

LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom Riso Vialone

Producteur Ferron

Cépages 0% -

Description Gabriele Ferron pourrait bien être appelé le roi du risotto d'Italie. Ses variétés de riz sélectionnées proviennent de sa propre riseria "Pila Vecchia", il se couche et se lève avec : "Le riz n'est pas le risotto, mais pour faire un bon risotto, il faut le meilleur riz". Ferron s'approvisionne dans ses propres champs et vend le Vialone Nano et le Carnaroli, deux variétés les mieux adaptées au risotto.

Ce riz semifino (à grains ronds) pour risotto provient de l'Isola della scala, près de Vérone. La cuisson de ce riz libère beaucoup d'amidon, ce qui rend le risotto crémeux. Le Vialone nano absorbe bien la saveur du bouillon et garde un grain ferme. Temps de cuisson : 20 minutes.

Fermeture de bouteille bouchon en liège

nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)