti quando abbinati a pesce 1648 e verdure fresche 1648. Il Riso Nero si distingue non solo per il suo colore intenso e naturale, ma anche per le sue proprietà nutritive eccezionali, che lo rendono un vero e proprio alleato della salute. Dettagli del Prodotto: - Tempo di Cottura: Il Riso Nero richiede una cottura di 40-50 minuti 1648. Questo tempo permette ai chicchi di liberare tutto il loro aroma e di raggiungere la consistenza perfetta, assorbendo i sapori degli altri ingredienti del tuo piatto. - Peso Netto: Ogni confezione contiene 500 grammi di riso 1648, ideale per preparare numerosi piatti ricchi e soddisfacenti. - Tipo di Confezione: Per garantire la freschezza e preservare la qualità, il nostro Riso Nero è confezionato in ATM (Atmosfera Protettiva) 1648. Questo metodo impiega gas come l'azoto per mantenere l'ambiente interno privo di ossigeno, proteggendo il riso dall'umidità e dagli agenti esterni. Prezzo Accessibile: Puoi portarlo a casa la qualità e il gusto unico del nostro Riso Nero al prezzo di soli 4,5 € 1648. Un'opportunità imperdibile per arricchire la tua cucina con un prodotto di eccellenza a un costo molto conveniente. Perché Scegliere il Riso Nero? - Aroma Intenso: Ideale per chi ama i sapori decisi e le esperienze culinarie uniche. - Ricco di Fibre: Ottimo per la digestione e per mantenere un'alimentazione equilibrata 1648. - Versatile: Perfetto per risotti, ma anche per insalate di riso o come base per piatti esotici e creativi. - Estetica Raffinata: Aggiunge un tocco di classe ai tuoi piatti con il suo colore nero vibrante. Aggiungi un pizzico di mistero e un'abbondanza di gusto ai tuoi piatti con il nostro Riso Nero. Che sia per una cena elegante o per un pranzo nutriente, questo riso trasformerà ogni pasto in un'opera d'arte culinaria 1648. Eleva la tua cucina e lasciati sedurre dal suo incanto nero! 1648

www.sihappy.it

Contatti

RISERIA GAZZANI 1648

Tel. 0457363221

<http://www.riseriagazzani.it>

Via Zambonina 40, Vigasio, 37068

Via Zambonina n 40 - Vigasio - Verona - Italy
