

RISO VIALONE NANO NOVELLO MELOTTI



CARATTERISTICHE

- ♣ Coltivato ed irrigato con acque limpide di risorgiva nei terreni di Isola della Scala, zona pregiata per la produzione del riso del basso veronese.
- ♣ Nella fase di lavorazione viene maggiormente ed accuratamente selezionato.
- ♣ Ricercato dai migliori chef per le sue qualità organolettiche.
- ♣ Lavorato con sistemi artigianali e confezionato senza uso di conservanti.
- ♣ Il riso conserva le sue proprietà specifiche se conservato in ambiente fresco, asciutto ed areato, con temperature tra 4° e 17°C.

Consigliato per risotti sgranati e/o mantecati.

Tempo di cottura: 16 - 18 minuti

VALORI NUTRIZIONALI

su 100 gr. di prodotto

<u>Protidi</u>	9,46
<u>Lipidi</u>	0,46
<u>Glucidi</u>	88,81
<u>Fibra grezza</u>	0,32
<u>Ceneri</u>	0,95
<u>Contenuto calorico</u>	374,70



Riso Melotti

Via Tondello, 59

37063 Isola della Scala (VR)

Tel. e Fax 045 7300444

e-mail: melotti@melotti.it
sito internet: www.melotti.it

Azienda con sistema di gestione per la qualità.
Certificato UNI EN ISO 9001:2008