LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Farina Di Riso
Millésime	2023
Producteur	Ferron
Cépages	-
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**

Heures d'ouverture de notre magasin

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