



ANNA



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®

IL RISO.

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



8 012778 000030

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

250g e

RISO CARNAROLI INVECCHIATO
REINTEGRATO CON LA SUA GEMMA
CARNAROLI RICE AGED
AND RESTORED WITH ITS GERM
DA CONSUMARSI 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

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