



3 PUNTI CHIAVE DELLA PERFEZIONE:
 IL RISO ANCORA GREZZO VIENE INVECCHIATO ALMENO 7 ANNI.
 RAFFINATO LENTAMENTE CON UN PROCEDIMENTO ESCLUSIVO.
 REINTEGRATO DELLA SUA GEMMA CON UN METODO BREVETTATO.

ACQUERELLO®

THE 3 KEY POINTS TO PERFECTION:
 UNHUSKED ROUGH RICE AGED FOR AT LEAST 7 YEARS.
 GENTLY WHITENED USING AN EXCLUSIVE SLOW METHOD.
 RESTORED WITH ITS GERM BY OUR PATENTED PROCESS.



COOKING SUGGESTIONS / CONSIGLI PER LA COTTURA
 9-10 min. BOILED / BOLLITO
 18-20 min. RISOTTO

ORIGINE DEL RISO: ITALIA
 ESTATE PRODUCED IN / PRODOTTO E CONFEZIONATO DA
 RONDOLINO S.C.A. - TENUTA COLOMBARA 2
 13046 LIVORNO FERRARIS - VC - PIEMONTE - ITALIA
 INFO@ACQUERELLO.IT WWW.ACQUERELLO.IT

Tabella Nutrizionale per / Nutrition Information for 100 g	
Energia / Energy	1452 kJ - 347 kcal
Grassi / Fat	1 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fat	0,2 g
Carboidrati / Carbohydrate	77 g
di cui zuccheri / of which sugar	0,2 g
Fibre / Fiber	1 g
Proteine / Protein	8 g
Sale / Salt	0 g

INVECCHIATO **7** ANNI
 AGED **7** YEARS

RICE
 CARNAROLI RICE AGED
 RESTORED WITH ITS GERM
 RISO CARNAROLI INVECCHIATO
 REINTEGRATO CON LA SUA GEMMA
 BEST BEFORE: SEE BOTTOM OF CAN
 DA CONSUMARSI ENTRO: VEDI FONDO LATTINA

500g e
NET WT. 17.6 OZ.
(1LBS. 2 OZ.)

Nutrition Facts	
11 servings per container	
Serving size	1/4 cup (45g)
Amount per serving	
Calories	157
Total Fat	0,5g 1%
Saturated Fat	0g 0%
Trans Fat	0g
Cholesterol	0mg 0%
Sodium	1mg 0%
Total Carbohydrate	40g 13%
Dietary Fiber	0,5g 0,5%
Total Sugars	0g
Protein	4g

*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.