



Riso Carnaroli invecchiato 20 Mesi made in Italy

€ 6.9

📍 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

Se sei un amante del buon cibo e vuoi assaporare un riso di altissima qualità, il Riso Carnaroli invecchiato 20 Mesi made in Italy di Riseria GAZZANI 1649 a Vigasio è la scelta perfetta per te! Grazie a un processo di invecchiamento unico, questo riso si distingue per la sua capacità di assorbire i sapori e mantenere una straordinaria tenuta di cottura, rendendolo l'ingrediente ideale per risotti cremosi e piatti gourmet. Cos'è il Riso Carnaroli invecchiato 20 Mesi? Il Riso Carnaroli invecchiato 20 Mesi made in Italy è un prodotto d'eccellenza che subisce un lungo periodo di stagionatura. Questo processo permette ai chicchi di perdere umidità, rendendoli più consistenti e capaci di rilasciare gradualmente l'amido durante la cottura. Il risultato? Risotti perfettamente mantecati e dal gusto intenso! Perché scegliere il Riso Carnaroli invecchiato 20 Mesi? ✓ Tenuta di cottura perfetta: i chicchi rimangono compatti senza sfaldarsi ✓ Assorbimento ottimale dei sapori: ideale per ricette raffinate ✓ Qualità superiore 100% italiana: coltivato e lavorato con cura in Italia ✓ Sapore autentico e naturale: nessun additivo o trattamento artificiale Un'eccellenza firmata Riseria GAZZANI 1649 Da oltre tre secoli, Riseria GAZZANI 1649 è sinonimo di qualità e tradizione nel mondo del riso. Situata a Vigasio, questa storica riseria seleziona solo le migliori materie prime per offrirti un riso di altissimo livello, perfetto per chef e appassionati di cucina. Come utilizzare il Riso Carnaroli invecchiato 20 Mesi? Il Riso Carnaroli invecchiato 20 Mesi made in Italy è perfetto per: Risotti gourmet con ingredienti pregiati come tartufo, zafferano e frutti di mare. Timballi e sformati dal gusto unico e dalla consistenza perfetta. Preparazioni tradizionali della cucina italiana, valorizzate da un riso di eccellenza. Dove acquistare il Riso Carnaroli invecchiato 20 Mesi? Se vuoi portare in tavola un riso di qualità superiore, affidati a Riseria GAZZANI 1649 a Vigasio! Contatta subito l'azienda per scoprire tutti i formati disponibili e acquistare questo straordinario prodotto. Riso Carnaroli invecchiato 20 Mesi 6,90€

Powered by SiHappy.it © 2025

RISERIA GAZZANI 1648

Tel. 0457363221

<http://www.riseriagazzani.it>

Via Zambonina 40, Vigasio, 37068

Via Zambonina n 40 - Vigasio - Verona - Italy
