LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Riso Carnaroli
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. 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**

Heures d'ouverture de notre magasin

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