



Scheda tecnica di prodotto



- *Codici identificativi*

codice identificativo interno:
codice a barre:

VNN05W
8002255881146

- *Denominazione commerciale*

specie/sottospecie:
varietà:
classe merceologica:

Oryza Sativa/Japonica
Vialone Nano
Semifino

- *Descrizione prodotto*

Origine/zona di produzione:
Regime di coltivazione:
Processo produttivo:

Delta del Po veneto
agricoltura convenzionale
essiccazione-pulitura-sbramatura-sbiancatura-lucidatura

Caratteristiche organolettiche:

Forma:
Packaging:

inodore-sapore proprio
chicco ovale-bianco perlaceo
panetto sottovuoto da 0,5 kg in astuccio di cartoncino

Luogo di confezionamento:

Riseria Az. Agricola Zangirolami
via Bagaglione Sud
44021 Codigoro FE

- *Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto:*

Valore energetico:
Proteine:
Carboidrati:
Grassi:
Fibre:
Sodium:

340 Kcal./1459 kj
6,7 g
77 g
0,4 g
1,0 g
0 g

- *Tempo di cottura*

circa 15 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 ovale, bianco perlaceo semitrasparente. Ideale per risotti raffinati e dai sapori delicati. Ricercato dai cuochi d'alta cucina italiani e non solo. Mediamente resistente alla cottura. Ricco di aminoacidi e amidi essenziali.

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