

RISO DI GRUMOLO DELLE ABBADESSE - CARNAROLI



CODICE	93713
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
PESO	1 kg

Riso coltivato nell'antica Pieve di Grumolo delle Abbadesse da fine 1500

DESCRIZIONE	Riso Carnaroli
ASPETTO	Il chicco è lungo e affusolato, con evidente perla di amido
SAPORE	Caratterizzato da un'eccezionale tenuta di cottura e da una grande versatilità
PRODUTTORE	Azienda Agricola Francesco De Tacchi - Gazzo (PD)
SELEZIONATO PERCHÈ	La lavorazione avviene in modo artigianale con una macchina pilatrice di fine '800; una volta pilato il riso viene setacciato tramite una selezionatrice ottica di ultima generazione e successivamente confezionato in atmosfera protettiva. Questi accurati passaggi permettono ad ogni chicco di mantenere inalterate le migliori qualità del riso, dai campi ai vostri piatti
CURIOSITÀ	Grumolo delle Abbadesse è un piccolo comune a metà strada tra le provincie di Padova e Vicenza dove il riso, introdotto dalle monache dell'Abbazia Benedettina di San Pietro di Vicenza, si coltiva dalla fine del 1500
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Grazie alla sua eccezionale tenuta di cottura è l'ingrediente ideale per risotti delicati che debbano risultare ben sgranati, come ad esempio quelli di pesce. Ma la sua versatilità è tale che può essere usato con successo in ogni risotto o per preparazioni diverse come insalate di riso, arancini, supplì, cotture pilaf, paella