



UMBERTO



3 PUNTI CHIAVE DELLA PERFEZIONE:

IL RISO ANCORA GREZZO VIENE INVECCHIATO ALMENO 1 ANNO.
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 1 YEAR.
GENTLY WHITENED USING AN EXCLUSIVE SLOW METHOD.
RESTORED WITH ITS GERM BY OUR PATENTED PROCESS.



IL RISO.



CONSIGLI PER LA COTTURA
COOKING SUGGESTIONS
10-11 min. BOLLITO / BOILED
18-20 min. RISOTTO

1Kg e

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

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

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