



## risotto allo zafferano gluten free pronto da cuocere

€ 5.5

### 📍 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 È 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 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

Riso Carnaroli pronto da cuocere allo zafferano no gluten free prodotto in Italia da RISERIA GAZZANI 1648 Ottimo Risotto allo Zafferano GLUTEN FREE pronto da cuocere 5,50 € La nostra confezione di Risotto allo Zafferano "Antica Pila" include ingredienti scelti con attenzione per offrirti un'esperienza culinaria ricca di sapore e tradizione. Il kit comprende il rinomato Riso Carnaroli, apprezzato per la sua capacità di mantenere la forma durante la cottura e assorbire i sapori intensi, fili pregiati di zafferano, un brodo vegetale aromatico e una selezione di verdure disidratate. Le verdure sono essiccate seguendo un meticoloso processo a bassa temperatura, che non solo preserva ma anche esalta le loro caratteristiche nutrizionali, arricchendo ogni boccone del risotto con un gusto profondo e autentico. Questa attenzione e al dettaglio garantisce un piatto finale non solo delizioso ma anche visivamente affascinante, con lo zafferano che conferisce una splendida tonalità dorata al piatto. Il nostro risotto è completamente privo di glutine, perfetto per chi cerca opzioni senza glutine senza compromettere il gusto. Preparare un eccellente Risotto allo Zafferano è ora più facile e veloce, ideale per sorprendere gli ospiti o per un confortante pasto in famiglia. Istruzioni per la Preparazione: 1. Porta a ebollizione una quantità adeguata di acqua. 2. Aggiungi il contenuto della confezione e cuoci a fuoco medio. 3. Mescola frequentemente per garantire una cottura uniforme e cuoci per circa 16-18 minuti fino a che il riso non sia perfettamente al dente. 4. Per un tocco extra di cremosità, aggiungi burro o olio e una generosa spolverata di parmigiano alla fine. Consigli di Conservazione: Conserva il pacchetto in un luogo fresco e asciutto, tra i 4° e i 17° Celsius, per mantenere la freschezza e l'integrità degli ingredienti fino al momento dell'uso. Dimensioni e Prezzo: Ogni confezione ha un peso netto di 300 grammi, ideale per preparare 3-4 porzioni generose. Acquista questo risotto online al prezzo di € 5,50, un piccolo prezzo per un grande sapore e una serata speciale con i sapori dell'Italia. Perché Scegliere il Nostro Risotto? - Ingredienti di alta qualità: Solo il miglior Riso Carnaroli e lo zafferano autentico per un sapore inconfondibile. - Facile da preparare

re: Un piatto raffinato pronto in meno di 20 minuti ☺. - Salutare: Senza glutine e con verdure ricche di nutrienti ?????. - Versatile: Perfetto sia per un pasto quotidiano che per occasioni speciali ?????. La Riseria Gazzani è un'azienda con una storia lunga e prestigiosa, fondata nel 1648. Da oltre tre secoli, ci dedichiamo alla produzione di riso di alta qualità, combinando metodi tradizionali e tecniche innovative per garantire un prodotto eccellente. Il nostro impegno per la qualità e la tradizione è evidente in ogni chicco di riso che produciamo. La Nostra Storia: Fondata nel 1648, la Riseria Gazzani ha attraversato secoli di cambiamenti mantenendo intatta la propria passione per la coltivazione e la lavorazione del riso. Situata a Vigasio, in provincia di Verona, la nostra riseria è un simbolo di eccellenza e tradizione. La nostra ruota idraulica, con un diametro di 6 metri, mossa dalla fossa Graicella, affluente del fiume Tartaro, è un esempio perfetto di come uniamo tradizione e innovazione per garantire un prodotto di altissima qualità. Il Processo di Lavorazione: Utilizziamo ancora i "Pestelli", meccanismi verticali di legno lunghi circa due metri, la cui estremità inferiore termina con una parte appuntita in metallo. Questo metodo antico consente di lavorare il riso in modo delicato, preservando tutte le sue qualità nutrizionali e organolettiche. La Nostra Missione: Vogliamo portare sulla tua tavola un riso che sia non solo delizioso, ma anche sano e ricco di storia. Il nostro Risotto allo Zafferano "Antica Pila" è una testimonianza del nostro impegno per l'eccellenza e la tradizione. Preparare questo risotto è come fare un viaggio nel cuore dell'Italia, assaporando la ricchezza dei suoi ingredienti e la passione di chi li coltiva. Lasciatevi trasportare nel cuore della cucina italiana con il nostro Risotto allo Zafferano "Antica Pila" ????????. La ricchezza dello zafferano e la qualità superlativa del Riso Carnaroli si uniscono per creare un piatto che delizia il palato e riscalda l'anima. Prepara i tuoi sensi per una serata di puro piacere culinario! ?????????????????????? Contatti: RISERIA GAZZANI 1648 SAS DI SOAVE MARCO & C. ????. Via Zambonina, 40 37068 Vigasio (VR) ????. P.Iva: 04151280239 ????. 045 73 63221 ????. info@riseriagazzani.it Riso Carnaroli Zafferano ????. GLUTEN FREE ????????. 5,50 €

## **Contatti**

**RISERIA GAZZANI 1648**

Tel. 0457363221

<http://www.riseriagazzani.it>

Via Zambonina 40, Vigasio, 37068

Via Zambonina n 40 - Vigasio - Verona

Italy