



Grissini artigianali con farina di Riso Nero made in Italy

€ 4.50

📍 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

Se sei alla ricerca di grissini artigianali con farina di Riso Nero made in Italy, Riseria Gazzani 1649 a Vigasio, in provincia di Verona, è il posto giusto per te! Con una lunga tradizione nel settore risiero, questa azienda propone prodotti di altissima qualità, realizzati con ingredienti selezionati e con un'attenzione particolare alle materie prime. Un'eccezione artigianale dal 1649 Riseria Gazzani 1649 è sinonimo di esperienza e passione nella lavorazione del riso. Con oltre 300 anni di storia, l'azienda si è sempre distinta per la qualità dei suoi prodotti e l'innovazione nelle tecniche di produzione. Tra le sue specialità spiccano i grissini artigianali con farina di Riso Nero made in Italy, una vera delizia per il palato. Perché scegliere i grissini con farina di Riso Nero made in Italy di Riseria Gazzani 1649 sono un'opzione gustosa e salutare. Grazie all'uso della farina di Riso Nero, questi grissini risultano: ✓ Leggeri e digeribili, perfetti per chi cerca un'alternativa ai classici grissini di grano. ✓ Ricchi di antiossidanti, grazie alle proprietà benefiche del Riso Nero. ✓ Dal gusto inconfondibile, con un aroma tostato e un sapore intenso che conquista al primo assaggio. ✓ Perfetti per ogni occasione, da soli o accompagnati da salumi, formaggi e creme spalmabili. Un prodotto 100% made in Italy Tutti i prodotti di Riseria Gazzani 1649 sono realizzati con ingredienti di origine italiana, nel rispetto della tradizione e dell'artigianalità. I grissini artigianali con farina di Riso Nero made in Italy sono l'espressione della qualità e della passione per il buon cibo. Dove trovarli? Puoi acquistare i grissini artigianali con farina di Riso Nero made in Italy direttamente presso Riseria Gazzani 1649 a Vigasio (Verona) oppure visitando il loro shop online! Lasciati conquistare dal sapore unico e dalla croccantezza inimitabile! Grissini con farina di Riso Nero 4,50€

📞 Contatti

RISERIA GAZZANI 1648

Tel. 0457363221

www.sihappy.it

http://www.riseriagazzani.it

Via Zambonina 40, Vigasio, 37068
Via Zambonina n 40 - Vigasio - Vero
na - Italy
