



RISOINFIORE
residuo ZERO

Riso lungo A
GLORIA
lavorato a pietra

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER
Average Nutritional values per - Valeurs
nutritionnelles moyennes pour -
Durchschnittliche Nährwerte pro - Valores
nutritivos medios para **100 g**

Energia **1446 kJ**
Energy - Énergie - Energie - Valor
energético **341 kcal**

Grassi **0,8 g**
Fat - Matières grasses - Fett - Grasas

di cui acidi grassi saturi **0,1 g**
of which saturates - dont acides gras
saturés davon gesättigte Fettsäuren - de
las cuales saturadas

Carboidrati **75g**
Carbohydrate - Glucides - Kohlenhydrate
Hidratos de carbono

di cui zuccheri **0g**
of which sugars - dont sucres - davon
Zucker
de los cuales azúcares

Fibre **1,4 g**
Fibre - Fibres alimentaires - Ballaststoffe
Fibra alimentaria

Proteine **8,0g**
Protein - Protéines - Eiweiß - Proteínas

Sale **0g**
Salt - Sel - Salz - Sal

Sono state applicate le regole sugli arrotondamenti secondo: "Document guidance for the control of compliance with EU legislation on reg. (EU) 1169/2011, dir. 90/496/EEC and dir. 2002/46/EC with regard to the setting of tolerances for nutrient values declared on a label".

Riso lavorato a pietra a **RESIDUO ZERO**

Il tradizionale di alta qualità amato dagli chef, capace di regalare una superba mantecatura naturale.



Riso lavorato a pietra di secondo grado, meglio conosciuto come riso "bianco", color perla.



Particolarmente indicato per risotti e minestre, ottimo anche per i dolci.



Cuocere in acqua bollente per 13/15 minuti.

Riso mantecato al foie gras, tartare di scampi e polvere di pomodori



Torta di riso



5000 g



1000 g



500 g

DISPONIBILE IN TRE FORMATI CONFEZIONATI IN ATMOSFERA PROTETTIVA