

Naam Riso Carnaroli

Producent Ferron

Druivensoorten -

Omschrijving

Gabriele Ferron mag gerust de risotto koning van Italië genoemd worden. Zijn geselecteerde rijstsoorten komen uit de eigen riseria 'Pila Vecchia', hij gaat er mee slapen en staat ermee op: "Rijst is geen risotto, maar om goede risotto te maken heb je wel de beste rijst nodig". Ferron haalt die van het eigen veld en verkoopt de Vialone Nano en de Carnaroli, twee soorten die het meest geschikt zijn voor risotto.

Carnaroli rijst voor risotto heeft een grote, langwerpige korrel. Een van de meest gewaardeerde rijstsoorten uit de Italiaanse keuken omdat de rijst al dente blijft en smaken en kruiden uitstekend absorbeert. Kooktijd 20 min.

Flesafsluiting

natuurkurk

