

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.

Originario

Le sue ridotte dimensioni, la forma tondeggiante, una certa collosità e la scarsa tenuta alla cottura ne fanno l'ingrediente ideale per quelle preparazioni in cui il riso deve diventare la base della ricetta, da mescolare ad altri ingredienti, come avviene nel caso dei dolci.

CARATTERISTICHE

Aspetto: riso con un chicco tondo.

Colore: biancastro perlato con assenza della striscia.

Cottura: tempo di cottura 12/15 minuti con liberazione di amido e buona assunzione di aromi e sapori. Passa rapidamente il punto di cottura.

Sapore: amidaceo, di scarsa consistenza "al dente".

Impiego: ideale per tutte le ricette.



SENZA GLUTINE
Prodotto adatto ai celiaci
perchè senza contaminazioni
di altri cereali.

**Il Riso Buono
da Gustare!**