

CON RISI CARNAROLI

Risotto ai Funghi Porcini

BREZZO
ITALIA



SENZA GLUTAMINATO

PREPARATO PER RISOTTO AI FUNGHI PORCINI

CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE TRADIZIONALE

Portare all'ebollizione circa 750 ml d'acqua. In un'altra pentola fate scaldare 2/3 cucchiaini di olio di oliva oppure 2/3 noci di burro, fate tostare il riso per circa un minuto mescolando di continuo. A piacere aggiungere sale e vino bianco (1/2 - 1 bicchiere), mescolare per qualche secondo e affogare con acqua bollente precedentemente preparata. Durante la cottura ogni tanto rigirare e aggiungere acqua bollente poco alla volta fino alla cottura e mantecatura preferita (circa 18/20 minuti).

300 g (3/4 porzioni / portions / portions)

CONFEZIONATO SOTTOVUOTO
VACUUM PACKED - EMBALLÉ SOUS VIDE

Ingredienti: Riso Carnaroli italiano 97%, Funghi porcini secchi (*Boletus edulis*, e rel. gruppo) 2,6%, Cipolla.

Ingredients: Italian Carnaroli rice 97%, Dried Porcini Mushrooms (*Boletus edulis* and its group) 2,6%, Onion.

Ingédients: Riz Carnaroli italien 97%, Cèpes séchés (*Boletus edulis*) 2,6%, Oignon.

Lotto e scadenza/Lot and shelf life/Lot et date d'expiration:

READY MIX FOR RISOTTO WITH PORCINI MUSHROOMS

TIPS FOR MAINSTREAM PREPARATION

Boiling about 750 ml of water. In another pot warm 2/3 spoons of olive oil or 2/3 knobs of butter, toast the rice mixing for 1 minute. If you want add salt and white wine (1/2 - 1 glass), mix for a few seconds and cover with boiling water. During cooking turn and add boiling water little by little until preferred cooking and whipping point (about 18/20 minutes). Serve hot with grated parmesan.

Può contenere tracce di: glutine, latte, frutta a guscio, molluschi e soia.

It may contain traces of: gluten, milk, nuts, shellfish and soy.

Il peut contenir des traces de: gluten, lait, fruits à coque, crustacés et soja.

Valori nutrizionali medi per 100 g/Average nutritional value for 100g/Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Energia/Energy/Énergie 1.485 kJ / 350 kcal

Grassi/Fat/Graisses 0,4 g
di cui Acidi grassi saturi/of which Saturated/ dont acides gras saturés 0,1 g

Carboidrati/Carbohydrates/ Glucides 78,6 g
di cui Zuccheri/of which Sugar/ dont sucres 1,0 g

Fibre/Fibre/Fibres alimentarires 2,1 g

Proteine/Protein/Protéines 6,9 g

Sale/Salt/ Sel 0,02 g

PRÉPARÉ POUR RISOTTO AUX CÈPES

CONSEILS POUR LA PRÉPARATION TRADITIONNELLE

Porter à ébullition 750 ml environ d'eau. Dans une autre casserole, chauffer 2/3 cuillères d'huile d'olive ou 2/3 noisettes de beurre, faire griller le riz environ une minute en remuant constamment. Si vous le souhaitez, ajouter du sel et du vin blanc (1/2 - 1 verre), mélanger pendant quelques secondes et noyer avec l'eau bouillante préalablement préparée. Pendant la cuisson, retourner de temps en temps et ajouter de l'eau bouillante progressivement jusqu'à cuisson et crémage préférées (environ 18/20 minutes).

FAI LA DIFFERENZIATA, ECCO COME:

COMPONENTE	MATERIALE	RACCOLTA
CAVALLOTTI	PAP / 22	CARTA
SACCHETTO	0 / 07	PLASTICA
SIGILLO	FE / 40	FERRO

VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE



Confezionato da APICOLTURA BREZZO S.R.L. Fraz. Tre Rivi, 87
12040 Monteu Roero (CN) - www.brezzo.it