LICATA

ARTIKELFICHE

Naam	Riso Vialone
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. Deze semifino (rondkorrelige) rijst voor risotto komt van Isola della scala, uit de buurt van Verona. Bij het koken van deze rijst komt veel zetmeel vrij, waardoor de risotto romig wordt. Vialone nano neemt de smaak van de bouillon goed op en houdt een stevige korrel. Kooktijd : 20 min.
Flesafsluiting	natuurkurk





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

Openingsuren van onze winkel

Maa - vrij: 09u00 - 12u30 & 13u30 - 17u00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30 (uitgezonderd juli en augustus)