

# LICATA

FICHE D'ARTICLE

**Nom** Riso Carnaroli

**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.

Le riz Carnaroli pour le risotto a un grain large et allongé. L'un des types de riz les plus populaires dans la cuisine italienne car il reste al dente et absorbe très bien les saveurs et les épices. 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](http://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)

# LICATA

FICHE D'ARTICLE

**Nom** Farina Di Riso

**Millésime** 2023

**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.

La farine de riz se distingue par sa saveur douce et délicate. Naturellement sans gluten, elle convient donc aux personnes qui veulent éviter le gluten. Elle peut être utilisée seule ou mélangée à de la farine de blé ou à d'autres céréales. Elle se prête parfaitement à la préparation de gâteaux et de risinis, mais elle est également utilisée pour la pâte feuilletée, les pizzas et comme épaississant pour les sauces.

**Fermeture de bouteille** diam

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