



Risotto Carnaroli al tartufo pronto da cuocere gluten free

€ 5.5

📍 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

Risotto al Tartufo - Antica Pila Il miglior riso Carnaroli al tartufo pronto da cuocere, gluten free prodotto in Italia. Preparato Risotto al Tartufo GLUTEN FREE 5,50 € Scopri il lusso e il sapore unico del nostro Risotto al Tartufo della linea "Antica Pila". Questa confezione speciale contiene il rinomato Risotto Carnaroli, noto per la sua eccellente consistenza e capacità di assorbimento dei sapori, preziosi pezzi di tartufo, un ricco brodo vegetale e una selezione di verdure disidratate. Le verdure in questo risotto vengono disidratate utilizzando un processo a basse temperature, che non solo preserva le loro proprietà nutrizionali ma intensifica anche i loro sapori, contribuendo a creare un risotto eccezionalmente gustoso. Questo metodo di preparazione garantisce che ogni boccone sia un'esplosione di sapore, arricchito dal profumo e dal gusto inconfondibile del tartufo. Il nostro Risotto al Tartufo è totalmente privo di glutine, ideale per chi segue una dieta senza glutine ma non vuole rinunciare al gusto e alla qualità. Facile e veloce da preparare, è perfetto per stupire gli ospiti o per un piacevole pasto in famiglia, garantendo un'esperienza culinaria raffinata ed elegante. 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 continuamente per assicurarti che il risotto non si attacchi alla pentola e lascialo cuocere per circa 16-18 minuti, fino a quando il riso sarà al dente. 4. Per un tocco finale, manteca con burro o olio e aggiungi una generosa spolverata di parmigiano per arricchire il piatto di cremosità e sapore. Consigli di Conservazione: Conserva questo prodotto in un luogo fresco e asciutto, idealmente tra i 4° e i 17° Celsius, per preservare la freschezza e la qualità dei suoi ingredienti fino al momento del loro utilizzo. Dimensioni e Prezzo: La confezione ha un peso netto di 300 grammi, perfetta per preparare 3-4 porzioni generose, rendendo questo risotto una scelta eccellente per cene familiari o serate speciali. È disponibile per l'acquisto online al costo di € 5,50. Perché Scegliere il Nostro Risotto? - Ingredienti di lusso: Solo il miglior Riso Carnaroli e tartufi di alta qualità. - Preparazione semplice: Porta la cucina gourmet a

asa tua in meno di 20 minuti ☺. - Sano e adatto a tutti: Senza glutine e ricco di ingredienti naturali conservati al meglio ?????. - Versatile: Ideale per un'occasione speciale o un piacevole pasto quotidiano ?????. Porta a casa il gusto sofisticato e l'eleganza della cucina italiana con il nostro Risotto al Tartufo "Antica Pila" ??????????. Assapora la ricchezza del tartufo e la perfezione del Riso Carnaroli in ogni forchettata. La Nostra Tradizione: Fondata nel 1648, la Riseria Gazzani ha oltre tre secoli di esperienza nella produzione di riso di altissima qualità. Situata a Vigasio, in provincia di Verona, la nostra azienda è un simbolo di eccellenza e tradizione. Utilizziamo metodi di lavorazione che combinano tecniche tradizionali e moderne, come i "Pestelli" e la nostra ruota idraulica, per garantire un prodotto di altissima qualità. Il Processo di Lavorazione: Il nostro Riso Carnaroli è lavorato utilizzando i "Pestelli", meccanismi verticali di legno che permettono una lavorazione delicata, preservando tutte le qualità nutrizionali e organolettiche del riso. Questo metodo tradizionale garantisce che il riso mantenga la sua integrità e assorba perfettamente i sapori degli ingredienti con cui viene cucinato. Un'Esperienza Culinaria Unica: Il Risotto al Tartufo "Antica Pila" è più di un semplice piatto; è un viaggio culinario nel cuore della tradizione italiana. Ogni confezione è preparata con cura e attenzione ai dettagli, garantendo che ogni boccone sia un'esperienza indimenticabile. Preparati a deliziare i tuoi ospiti con un piatto che combina tradizione e innovazione culinaria, offrendo un'esperienza di lusso accessibile a tutti. ?????????????????????? Contatti: RISERIA GAZZANI 1648 SAS DI SOAVE MARCO & C. ???? Via Zambonina, 40 37068 Vigasio (VR) ???? P.Iva: 04151280239 ???? 045 7363221 ???? info@riseriagazzani.it Preparato Risotto al Tartufo ??? ???? 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