

Il Riso di Sibari™



Valori medi per 100 gr. di prodotto

Valore energetico Kcal 349 - Kj 1461,
Proteine 9.3 g, Carboidrati 77.0 g,
di cui Zuccheri 0.3 g, Grassi 0.4 g,
di cui saturi 0.1 g, Colesterolo 0 mg,
Fibre 2.0 g, Sodio 0 mg.

il Carnaroli

Per le sue doti è ormai considerato da chef e appassionati di risotto il “*re dei risi*”. Resta al dente nel cuore, ma aiuta la mantecatura grazie all’amido contenuto.

La sua nascita, frutto dell’incrocio tra il Vialone e il Lencino, risale al 1945. La sua rinascita, e relativa valorizzazione, viene collocata a metà degli anni Ottanta, quando rischiò l’estinzione, ma fu salvato da un agricoltore della Lomellina.

CARATTERISTICHE

Aspetto: riso superfino; il chicco si presenta grosso e lungo 7 mm circa, di forma allungata e sezione affusolata, con dente evidente.

Colore: ceruleo, con perla centrale piccola e bianca, parte periferica cristallina.

Cottura: cuoce in 15 minuti circa; consistente “al dente”, mantiene a lungo tale consistenza.

Sapore: netto, tendente al dolce, con chicco consistente ed elastico anche dopo la cottura.

Impiego: risotti tipici di terra e di mare, sgranati e non molto mantecati, insalate di riso.

