

RISOTTO ALLA ZUCCA E ROSMARINO



CODICE	96159
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
PESO	250 g circa

Classico risotto autunnale a base di zucca, aromatizzato al rosmarino

DESCRIZIONE	Risotto a base di riso Carnaroli, arricchito con zucca e rosmarino e mantecato con Grana Padano e burro
ASPETTO	Dal colore arancione vivo e dalla texture cremosa e rotonda, i chicchi di riso al dente sono ben visibili e distinguibili anche all'assaggio
SAPORE	La dolcezza della zucca viene arricchita e bilanciata dall'aromaticità del rosmarino; la cottura del riso si mantiene perfettamente al dente
PRODUTTORE	Eat Like a Star - Maser (TV)
SELEZIONATO PERCHÈ	Una linea di piatti gastronomici pronti e di qualità realizzata da Eat Like a Star, azienda del trevigiano con una lunga esperienza nel settore ristorativo. Una selezione interessante di ricette pronte all'uso dedicate alla nuova ristorazione, che non ha cucine attrezzate, e al dettaglio tradizionale, sempre alla ricerca di ampliare la propria offerta di piatti pronti
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	La preparazione si è confezionata in vaschetta termosaldada, si suggerisce quindi di forare la pellicola e rigenerare in microonde due minuti a potenza 750W

© 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.