



Riso carnaroli agli asparagi pronto da cuocere

€ 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! 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

RISERIA GAZZANI 1648 - Riso carnaroli agli asparagi pronto da cuocere GLUTEN FREE prodotto in Italia. Risotto agli asparagi GLUTEN FREE € 5,50 Risotto agli Asparagi - Antica Pila. In ogni elegante confezione del nostro Risotto agli Asparagi della linea "Antica Pila" troverai ingredienti selezionati con cura per garantire una cena squisita e nutriente. Questo kit include il pregiato Riso Carnaroli, famoso per la sua tenuta di cottura e la sua capacità di assorbire i sapori, asparagi delicatamente disidratati, un ricco brodo vegetale e una selezione di verdure disidratate. La scelta delle verdure segue un processo scrupoloso: esse vengono disidratate a basse temperature, una tecnica che aiuta a preservare e a esaltare le proprietà nutrizionali degli ingredienti, garantendo al tempo stesso un sapore più intenso e una consistenza perfetta. Questo processo assicura che ogni boccone del tuo risotto sia ricco di sapore e di gusto. Il nostro risotto è completamente privo di glutine, rendendolo un'opzione sicura e deliziosa anche per chi segue una dieta gluten free. Con la sua facile preparazione, il Risotto agli Asparagi "Antica Pila" è la scelta ideale per una cena veloce ma raffinata, ideale per impressionare gli ospiti o per godersi un piatto caldo e confortante 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 regolarmente per evitare che il risotto si attacchi e cuoci per circa 16-18 minuti fino a che il riso non sia al dente. 4. A piacere, manteca con burro o olio e aggiungi una spolverata di parmigiano per un tocco finale cremoso e gustoso. Consigli di Conservazione: Per mantenere la freschezza e l'integrità degli ingredienti, ti consigliamo di conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto, con temperature che variano dai 4° ai 17° Celsius. Questo assicurerà che il tuo risotto mantenga le sue qualità ottimali fino al momento della preparazione. Dimensioni e Prezzo: Ogni pacchetto ha un peso netto di 300 grammi, perfetto per preparare 3-4 porzioni generose, rendendolo un'ottima opzione per cene in famiglia o incontri con amici. Puoi acquistare questo delizioso risotto online al prezzo di € 5,50, un investimento

minimo per una cena di alta qualità che porterà i sapori della cucina italiana tradizionale direttamente a casa tua. Perché Scegliere il Nostro Risotto? - Ingredienti di alta qualità: Utilizziamo solo il miglior Riso Carnaroli e verdure selezionate. - Facile da preparare: Un piatto gourmet pronto in meno di 20 minuti. - Salutare: Senza glutine e con verdure conservate al meglio delle loro proprietà nutrizionali. - Versatile: Perfetto per una cena intima o come piatto principale in occasioni speciali. Invita il gusto e la tradizione italiana a tavola con il nostro Risotto agli Asparagi "Antica Pila". Un piatto che soddisfa il palato con la sua cremosità e il ricco sapore degli asparagi, tutto accompagnato dalla qualità indiscussa del Riso Carnaroli. Preparati a ricevere complimenti a cena stasera! Risotto agli asparagi 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