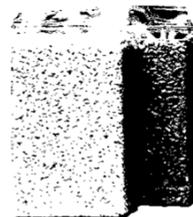




Scheda tecnica di prodotto



• Codici identificativi

codice identificativo interno:

codice a barre:

CAB05WNL/CAB05BNL
8002255880088/8002255880095

• Denominazione commerciale

specie/sottospecie:

varietà:

tipologia merceologica:

Oryza Sativa/Japonica
Carnaroli
Superfino

• Descrizione prodotto

Origine/zona di produzione:

Regime di coltivazione:

Processo produttivo:

Delta del Po veneto
agricoltura biologica
essiccazione-pulitura-sbramatura-sbiancatura*-lucidatura*
(*solo su riso bianco)

Caratteristiche organolettiche:

Forma:

Peso:

Packaging:

inodore-sapore proprio
chicco grande-bianco opaco-affusolato
500 g
panetto sottovuoto neutro da 500 kg

Confezionamento:

Luogo di confezionamento:

scatole da 12 kg
Riseria Az. Agricola Cerutti
s.s. di Cerutti Stefano e Soci
Via Ponti Santi, 219
44012 Bondeno (FE)

• Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto:

Valore energetico:

Proteine:

Carboidrati:

Grassi:

Fibre:

Sodium:

340 Kcal./1459 kj

7,0 g

77,50 g

0,7 g

0,3 g

0 g

• Tempo di cottura

circa 20/30 minuti

• Modalità di conservazione

Il panetto sottovuoto può conservare il prodotto con sicurezza per oltre un anno dal confezionamento ed anche oltre la data di scadenza. Una volta aperta la confezione conservare in ambiente fresco ed asciutto.

• Caratteristiche

Dal chicco grande, bianco opalino. Ottimo per qualsiasi piatto a base di riso, sia dolce che salato. Ideale per risotti cremosi e densi. Piuttosto resistente alla cottura. Ricco di aminoacidi e amidi essenziali questa varietà è ritenuta da anni la migliore in cucina sia per le sue caratteristiche organolettiche che per quelle di versatilità.

Società Agricola Ca' Dolfin ss

Sede legale amministrativa ed uffici:

via Ca' Dolfin, 12 - 45018 Porto Tolle RO

Tel.: 0426 384017 Fax: 0426 384017

P. IVA 01398620292

web: www.cadolfin.it

e-mail: info@cadolfin.it