



## RISO EBANO INTEGRALE

**CODICE**

93817

**PAESE E LUOGO DI ORIGINE**

Italia, Piemonte

Riso rosso integrale coltivato da Cascina Oschiena

**DESCRIZIONE**

Varietà di riso rosso coltivato da Cascina Oschiena in Piemonte, dal colore e dal profumo intenso

**ASPETTO**

Il chicco è piuttosto tondeggiante e con un colore rosso intenso

**SAPORE**

Intenso e aromatico, ricorda il sapore del pane appena sfornato

**PRODUTTORE**

Cascina Oschiena - Crova (VC)

**SELEZIONATO PERCHÈ**

Quando Alice Cerutti ci ha confessato di aver iniziato a coltivare una nuova varietà di riso nero per sostituire il Venere, ormai marchio esclusivo di un'altra azienda, non potevamo che essere entusiasti e sostenere il progetto: nasce così il Riso Nero Ebanò che alla prova assaggio si è dimostrato essere ben oltre le nostre aspettative!

**CURIOSITÀ**

Grazie alla grande presenza di antiossidanti, fibre, proteine e sali minerali, questo riso è ideale per chi ricerca prodotti adatti a una sana alimentazione

**SUGGERIMENTI DI UTILIZZO**

Ideale nella preparazione di insalate e piatti a base di verdure

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)

Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.