



Riso lungo A
GLORIA
riso semilavorato

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

Energia
Energy - Énergie - Energie - Valor
energético **1474 kJ**
348 kcal

Grassi
Fat - Matières grasses - Fett - Grasas **2,5 g**

di cui acidi grassi saturi
of which saturates - dont acides gras
saturés davon gesättigte Fettsäuren - de
las cuales saturadas **0,3 g**

Carboidrati
Carbohydrate - Glucides - Kohlenhydrate
Hidratos de carbono **72 g**

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

Fibre
Fibre - Fibres alimentaires - Ballaststoffe
Fibra alimentaria **1,9 g**

Proteine
Protein - Protéines - Eiweiß - Proteínas **8,2 g**

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

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 semilavorato a RESIDUO ZERO

Ottima tenuta di cottura per risotti cremosi dal sapore intenso, perfetto per i piatti classici e gourmet.



Meglio conosciuto come riso semi intergale. Conserva l'80% della gemma e tutte le proprietà organolettiche e nutrizionali contenute negli strati più esterni del chicco.



Particolarmente indicato per risotti e minestre.



Cuocere in acqua bollente per 17/19 minuti.

Risotto lamponi e porro caramellato



Risotto con estratto di cavolo, spuma di gorgonzola e pistacchio di Bronte



5000 g



1000 g



500 g

DISPONIBILE IN TRE FORMATI CONFEZIONATI IN ATMOSFERA PROTETTIVA