



Scheda tecnica di prodotto



- *Codici identificativi*

codice identificativo interno:

CAB05WS

codice a barre:

8002255880033

- *Denominazione commerciale*

specie/sottospecie:

Oryza Sativa/Japonica

varietà:

Carnaroli

tipologia merceologica:

Superfino

- *Descrizione prodotto*

Origine/zona di produzione:

Delta del Po veneto

Regime di coltivazione:

agricoltura biologica

Processo produttivo:

essiccazione-pulitura-sbramatura-sbiancatura-lucidatura-stagionatura (24 mesi)

Caratteristiche organolettiche:

inodore-sapore proprio

Forma:

chicco grande-bianco opaco-affusolato

Peso:

1 kg

Packaging:

panetto sottovuoto da 500 g in astuccio di cartoncino

Confezionamento:

scatole da 6-10-12 kg

Luogo di confezionamento:

Riseria Az. Agricola Zangirolami
via Bagaglione Sud
44021 Codigoro FE

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

Valore energetico:

340 Kcal./1459 kj

Proteine:

7,0 g

Carboidrati:

77,50 g

Grassi:

0,7 g

Fibre:

0,3 g

Sodium:

0 g

- *Tempo di cottura*

circa 20 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' Dolfìn ss

Sede legale amministrativa ed uffici:

via Ca' Dolfìn, 12 - 45018 Porto Tolle RO

Tel.: 0426 384017 Fax: 0426 384017

P. IVA 01398620292

web: www.cadolfìn.it

e-mail: info@cadolfìn.it