

VINOVERSUM

Seit 1994



Riso Acquerello

Produzent	Tenuta Colombara
Land/Gebiet	Italien/Piemont
Produkt	Reis
Inhalt	500 g

Zutaten: Carnaroli Reis. Hergestellt und abgefüllt in Livorno Ferraris (Piemont-Italien). Kochzeit: ca. 18-20 Minuten.
Wichtig: Kühl lagern, max. 13 °C

Der Rohreis der Tenuta Colombara wird mindestens ein Jahr lang abgelagert. Durch ein besonderes Verfahren langsam geschält und anhand ihres Patentes mit dem Keim wiederverschmolzen. Die aussergewöhnliche Kompaktheit der Körner, der hohe Amylosegehalt, das ausgezeichnete Gleichgewicht zwischen guter Flüssigkeitsaufnahme und geringem Stärkeverlust sowie die aussergewöhnliche Kochfestigkeit machen den Carnaroli zum König des italienischen Reises. Es ist ideal für Risottos und exquisite Gerichte.