

Riso Gigante Vercelli Presidio Slow Food 320g

Ideariso |

Der Riso Gigante Vercelli ist ein Großkornreis speziell für die Zubereitung von Risotto.

Ideariso selektierte diese alte, pilzresistente Sorte im Auftrag des Landwirtschaftsministeriums und verantwortet den Erhalt und die Reinheit. Der Riso Gigante Vercelli besitzt einzigartige Eigenschaften bei der Zubereitung von Risotti. Die großen Körner bleiben am Ende des Kochens getrennt, was dem Risotto selbst eine feine Konsistenz verleiht.



Sensorik

Wissenswertes

Trinktemperatur °C

Produzent

Seit mehr als 50 Jahren widmet sich die Familie Tabacchi dem Reisanbau. Der Reis wird ausschließlich in der Provinz von Vercelli und Novara gesät, gepflegt und geerntet. Düngemittel oder Pestizide werden äußerst begrenzt verwendet, die Umweltbelastung wird auf ein absolutes Minimum reduziert und jede Reissorte wird periodisch analysiert, um sicherzustellen, dass keine chemischen Rückstände vorhanden sind. Das Unternehmen Ideariso wurde 2015 gegründet und befindet sich in der Stadt Vercelli, mitten im Herzen der für den Reisanbau berühmten Region Piemont. Geleitet wird Ideariso von den Agronomen Massimo und Maurizio Tabacchi. Beide Agronomen setzen sich mit Engagement und Leidenschaft dafür ein, ein qualitativ hochwertiges Produkt unter Berücksichtigung aller Aspekte der Nachhaltigkeit herzustellen.

Ideariso SRL | Piazza Martiri della Libertà 1 | Vercelli 13100

