



UMBERTO



**I 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.

MADE IN ITALY



## IL RISO.

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

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

500g e

ORIGINE DEL RISO: ITALIA  
PRODOTTO E CONFEZIONATO DA  
ESTATE PRODUCE IN  
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

