

**RISOTTO CON GAMBERO ROSSO DI MAZARA E PUNTE DI ASPARAGI**  
RISO GOIO S. ANDREA (92%), **brodo di pesce** senza glutammato: (sale, fecola di patate, **molluschi, pesce e crostacei** disidratati: **merluzzo, pesce azzurro, gamberetti, granchio, calamari** 14%, maltodestrine di patate, estratto di lievito, olio di girasole, verdure disidratate: cipolla, carota, aglio; aromi naturali, spezie), asparagi liofilizzati punte (1.6%), pomodoro disidratato, **gambero rosso** mediterraneo liofilizzato by Rosso di Mazara (provenienza Italia 0.7%), cipolla disidratata, limone disidratato.

Prodotto da consumarsi previa cottura, teme l'umidità e il calore, deve essere conservato in locali asciutti ed aerati. Evitare l'esposizione diretta a fonti luminose molto intense.

**CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE.** Versare il contenuto del vasetto in una pentola. Mettere 3 vasetti di acqua in un'altra pentola e portare ad ebollizione. Far scaldare il riso per circa 20 sec. Aggiungere l'acqua bollente e far cuocere a fiamma media per 17 min. Mescolare ogni tanto. **FACOLTATIVO:** Aggiungere un cucchiaino di olio EVO. Fare riposare 1 min. e servire caldo.

**RISOTTO WITH RED PRAWN OF MAZARA AND ASPARAGUS TIPS**  
**Ingredients:** GOIO S. ANDREA RICE (92%), **fish soup without glutamate:** (salt, potato starch, **molluscs, dehydrated fish and crustaceans: cod, blue fish, shrimp, crab, squid** 14%, maltodextrin from potato, yeast extract, sunflower oil, **dehydrated vegetables:** onion, carrot, garlic, natural flavors, spices), **freeze-dried asparagus tips** (1.6%), **dehydrated tomato, freeze-dried Mediterranean red prawn** by "Rosso di Mazara" (origin Italy 0.7%), **dehydrated onion, dehydrated lemon.**

**Preservation conditions:** keep away from humidity and heat, preserve in a dry and airy place. Avoid the exposition to direct and full light.

**COOKING INSTRUCTIONS** Pour the contents of the jar in a pot. Pour 3 cups of water in another pot and bring to the boil. Heat the rice for about 20 sec. Add the boiling water and cook over medium heat for 17 minutes. Stir from time to time. **OPTIONAL:** a tablespoon of EVO oil. Let it rest for 1 minute and serve hot.



GAMBERO ROSSO DI MAZARA E PUNTE DI ASPARAGI  
CHEF CLAUDIO PRANDI

ROSSO DI MAZARA®  
Specialità della Cucina



**VALORI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO**  
**AVERAGE VALUES FOR 100 G OF PRODUCT**

Valore energetico/Energy	1479 kJ /348 Kcal
Grassi/Fat	0,6 g
di cui acidi grassi saturi/of which saturates	0,1 g
Carboidrati/Carbohydrate	77,4 g
di cui zuccheri /of which sugars	1,6 g
Proteine /Protein	7,7 g
Sale/Salt	1,2 g

Prodotto da / Produced by:  
**Goio Pietro & Goio Emanuele - S.S. Agricola**  
Via Gattinara 13/A - 13040 Rovasenda (VC)  
Tel. +39 349 7362304  
www.risogoio.com - info@risogoio.com



Confezionato  
in sottovuoto in:  
**Vacuum packed in:**  
Via Gerbidi sn  
13038 Tricerro (VC)



2 pers.  
18 min.

Peso netto/  
Net weight  
**220 g e**



8 4055320490101

da consumarsi entro il/LOT  
best before/LOT: