

RISO VIALONE NANO SEMILAVORATO 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.
- ⚡ 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.
- ⚡ Essendo poco raffinato, è molto saporito e gustoso.

Consigliato per risotti sgranati (tipo riso alla pilota, paella, riso pilaf).
Tempo di cottura: 20 - 22 minuti

VALORI NUTRIZIONALI

su 100 gr. di prodotto

<u>Protidi</u>	9,98
<u>Lipidi</u>	1,51
<u>Glucidi</u>	85,63
<u>Fibra grezza</u>	0,89
<u>Ceneri</u>	1,62
<u>Contenuto calorico</u>	377,70



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