

CON RISO CARNAROLI

alla Contadina

Risotto

BREZZO
ITALIA

Origine garantita
dall'ente
Nazionale Risi
RISO ITALIANO



SENZA GLUTAMMATO

PREPARATO PER RISOTTO ALLA CONTADINA

CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE TRADIZIONALE

Portare all'ebollizione circa 750 ml d'acqua. In un'altra pentola fette scaldare 2/3 cucchiari di olio di oliva oppure 2/3 noci di burro, fare 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 92,3%. Verdure in proporzione variabile 7,7% (Cipolla, Prezzemolo, Porro, Pomodoro, Carota).

Ingredients: Italian Carnaroli rice 92,3%. Vegetables in variable proportion 7,7% (Onion, Parsley, Leek, Tomato, Carrot).

Ingredients: Riz Carnaroli italien 92,3%, légumes en proportions variables 7,7% (oignon, persil, poireau, tomate, carotte).

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

READY MIX FOR RISOTTO WITH VEGETABLES

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 graté 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 1.468 kJ / 346 kcal
Grassi/Fat/Graisses 0,7 g di cui Acidi grassi saturi/of which Saturated/ dont acides gras saturés 0,3 g
Carboidrati/Carbohydrates/ Glucides 76,8 g di cui Zuccheri/of which Sugar/ dont sucres 1,4 g
Fibre/Fibre/Fibres alimentari 2,6 g
Proteine/Protein/Protéines 6,8 g
Sale/Salt/ Sel 0,022 g

PRÉPARÉ POUR RISOTTO AUX LEGUMES

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 préférés (environ 18/20 minutes).

FAI LA DIFFERENZIATA, ECCO COME:
COMPONENTE MATERIALE RACCOLTA
CAVALLOTTO 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